

**Disciplinare di produzione  
dell'Indicazione Geografica Protetta  
“ Melone Mantovano”.**

# Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta “ Melone Mantovano”.

## Articolo 1 Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta I.G.P. “Melone Mantovano” è riservata ai frutti di melone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Articolo 2 Caratteristiche del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta I.G.P. “Melone Mantovano” designa i meloni allo stato fresco prodotti nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione, riferibili alle seguenti varietà botaniche di *Cucumis melo* L.: varietà *cantalupensis* (melone cantalupo) e varietà *reticulatus* (melone retato).

L'I.G.P. “Melone Mantovano” è rappresentata dalle seguenti tipologie di frutto: liscio o retato (con o senza incisura della fetta).

Le cultivar utilizzate sono riconducibili alle seguenti tipologie di riferimento: “Harper” (tipologia retata senza incisura della fetta), “Supermarket” (tipologia retata con incisura della fetta), Honey Moon (tipologia liscia), tradizionalmente coltivate nell'areale definito al successivo articolo 3.

### Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo i meloni destinati alla produzione dell'I.G.P. “Melone Mantovano” devono presentare le caratteristiche di seguito indicate.

In tutte le tipologie riportate all'art. 2 i frutti devono essere:

- interi (non è tuttavia da considerarsi difetto la presenza di una piccola lesione cicatrizzata sulla buccia dovuta all'eventuale misurazione automatica dell'indice rifrattometrico);
- di aspetto fresco;
- sani ed esente da parassiti;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- privi di odori e/o sapori estranei al frutto.

I frutti delle diverse tipologie dell'I.G.P. “Melone Mantovano” possono anche essere sottoposti alle operazioni di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo, per la destinazione al consumo come prodotto di IV gamma.

Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative, sensoriali e di pezzatura, in relazione alle diverse tipologie di frutto.

<b>Caratteristiche dei frutti</b>	<b>Tipologia liscia</b>	<b>Tipologia retata</b>
<i>Forma</i>	Sferica o sub-sferica	Ovale o tonda
<i>Colore esocarpo (buccia)</i>	Crema-paglierino	Crema-paglierino o verde, con o senza incisura della fetta.
<i>Colore mesocarpo (polpa).</i>	Giallo - arancio	Arancio - salmone
<i>Spessore mesocarpo.</i>	≥ 24 mm	≥ 24 mm
<i>Consistenza mesocarpo.</i>	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio del diametro di 8 millimetri.	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio del diametro di 8 millimetri.
<i>Contenuto zuccheri</i>	≥ 12° Brix	≥ 12° Brix

Dolcezza, durezza (intesa come consistenza), fibrosità e succosità sono le caratteristiche sensoriali che descrivono e distinguono i frutti del “Melone Mantovano”, mentre l’odore di fungo e di polpa di anguria, l’aroma di tiglio e l’aroma di zucchini sono i descrittori peculiari rilevabili dal profilo sensoriale delle cultivar coltivate nella zona di produzione del “Melone Mantovano” I.G.P.

### ***Pezzatura e classificazione***

La pezzatura dei frutti (peponidi) è determinata dal peso e dal diametro della sezione massima normale all’asse del frutto. Per i frutti delle tipologie liscio o retato del Melone Mantovano I.G.P., le pezzature minime sono: 800 grammi in peso e 10 cm di diametro. Viene previsto, per il solo peso, anche un valore massimo pari a 2.000 grammi.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione dell’I.G.P. “Melone Mantovano” interessa il territorio ricadente nelle Province di Mantova, Cremona, Modena, Bologna e Ferrara.

Nella provincia di Mantova la zona di produzione comprende l’intero territorio amministrativo dei Comuni di Borgoforte, Carbonara di Po, Castellucchio, Cavriana, Ceresara, Comessaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redonesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall’Argine, Sermide e Viadana. Per il Comune di Borgoforte la delimitazione dell’area di produzione è da intendersi ad est il Ponte sul fiume Po quindi, proseguendo verso nord, la SS 62; poi verso ovest il Dugale Gherardo sino al confine con il Comune di Curtatone. Per il territorio del Comune di Marcaria la delimitazione dell’area di produzione sud è la SS 10 Padana Inferiore.

Nella provincia di Cremona la zona di produzione comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio e Spineda.

Nella provincia di Modena la zona di produzione comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Concordia sulla Secchia, Mirandola e San Felice sul Panaro.

