



# *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

## **Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta**

### **“CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA”**

#### **Art. 1 ( Denominazione)**

La indicazione geografica protetta I.G.P. “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” designa i bulbi di cipolla rossa nella tipologia cipollotto, cipolla da consumo fresco, cipolla da serbo, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione ai sensi del Reg. (CE) 510/2006 .

#### **Art. 2 (Descrizione del prodotto)**

La denominazione “Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP” individua i bulbi della Specie *Allium Cepa* limitatamente ai seguenti ecotipi autoctoni, che si distinguono in base alla forma e alla precocità di bulbificazione derivante dall’influenza del fotoperiodo:

- “Tondo Piatta” o primaticcia;
- “Mezza Campana” o medio precoce;
- “Allungata” o tardiva.

Si distinguono tre tipologie di prodotto:

##### **1) Cipollotto:**

- a) colore: bianco-rosato - violaceo
- b) sapore: dolce, tenero
- c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Il profilo merceologico del Cipollotto a I.G.P.comprende la Categoria I.

##### **2) Cipolla da consumo fresco:**

- a) colore: bianco-rosso fino al violaceo
- b) sapore: dolci e teneri
- c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Il profilo merceologico della Cipolla da consumo fresco a I.G.P. comprende la Categoria I .

##### **3) Cipolla da serbo:**

- a) colore: rosso-violaceo

- b) sapore: dolci e croccanti
- c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie;

Il profilo merceologico della Cipolla da serbo a I.G.P. comprende la Categoria I .

### **Art. 3 (Zona di Produzione)**

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP comprende, i terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo, tutto o in parte, dei seguenti comuni calabresi:

- a) provincia di Cosenza:  
parte dei comuni di Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea.
- b) provincia di Catanzaro:  
parte dei comuni di Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga.
- c) provincia di Vibo Valentia:  
parte dei comuni di Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera

#### **Delimitazione area provincia di Cosenza.**

**Foglio 236 IV S.O. I.G.M. della Carta d'Italia -1959 Fiumefreddo Bruzio – 236 IV S.E. Monte Cucuzzo, 236 III N.E. Amantea**

La delimitazione dell'area ricadente nella provincia di Cosenza che va da Fiumefreddo Bruzio ad Amantea ha per limite Nord il Torrente Bardano dalla linea ferrata alla ex S.S. 18 tra il Km 358-359 in località Reggio - Scornavacca nel comune di Fiumefreddo.

Da questo punto il confine risale costeggiando la sponda Nord del Torrente Bardano per circa 1 Km per poi ridiscendere costeggiando la sponda Sud fino ad incontrare la ex SS 18 e da qui per 2 Km fino ad arrivare agli inizi del vallone Cordari.

Si risale dalla parte nord del vallone per circa 500 metri per ridiscenderlo verso sud fino ad incontrare nuovamente la ex SS 18 in località C. Aloe che delimita la zona ancora per 1 Km fino al torrente Agosto nei pressi della località Tarifi.

Si risale costeggiando la sponda Nord del torrente anzidetto per 1 Km fino all'incrocio della vecchia strada in località Zagarone che porta alla località S.Barbara; dall'incrocio si segue la strada verso Sud che porta alla località S.Croce e si prosegue lasciando la vecchia strada in direzione Sud per circa 180 metri fino ad incontrare il Torrente S.Croce che delimita i territori comunali di Longobardi e Belmonte Calabro.

Si ridiscende costeggiando la sponda Sud del torrente per circa 900 metri fino ad incontrare nuovamente la ex SS 18 nei pressi della località Campo di Mare.

Da qui il confine segue verso Sud la ex SS 18 per circa 3 Km fino ad arrivare al Torrente Verri e abbandonando la statale si segue una mulattiera che porta nel territorio comunale di Amantea passando dalla località di Camolo inferiore fino al Fiume Liceto in località S.Giuseppe.

Si risale il fiume sulla sponda nord in direzione est per circa 1.5 km per poi ridiscenderlo fino ad incontrare la strada comunale che collega Amantea a S. Pietro in località Cannavino.

Da qui attraversando il F. S. Maria, in località Valle Archi passando per S. Angelo attraverso la mulattiera, si incontra nuovamente la statale nei pressi del Km 371. Si prosegue verso sud attraversando il T. Calcato fino al centro abitato di S. Antonio in località Marinella e abbandonando la ex S.S. 18 si prosegue con la mulattiera fino alla località S. Precopio, da qui

seguendo la sponda del T. Corallo in direzione ovest si incontra la statale che rappresenta il limite sud di detta area.

