

V
(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 191/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«PERA DELL'EMILIA ROMAGNA»

n. UE: PGI-IT-02192 — 28/9/2016

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Centro Servizi Ortofrutticoli

Indirizzo: Via Bologna 534
44040 Ferrara
ITALIA

Tel. +39 0532904511
Fax +39 0532904520
E-mail: info@csoservizi.com

Il Centro Servizi Ortofrutticoli è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [Confezionamento; Riferimenti organismo di controllo]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Articolo 2 del disciplinare di produzione vigente.

Il paragrafo:

«L'indicazione «Pera dell'Emilia Romagna» designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pera: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William»

è così modificato:

«L'indicazione «Pera dell'Emilia Romagna» designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pera: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William, Santa Maria e Carmen».

Al fine di completare ed aggiornare la gamma varietale ed anticipare l'epoca di disponibilità delle Pere dell'Emilia Romagna IGP, si aggiungono le seguenti due varietà precoci:

- Cultivar Santa Maria: la varietà Santa Maria è presente in Emilia Romagna fin dal 1948 e gli ettari adibiti alla sua coltivazione sono andati aumentando negli anni. Inoltre, con l'inserimento della varietà Santa Maria, si va a garantire la presenza delle Pere dell'Emilia Romagna IGP per un arco temporale più lungo, considerato che è una varietà estiva e precoce.
- Cultivar Carmen: è una varietà precoce che sta assumendo sempre più importanza a livello produttivo nella regione Emilia Romagna. È una varietà relativamente nuova, ma ottenuta dall'incrocio inter varietale tra Dr. Guyot x Bella di Giugno, due varietà di pere storiche. L'inserimento di tale varietà nel disciplinare permetterebbe di offrire una disponibilità di prodotto per un arco temporale più esteso e andrebbe ad anticipare e completare l'offerta di prodotto estivo, oltre che sostituire varietà ormai non più coltivate.

Sulla base di questa modifica la seguente frase del punto 4.2 della scheda riepilogativa (GU C 284 dell'8.11.2008, pag. 7):

«La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP è un prodotto ottenuto dalle varietà Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Barlett, Passa Crassana, Williams»

è così modificata

«La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP è un prodotto ottenuto dalle varietà Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Barlett, Passa Crassana, Williams, Santa Maria e Carmen».

Articolo 6 del disciplinare di produzione vigente - punto 4.2 della scheda riepilogativa.

Il seguente testo:

«Abate Fetel

epicarpo: verde chiaro-giallastro, rugginosità attorno alla cavità calicina e al peduncolo; forma: calebassiforme, piuttosto allungata; calibro: diametro minimo 55 mm; tenore zuccherino: (°Brix) 13; durezza: limita massimo 5; sapore: dolce.

Conference

epicarpo: verde giallastro con rugginosità diffusa intorno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto; forma: piriforme spesso simmetrica; calibro: diametro minimo: 55 mm; tenore zuccherino: (°Brix) superiore a 13; durezza: limite massimo 5,5; sapore: dolce.

Decana del Comizio

epicarpo: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa; forma: turbinata; calibro: diametro minimo 55 mm; tenore zuccherino: (°Brix) superiore a 13; durezza: limite massimo 4,5; sapore: dolce aromatico.

Kaiser

epicarpo: ruvido, completamente rugginoso; forma: calebassiforme-piriforme; calibro: diametro minimo 55 mm; tenore zuccherino: (°Brix) superiore a 13; durezza: 5,7; sapore: polpa fine e succosa, fondente di buon sapore.

William e Max Red Bartlett

epicarpo: liscio, colore di fondo giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato; forma: cidoniforme-breve o piriforme; calibro: diametro minimo 60 mm; tenore zuccherino: (°Brix) superiore a 12; durezza: limite massimo 6,5; sapore: dolce aromatico.

Cascade

epicarpo, forma, calibro, peso medio minimo, tenore zuccherino superiore a 13° Brix, durezza, sapore come da relative caratteristiche.

Passa Crassana

epicarpo, forma, calibro, tenore zuccherino superiore a 13° Brix, durezza limite massimo, sapore come da relative caratteristiche.»

è così modificato:

«Abate Fétel

epicarpo: verde chiaro-giallastro, rugginosità attorno alla cavità calicina e al peduncolo;

forma: calebassiforme, piuttosto allungata;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 5 kg/0,5 cm²;

Conference

epicarpo: verde giallastro con rugginosità diffusa intorno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto;

forma: piriforme spesso simmetrica;

calibro: diametro minimo: 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

Decana del Comizio

epicarpo: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa;

forma: turbinata;

calibro: diametro minimo 70 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 4,5 kg/0,5 cm²;

Kaiser

epicarpo: ruvido, completamente rugginoso;

forma: calebassiforme-piriforme;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) a 13;

durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

William e Max Red Bartlett

epicarpo: liscio, colore di fondo verde-giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato;

forma: cidoniforme-breve o piriforme;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12;

durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm²;

Cascade

epicarpo: verde chiaro di sfondo con sovracoloro rosso vivo e con rugginosità sul 10-25 % della superficie;

forma: doliforme eterogenea con asimmetria verticale e trasversale;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²

Passa Crassana

epicarpo: consistente, verde e con rugginosità lenticellare;

forma: maliforme, spesso doliforme;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm²;

Santa Maria

epicarpo: liscio colore di fondo verde - giallo;

forma: piriforme o piriforme troncata;

calibro: diametro minimo 60 mm.;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12°;

durezza massima: 6 kg/0,5 cm²;

Carmen

epicarpo: verde con sfaccettature rosate;

forma: calebassiforme, leggermente allungata;

calibro: diametro minimo 60 mm.;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12°;

durezza massima: 6 kg/0,5 cm².»