Nella provincia di Bologna la zona di produzione comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Crevalcore, Galliera e San Giovanni in Persiceto.

Nella provincia di Ferrara la zona di produzione comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Bondeno, Cento e Sant’Agostino.

### **Articolo 4 Prova dell’origine**

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli interventi colturali ed i fattori di produzione impiegati (input e output). In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

## **Articolo 5**

### **Metodo di ottenimento**

La coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta I.G.P., "Melone Mantovano", può essere effettuata in pieno campo, in coltura semiforzata in tunnellini o in coltura forzata in serra o tunnel ricoperto con film di polietilene o altro materiale plastico di copertura, completamente amovibile.

La coltivazione, tradizionalmente attuata nelle zone particolarmente vocate su terreni profondi e freschi, consente l'ottenimento di frutti di qualità, adottando le tecniche colturali di seguito riportate:

- la semina diretta può avvenire a partire dalla prima decade di aprile;
- il trapianto, effettuato su terreno pacciamato, si esegue dalla seconda metà di febbraio a luglio, utilizzando piantine franche di piede allevate in contenitore, o piantine innestate su portainnesti resistenti alle malattie telluriche;
- l'investimento prevede, in relazione al sistema di coltivazione, densità variabili fino ad un massimo di 5.000 piante per ettaro;
- la forma di allevamento è quella orizzontale sia in pieno campo che in coltura protetta ed è ammessa la cimatura;
- l'impollinazione deve avvenire esclusivamente con l'ausilio di insetti pronubi quali *Apis mellifera* o *Bombus terrestris*, mentre è vietato l'impiego di qualsiasi sostanza ormonale;
- la concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia in fase di preparazione del terreno che in copertura, in relazione al fabbisogno delle piante ed alla dotazione del terreno, ed è consentito il ricorso alla fertirrigazione;
- l'irrigazione può avvenire sia con il sistema localizzata a manichetta o a goccia, oltre che per aspersione o infiltrazione da solchi;
- la maturazione deve avvenire naturalmente, senza alcun ricorso a prodotti chimici di sintesi;
- la raccolta viene effettuata anche giornalmente sia per i tipi lisci che per i tipi retati.

La produzione massima consentita per l' I.G.P. "Melone Mantovano" non deve superare le 30 t/ha per la tipologia liscia e le 38 t/ha per le tipologie retate. Trattandosi di frutti climaterici i meloni dell' I.G.P. "Melone Mantovano" devono essere sottoposti entro 24 ore dalla raccolta ad operazioni di cernita e bollinatura, direttamente in azienda o presso idonee strutture di lavorazione. Inoltre dopo la raccolta e la cernita i frutti dell'I.G.P. "Melone Mantovano" possono anche essere sottoposti alle operazioni di taglio, affettatura ed eliminazione di esocarpo ed endocarpo, per la commercializzazione come prodotto di IV gamma. Entro le 24 ore dalla raccolta il prodotto destinato alla IV gamma deve essere raffreddato tagliato e confezionato per preservare inalterate le qualità organolettiche e di qualità.

## **Articolo 6**

### **Legame con l'ambiente**

#### **Aspetti storici**

La reputazione del melone nel Mantovano è antica, come risulta dalle documentazioni storiche che risalgono alla fine del Quattrocento, oltre che dai diversi scritti e da testimonianze facenti parte dell'archivio dei Gonzaga di Mantova, in cui si riportano notizie dettagliate degli "appezzamenti destinati ai meloni provenienti da queste terre". Altra testimonianza documentata, avvolta tra storia e leggenda, è la presunta morte di Alfonso I d'Este, duca di Ferrara, Modena e Reggio Emilia dal 1505 al 1534, a causa di una indigestione di meloni. L'importanza della coltivazione di tale frutto nella zona geografica di produzione, come definita all'articolo 3, è testimoniata anche da reperti architettonici e iconografici risalenti al 1579, che testimoniano la presenza di un oratorio dedicato a "Santa Maria del melone", nella centralissima via Cavour di Mantova. Per il decoro della volta della