Da detto limite si risale seguendo la mulattiera che attraversa C. Corallo, Marincola arrivando in località Calcato alla periferia sud di Amantea incontrando la ferrovia. Da questo punto la linea ferrata segna il limite di coltivazione ovest fino ad incrociare il limite nord che chiude il perimetro di detta area. In alcuni tratti, nel comune di Amantea, il limite di coltivazione ovest si allontana di circa 100 metri dalla ferrovia in presenza di suoli sabbiosi.

La delimitazione riparte a distanza di 250 m dalla sponda del torrente Oliva dalla linea ferrata. Da qui si procede verso sud con la mulattiera passando nei pressi del c. a. Viola ad est di Campora arrivando alla S.S. silana di Cariati n.108 tra il Km 2 e 3.

Proseguendo verso sud per circa 500 metri, costeggiando la suddetta statale si arriva al c.a. di C. Calogni e proseguendo, poi, con la mulattiera si attraversa il c.a. Cas<sup>o</sup> Aurato, nei pressi della sponda nord del F.Torbido che delimita il confine provinciale.

Seguendo tale confine si incrocia una mulattiera che percorsa in direzione sud-ovest incrocia la ex S.S. Tirrenia n. 18 nei pressi del c.a. Torre Vecchia e da qui si attraversano i c.a. di Quintieri, Ventura, la loc. Marina di Ventura, S. Giuseppe fino al Vallone Sciabbica, dal quale proseguendo per la mulattiera che attraversa Case De Luca e Ms. De Luca, s'incrocia la ex S.S. 18 e la linea ferrata fino a Marina De Luca. Da questa zona si risale costeggiando la linea di battigia ad una distanza di 200 m fino ad incrociare la sponda del F. Oliva che chiude il limite nord di detta area.

#### **Delimitazione area provincia di Catanzaro.**

##### **Foglio 236 III S.E. Nocera Terinese- Foglio 241 IV N.E. Nicastro**

Parte dei terreni ricadenti nel comune di Nocera T. nella provincia di Catanzaro vengono per continuità indicati nella descrizione precedente e delimitati dai confini comunali e provinciali.

L'area che ricade nel comune di Falerna ha forma di un quadrilatero i cui lati sono rappresentati a nord dal limite comunale di Falerna fino alla località Marepitano, incrociando la mulattiera percorrendola in direzione Sud per circa 1 Km fino a raggiungere il naturale confine del vallone, il lato ovest è rappresentato dalla ex S.S. tirrenia inf. che rappresenta il lato che chiude il quadrato.

L'area di coltivazione che ricade parzialmente nei territori amministrativi di Gizzeria e Lamezia Terme ha per limite nord l'incrocio tra la S.S. Tirrenia inf. N.18 e la strada comunale nei pressi del lago La Vota. La strada comunale percorsa verso est, attraversando il torrente Casale, Torre S. Caterina, contrada Specchi, il torrente Spilinga fino ad arrivare ad incrociare la diramazione della S.S. Tirrenia nei pressi del Bastione di Malta. Da qui si arriva alla statale nei pressi del Km 402, giungendo all'incrocio di una mulattiera che percorrendola in direzione sud attraversa la località Passo di Mandra e il c.a. Paradiso, il Torrente Bagni in località Cafarone. Da questo punto si procede in direzione sud-est per circa 600 m fino ad incrociare il Torrente Cantagalli e andando verso sud si arriva vicino all'aeroporto che si costeggia sul lato ovest per circa 200 m passando nei pressi della località Generale e con la mulattiera si arriva ad incrociare il fiume Amato in località Tregna. Si percorre la mulattiera verso sud attraversando Torre Amato in località Pagliarone e S. Nicola che segna il limite sud di detta area che costeggia l'insediamento industriale della Sir. Da questo limite si risale verso nord attraverso la mulattiera passando per la località Praia e Torrazzo fino all'incrocio con la strada comunale e superando il fiume Amato si prosegue fino alla loc. Cafarone all'altezza della congiunzione T. Bagni e T. Cantagalli. Con la mulattiera si arriva in località Marinella e all'incrocio con la S.S. Tirrenia n. 18 e della sua diramazione nei pressi di Gizzeria lido e torrente Spilinga. Si prosegue lungo la statale verso nord fino ad incontrare ed inglobare tutti i terreni della loc. Maricello e Lago la Vota chiudendo la perimetrazione di detta area.

#### **Delimitazione area provincia di Vibo Valentia.**

## **Foglio 241 II N. O Filadelfia -245 I N.E bis Tropea - 241 III S.O. Briatico –246 IV N.O Vibo Valentia**

La delimitazione ha inizio nei pressi della Torre Mezzapraia, (comune di Curinga – prov. Cz) seguendo il Canale Gagliato fino ad incontrare la linea ferroviaria per circa 2 km, oltrepassando la stazione di Francavilla Angitola arrivando al fiume Angitola.

Si lascia la ferrovia per seguire la S.S Tirrenia n.18 e l'attuale autostrada A3 per circa 2 km passando nei pressi della località Marinella giungendo vicino all'Istituto Nautico dal quale si risale verso Nord con una linea ideale posta ad una distanza media di 100 metri dal mare fino ad arrivare nuovamente a Torre di Mezzapraia, chiudendo il perimetro di confine.

La delimitazione dell'area da Vibo Valentia a Capo Nicotera ha inizio dalla stazione FS di Trainiti, in località Porto Salvo, ad 1 km da Vibo Marina.

Si giunge alla fiumara Rizzuta nei pressi del c.a. di Conidoni e risalendola dalla sponda nord fino a Sciconi si procede verso ovest seguendo il confine amministrativo fino alla fiumara Murria nei pressi di Potenzoni passando per la località Don Nuro.

Da qui si risale la sponda nord di detta fiumara per circa 1,5 Km attraversando la loc. Pilla e seguendo il confine comunale si arriva a Case Cotura. Si procede per la strada provinciale e si arriva fino a Papaglioniti proseguendo fino a Mesiano (frazione di Filandari), da qui si procede con la Strada provinciale dei Pioppi fino a località Torre Galli di Caria (frazione di Drapia) e si arriva con l'interpodere a Serramondo, si segue il crinale del Timpone che rappresenta il limite naturale della Piana di S. Lucia nel comune di Drapia e poi alla strada che porta a Gasponi. Da qui procedendo per 5 km si arriva a Brattirò attraversando il c.a. S. Agata e località piana di Cosimo.

Seguendo la mulattiera che porta a Spilinga, si passa per località Petti di Brattirò e Madonna delle Fonti fino ad arrivare al centro di Panaia, da qui si percorre la strada comunale che porta a Coccorinello e Coccorino nei pressi della galleria omonima nel territorio di Joppolo.

Proseguendo verso Sud si segue la fascia costiera fino ad incontrare la strada secondaria che porta nei pressi della località Siroto passando per le località Quercia grande, Linasi e Joppolo.

Da Siroto si giunge a Nicotera attraversando l'ampia formazione terrazzica sottostante l'altopiano del Poro attraversando il c.a. Preitoni, e la località Piana Pugliesa. Da Nicotera si percorre la strada comunale che conduce al c.a. di Badia per circa 200 metri fino ad incontrare la mulattiera che porta alla strada comunale passante per Fosso S. Giovanni attraversando fosso S. Pietro e località Fontanelle. Da Fosso S. Giovanni, che costituisce il limite sud-ovest della zona di coltivazione, si torna indietro verso nord seguendo la mulattiera fino a Nicotera marina e da qui si arriva attraverso la strada comunale che porta a Siroto all'altezza di Petti di Camata. Abbandonando la strada e procedendo verso ovest per circa 1 km si arriva attraverso la strada comunale nei pressi di Joppolo marina. Si risale attraversando la località Poligari fino alla galleria di Coccorino.

Da qui si risale verso Nord seguendo la fascia costiera, osservando una distanza che va dai 100 dalla linea di costa attraversando in ordine Ricadi, C. Vaticano, Tropea, Parghelia, Zambrone, Briatico arrivando alla stazione di Trainiti che chiude il limite di coltivazione della cipolla.

### **Art.4 (Origine del Prodotto)**

Diverse fonti storiche e bibliografiche attribuiscono l'introduzione della cipolla nel bacino mediterraneo ed in Calabria prima ai Fenici e dopo ai Greci diffondendosi in quel tratto di costa tra i mari "lametino" e "viboneto" che va da Amantea a Capo Vaticano (Strabone lib.6 e Aristotile lib.7 De Repubblica).

Ben apprezzata nel Medio Evo e nel Rinascimento, considerata principale prodotto dell'alimentazione e dell'economia locale veniva barattata in loco, venduta ed esportata via mare in Tunisia, Algeria e Grecia.

Citazioni si rilevano negli scritti dei numerosi viaggiatori che arrivano in Calabria fra il '700 e l'800 e visitando la costa tirrenica da Pizzo a Tropea, parlano delle comuni Cipolle Rosse di Tropea.