Sala Consigliare del Consorzio dei Partecipanti di San Giovanni in Persiceto il pittore Angelo Lamma raffigura i meloni tra i prodotti tipici locali di allora (1833). Tali testimonianze attestano anche l'abilità degli agricoltori della zona nella scelta delle varietà e nell'adozione delle tecniche colturali più idonee alla produzione di frutti di buona qualità, capacità che si è mantenuta ininterrottamente sino a oggi. A conferma si possono citare le numerose manifestazioni e gli eventi di carattere promozionale (sagre, fiere, feste tradizionali) che annualmente si svolgono in numerose località dell'area di produzione del "Melone Mantovano", anche allo scopo di far conoscere ai consumatori, non solo locali, le qualità organolettiche e le possibili utilizzazioni gastronomiche del "Melone Mantovano". Tra quelle più note ed ormai affermate che annualmente fanno registrare la partecipazione di migliaia di visitatori ed appassionati estimatori dei diversi piatti a base di melone (antipasti, risotti, salse e dessert) si possono citare "Melonaria", oltre alle Fiere e Sagre del "Melone tipico Mantovano" che da tempo si svolgono nei comuni di Sermide, Viadana, Gazoldo degli Ippoliti, Rodigo, Castellucchio, Goito, Casteldidone e nella città di Mantova.

### **Aspetti socio-economici**

Grazie ad una tradizione secolare di orti capillarmente diffusi, nel lontano 1956 si sviluppano anche le prime forme di associazionismo fra i produttori. Peraltro già a partire dai primi del XX secolo si hanno dati puntuali sulle produzioni di meloni nelle cinque Province (sezioni provinciali dell'ISTAT) mentre dagli atti del convegno di Verona (7 febbraio 1979) su "La coltura del Melone in Italia" sono reperibili importanti informazioni in merito all'area di produzione e alle tecniche di coltivazione del melone nell'areale Mantovano. L'importanza e l'attenzione alla coltivazione del melone nella realtà mantovana è attestata anche dalle numerose ricerche e sperimentazioni condotte presso il Centro ricerche Montedison di Mantova, che sviluppa a partire dagli anni '70 materiali di copertura (films plastici), cultivar e tecniche colturali quali l'innesto erbaceo, che si diffonderanno successivamente anche in altre zone di coltivazione del Centro e Sud Italia. Nel corso degli ultimi cinquant'anni, infine, grazie alle favorevoli condizioni pedo-climatiche ed alla vivace iniziativa imprenditoriale di diverse aziende, la produzione ha fatto registrare un sostanziale incremento, sino a raggiungere una superficie agraria utilizzata di oltre duemila ettari ed un valore di produzione che ha superato i 60 milioni di euro.

La coltura del Melone Mantovano costituisce pertanto un importante filiera produttiva sia a livello Inter-regionale (Lombardia ed Emilia Romagna) che Nazionale, non solo per il settore in sé ma anche per l'indotto che origina e per il ruolo di sostegno all'economia del territorio. Tra le attività imprenditoriali strettamente connesse vanno considerate anche quelle per la meccanizzazione delle diverse operazioni colturali e di condizionamento, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del "packaging", ed il sistema dei trasporti.

### **Caratteristiche pedoclimatiche e colturali**

Questi importanti risultati e questa reputazione – ampiamente riconosciuta e testimoniata da numerosi articoli sulla stampa specializzata – sono stati conseguiti unendo una secolare "cultura del melone" (intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandata per generazioni tra i coltivatori) ai fattori pedo-climatici propri della zona di produzione. Esaminando le Carte pedologiche della Regione Lombardia e della Regione Emilia-Romagna si riscontra che l'area di produzione del "Melone Mantovano" si caratterizza per la presenza di suoli di elevata fertilità, generalmente riconducibili ai tipi Fluvisols, Vertisols, Calcisols e Luvisols, come descritti dalla FAO nel *World Reference Base for Soil Resources* (FAO – WRB, 1998).

Il comprensorio, caratterizzato da un territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvioglaciale, è stato rimaneggiato nei secoli dall'azione erosivo-depositiva di ben cinque fiumi: Mincio, Oglio, Secchia, Panaro e Po. L'altimetria è compresa tra un max di m 50 sul livello del mare, rilevata nella parte più settentrionale (Rodigo) e un minimo di m 10 s.l.m. nelle vicinanze del fiume Po.