La cipolla rossa di Tropea Calabria si diffonderà con maggiore impulso nel periodo borbonico, verso i mercati del nord Europa, diventando in breve ricercata e ben apprezzata così come racconta G.Valente e Marafioti, Barrio, Fiore in Studi sulla Calabria di Leopoldo Pagano (1901) che riferisce pure sulla forma del bulbo e delle rosse bislunghe di Calabria ed i primi ed organizzati rilevamenti statistici sulla coltivazione della cipolla in Calabria sono riportati nell'Enciclopedia agraria Reda ( 1936 – 39).

Le caratteristiche merceologiche uniche che hanno conferito notorietà al prodotto a livello nazionale, e soprattutto il valore storico e culturale nell'area considerata ancora oggi vivo e presente nelle pratiche colturali, in cucina, nelle quotidiane espressioni idiomatiche e nelle manifestazioni folcloristiche, hanno reso il prodotto stesso oggetto di imitazioni e contraffazione della denominazione.

Ne consegue la necessità di tutelare la denominazione geografica e di creare un sistema di certificazione che garantisca allo stesso tempo la tracciabilità delle varie fasi di produzione. Pertanto i produttori della “ Cipolla Rossa di Tropea – Calabria” e le particelle catastali su cui si coltiva, verranno iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7. Lo stesso organismo, accreditato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, definirà le modalità di iscrizione nei suddetti elenchi e dei controlli affinché il prodotto IGP sia rispondente alle prescrizioni del disciplinare.

#### **Art. 5**

##### **(Metodo di ottenimento del prodotto)**

Le operazioni di semina per la "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" vengono effettuate a partire da agosto, direttamente in vivaio, in campo o in contenitori alveolari.

Il trapianto si effettua da ottobre a gennaio per la cipolla precoce e gennaio-marzo per la tardiva, quando le piantine nel vivaio hanno raggiunto 15 cm di altezza e 4-5 foglie.

Per la produzione del cipollotto si pratica indifferentemente la semina diretta, il trapianto di sementali o quello di bulbi dell'annata precedente accuratamente conservati, posti a dimora nel terreno da agosto in poi.

I sesti di impianto in funzione del terreno e della tecnica colturale variano da 4-20 cm sulla fila a 10 – 22 cm nell'interfila con densità variabile da 250.000 piante\ ettaro a 900.000 piante \ ettaro , quest'ultima con 4 bulbi per foro ad attecchimento definitivo.

Tra le ordinarie operazioni colturali si ricorre all'irrigazione variabile in funzione dell'andamento pluviometrico e del tipo di terreno.

Successivamente alla raccolta i bulbi dei cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna sporca di terra, la spuntatura delle code, con taglio variabile dai 30 ai 60 cm, e quindi essere posti in cassette disposti in fascetti.

Per la cipolla da consumo fresco i bulbi privati dalla tunica esterna vengono sottoposti alla spuntatura delle code, con taglio variabile dai 35 ai 60 cm, e poi riuniti in fasci di 1,5-6 kg e posti in cassoni o cassette.

Per la cipolla da serbo i bulbi vengono deposti in andane sul terreno coprendoli con le stesse foglie e lasciandoli un tempo variabile da 8 a 15 giorni per farli asciugare, far acquisire compattezza, resistenza ed una colorazione rosso vivo. I bulbi una volta disidratati possono essere scollezzati o, mantenendo le code, destinati alla produzione di trecce.

#### **Art. 6**

##### **( Legame con l'ambiente)**

Per la produzione della "Cipolla Rossa di Tropea Calabria " sono idonei tutti i terreni sabbiosi o tendenzialmente sabbiosi, di medio impasto, a tessitura franco argillosa o limosa che corrono lungo la fascia costiera o che costeggiano fiumi e torrenti, di origine alluvionale che seppur ghiaiosi non limitano lo sviluppo e l'accrescimento del bulbo.

I terreni costieri sono idonei alla coltura della cipolla precoce da consumo fresco, quelli di aree interne, di natura argillosa e franco-argillosa sono adatti alla tardiva da serbo. La cipolla da sempre è stata presente nell'alimentazione degli agricoltori e nelle produzioni locali, già il viaggiatore in Calabria dr. Albert nel 1905 in visita a Tropea è impressionato dalla miseria dei contadini che mangiano solo cipolla.

Nei primi del '900 la "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" abbandona la coltivazione dei piccoli giardini e degli orti familiari per passare a estensioni considerevoli nel 1929 con l'acquedotto della Valle Ruffa che consente d'irrigare ed avere rese maggiori e miglioramento della qualità.