Il clima, caratterizzato da inverni freddi ed estati caldo-umide, con relativa uniformità delle temperature, promuove lo sviluppo della pianta e favorisce una regolare fioritura ed allegagione. Il mese più freddo è gennaio, con temperatura media di 2,7 °C, mentre quello più caldo è luglio con una media di 25 °C; la radiazione solare media annua è pari a 1331 kWh/m<sup>2</sup>. Inoltre la zona interessata dal corso dei cinque fiumi, si caratterizza anche per avere una falda relativamente superficiale ed un gradiente medio annuo di piovosità compreso tra 600 e 700 millimetri. Così nei terreni particolarmente profondi e permeabili dell'areale di produzione dell'I.G.P. "Melone Mantovano" le radici estese e vigorose di questa cucurbitacea possono facilmente penetrare in profondità e garantire un regolare apporto di acqua ed elementi nutritivi alla pianta, evitando qualsiasi tipo di "stress", anche nelle fasi particolarmente delicate di fioritura, allegagione ed ingrossamento dei frutti. Anche l'acqua di falda utilizzata per l'irrigazione e caratterizzata da una elevata concentrazione di sali minerali disciolti, contribuisce ad esaltare le caratteristiche organolettiche e qualitative dei frutti. Durante il periodo di coltivazione il concorso tra l'alta temperatura media, la radiazione solare e la scarsa piovosità, unite a un equilibrato e regolare apporto idrico e nutrizionale, si riflette sull'alto contenuto zuccherino e sull'espressione degli aromi caratteristici del frutto, chiaramente evidenziati dai profili sensoriali riportati nei "Quaderni della ricerca della Regione Lombardia" (Anni 2003-2005). Questi fattori microambientali specifici e peculiari, uniti all'esperienza secolare nell'adozione delle più opportune tecniche colturali ed alla messa a punto di pratiche di coltivazione sostenibile, contribuiscono a conferire al "Melone Mantovano I.G.P." una reputazione solida, che gli deriva da peculiarità uniche ed irripetibili su tutto il territorio nazionale. In particolare la polpa di color giallo-arancio e/o salmone particolarmente succosa, fibrosa e croccante, con un elevato grado zuccherino ed una quantità media di potassio e sali minerali generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione, oltre al sapore caratteristico, esaltato anche dall'odore di fungo e di polpa di anguria e dall'aroma di tiglio, contribuiscono a rendere unici i frutti del "Melone Mantovano" ad Indicazione Geografica Protetta.

## **Articolo 7 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento CE 510/06. Tale struttura è l'Organismo di controllo indicato come CHECK FRUIT – Via C. Boldrini,24 – 40121 Bologna – Italia - Tel. 051.649.48.36, fax 051-649.48.13, E-mail: [info@checkfruit.it](mailto:info@checkfruit.it), accreditato in conformità alla norma EN45011.

## **Articolo 8 Etichettatura**

Il "Melone Mantovano I.G.P." viene immesso al consumo in conformità alle norme richieste dal Regolamento Comunitario, utilizzando una delle confezioni in cartone, legno o materiale plastico, di seguito riportate:

- bins;
- cartone telescopico (traypak);
- plateaux in cartone nuovo;
- cassetta in legno nuova;
- cassetta riutilizzabile in materiale plastico;
- confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).

La dicitura "Melone Mantovano" Indicazione Geografica Protetta o il suo acronimo IGP, ed il simbolo dell'UE, devono essere apposti in modo chiaro e perfettamente leggibile sulle confezioni

utilizzate sia per i frutti interi, sia per quelle destinate a contenere il prodotto di IV gamma. È consentito in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente. Il contenuto di ciascun imballo deve essere omogeneo e contenere meloni della stessa varietà e tipologia. Sui frutti interi dovrà essere apposto obbligatoriamente il bollino raffigurante il logo della denominazione "Melone Mantovano".

Sui singoli frutti dovrà essere apposto obbligatoriamente il logo della denominazione "Melone Mantovano I.G.P.", come di seguito descritto. Il logo è costruito sulla base di un cerchio quadrettato, all'interno del quale - in una porzione bianca - è collocata la scritta "Melone Mantovano I.G.P.", realizzata con il carattere Helvetica Neue Bold Condensed. Al disotto della scritta spicca, in verde chiaro, il profilo più celebre della città di Mantova. Al fianco della scritta, alcune forme in colore richiamano in senso ancora più forte la forma e il colore del frutto. I colori pantoni sono indicati nel disegno.

Il logo può essere utilizzato sino a un diametro minimo di 2,5 cm. Sugli imballi e nella comunicazione pubblicitaria e promozionale il logo ha un'area di rispetto di 1 centimetro per lato.