Alla prima produzione organizzata nei territori di Tropea , Parghelia, Briatico e Zambrone, Ricadi ed il suo interno si è successivamente aggiunto, con forte impulso il territorio costiero a Nord del Golfo di S.Eufemia, individuabile tra i comuni di Gizzeria e Longobardi, con particolare sviluppo tra Amantea – Campora, Nocera.

Oggi come allora, la cipolla rossa è presente negli orti familiari come nelle grandi estensioni , nel paesaggio rurale ,nell'alimentazione e nei piatti locali e nelle tradizionali ricette.

#### **Art. 7**

#### **(Areale di condizionamento del prodotto)**

Tutte le operazioni di condizionamento devono avvenire presso l'area di produzione descritta nell'art. 3, a garanzia della tutela, della tradizione e della tracciabilità. Le operazioni di condizionamento devono avvenire presso l'area di produzione nel rispetto delle metodiche tradizionali radicate nelle abitudini e nel folklore storico locale.

#### **Art. 8**

#### **(Organismo di controllo)**

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 Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo ICEA – Istituto per la Certificazione Etica Ambientale, via Nazario Sauro 2, 40121 Bologna, tel. +39 051.272986, fax +39 051.232011 - icea@icea.info.

#### **Art. 9**

#### **(Etichettatura e caratteri commerciali del prodotto)**

All'atto dell'immissione al consumo i bulbi con l'indicazione geografica protetta "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" devono presentare le caratteristiche previste per la I categoria delle norme comuni di qualità.

Per l'immissione al consumo i bulbi designati dalla I.G.P. "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" devono essere confezionati secondo le seguenti modalità:

- i cipollotti si riuniscono in fascetti e posti in cassette di cartone, plastica o legno, pronti per la vendita;
- la cipolla da consumo fresco è raccolta in mazze da 1,5 - 6 kg posti in cassoni e cassette.

Per le cipolle da serbo, il confezionamento, di peso variabile fino ad un massimo di 25 Kg, avviene in sacchetti o cassette.

Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi.

Sui contenitori devono essere indicati, in caratteri di stampa doppi rispetto a tutti gli altri, le diciture "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" I.G.P. accompagnata dalla specificazione della tipologia "cipollotto", "cipolla da consumo fresco", "cipolla da serbo" e dal marchio.

Sui contenitori devono essere, altresì, riportati tutti gli elementi atti ad individuare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, il peso netto all'origine, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

I cipollotti e le cipolle da Serbo in treccia, all'immissione sul mercato, porteranno, su adesivo o altro materiale, il logo dell'Unione ed il marchio, le cipolle da consumo fresco, invece, poste in cassoni o cassette, saranno dotate di etichetta completa, a livello di singoli fasci, comprensiva di ragione sociale della ditta, del logo dell'Unione, del marchio e della tipologia di prodotto, al fine di garantirne la tracciabilità e di renderlo perfettamente riconoscibile.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: dolce, croccante, tenera, non piccante, genuina, tipica.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo che possa trarre in inganno il consumatore.

Il marchio è rappresentato dalla rupe di Tropea su cui si eleva il Santuario Benedettino di Santa Maria dell'Isola. Il logo si presenta costituito dalle seguenti colorazioni e particolarità elaborate facendo riferimento alla Tavolozza colori Pantone "Matching system -lucidi" così come sotto riportato:

1. cielo - pantone 304 cvc;
2. mare - pantone 2985 cvc;
3. vegetazione - pantone 349 cvc;
4. rupe - pantone 149 cvc;
5. spiaggia - pantone 1205 cvc;
6. santuario - pantone 1595 cvc;
7. muro che circonda lo spiazzo antistante - pantone 1595 cvc;
8. tetto del santuario - pantone 131 cvc;
9. spiazzo antistante il santuario e scale -pantone 1205 cvc;
10. denominazione dell'I.G.P. riportata in alto nel cielo in posizione centrale - pantone red 032 cvc;
11. la denominazione dell'I.g.p. riportata in alto nel cielo in posizione centrale presenta carattere "Engravs Roman BT", stile Normale e dimensione 28;
12. cipolle poste nella parte bassa destra del logo - pantone red 032 cvc e -pantone 106 cvc;
13. contorno logo e apertura grotta della rupe - pantone hexachrome black cvc.

## **Art. 10**

### **(Commercializzazione prodotto trasformato)**

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" I.G.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione Geografica senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

Il prodotto a Indicazione Geografica Protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica.

L'utilizzazione non esclusiva dell'Indicazione Geografica Protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.