Al fine di garantire un più elevato livello qualitativo, si richiede di innalzare il diametro minimo richiesto. Per le varietà Abate Fetel, Conference e Kaiser, si è passati da 55 a 60 mm di diametro minimo. Per la varietà Decana del Comizio si è passati da 55 a 70 mm.

È stata uniformata l'indicazione del tenore zuccherino. Inoltre, si è ritenuto opportuno eliminare la descrizione del sapore, in quanto trattasi di indicazione superflua essendo meramente soggettiva, non verificabile e pertanto non rilevante ai fini del disciplinare. Per uniformare la descrizione di tutte le varietà che si vogliono inserire nel disciplinare, ove mancanti sono stati aggiunti e/o specificati i parametri descrittivi. Mentre per le varietà Santa Maria e Carmen, sono stati inseriti ex novo.

Per una maggiore chiarezza, viene specificata l'unità di misura della durezza del frutto, indicando il rapporto tra la forza (Kg) e la pressione esercitata dal puntello sulla superficie del frutto (cm²).

Zona geografica

Il punto a) dell'articolo 3 del disciplinare di produzione vigente

«a) Provincia di Reggio Emilia: Casalgrande, Correggio, Rubiera»

è così modificato:

«a) Provincia di Reggio Emilia: Casalgrande, Reggio Emilia, Correggio, Rubiera, San Martino in Rio e Scandiano.»

Provincia di Reggio Emilia: si richiede l'inserimento dei comuni di Reggio Emilia, San Martino in Rio e di Scandiano. In questi comuni, la coltivazione delle pere è abbastanza consistente, soprattutto nel comune di Reggio Emilia. Inoltre, questi comuni sono limitrofi e confinanti con i comuni già presenti nel disciplinare, anche nella Provincia di Modena, e come tali hanno caratteristiche climatiche e storiche del tutto simili a quelle dei comuni già inseriti.

Il punto c) dell'articolo 3 del disciplinare di produzione vigente

«c) Provincia di Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Massa Fiscaglia, Mesola, Fiscaglia, Migliarino e Migliaro, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro Ferrarese, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda e Voghiera.»

è così modificato:

«c) Provincia di Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Fiscaglia, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro Ferrarese, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda e Voghiera.»

Provincia di Ferrara: per il comune di Ro si precisa la denominazione corretta del comune è Ro Ferrarese e non Ro. Inoltre, dal 1° gennaio 2014 è stato istituito il Comune di Fiscaglia, mediante la fusione dei comuni contigui di Massa Fiscaglia, Migliarino e Migliaro. Si fa presente inoltre che i 3 comuni precedentemente presenti vengono sostituiti integralmente dal comune di Fiscaglia, senza modificazioni della zona ricompresa nel disciplinare.

Il punto d) dell'articolo 3 del disciplinare di produzione vigente:

«d) Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castello d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, S. Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale e Sala Bolognese.»

è così modificato:

«d) Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Valsamoggia – Loc. Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castel d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Valsamoggia – Loc. Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, S. Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale e Sala Bolognese.»

Provincia di Bologna: si tratta di una correzione di errore materiale che riguarda il Comune di Anzola dell'Emilia, la cui denominazione corretta è Anzola dell'Emilia e non Anzola dell'Emilia. Per il Comune di Valsamoggia, anche in questo caso, dal 1° gennaio 2014 è stato istituito il comune di Valsamoggia, in provincia di Bologna, mediante la fusione dei comuni contigui di Bazzano, Castello di Serravalle, Crespellano, Monteveglio e Savigno. Pertanto, al fine di aggiornare le corrette denominazioni delle località, è stato inserito il nome del comune accanto alle località Bazzano e Crespellano. Anche in questo caso le zone di produzione sono rimaste invariate.

Il punto e) dell'articolo 3 del disciplinare di produzione vigente:

«e) Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno e Solarolo.»

è così modificato:

«e) Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno e Solarolo.»

Provincia di Ravenna: si inserisce il comune di Bagnara di Romagna situato in provincia di Ravenna e completamente circondato da comuni già compresi nel disciplinare di produzione (Massalombarda, Lugo, Cotignola, Solarolo e Mordano). Si tratta di un comune vocato alla coltivazione delle pere e che, per la particolare posizione in cui si trova, ha caratteristiche climatiche e storiche del tutto simili a quelle dei comuni già inseriti.

Metodo di produzione

Articolo 4 del disciplinare vigente

La frase:

«L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche debbono essere effettuati secondo le modalità tecniche indicate dai competenti Servizi della Regione Emilia Romagna.»

è stata soppressa

È stata eliminata la parte relativa alle pratiche colturali ed agronomiche, in ragione del fatto che è un pre-requisito che tutte le aziende debbono rispettare. Infatti, l'evoluzione normativa e la cogenza di determinati requisiti porta necessariamente al rispetto di specifici criteri. Pertanto si ritiene superfluo indicarlo nel disciplinare.

La frase:

«I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità per i nuovi impianti di densità per ettaro fino ad un massimo 3 000 piante.»

è così modificata:

«I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità per i nuovi impianti di densità per ettaro fino ad un massimo 6 000 piante.»

L'evoluzione e l'innovazione tecnologica, supportata dalla disponibilità di nuovi portinnesti, consentono la coltivazione del pero con impianti a densità molto più elevate rispetto al passato. Le recenti evoluzioni della tecnica colturale vedono l'intensificarsi del numero di piante per ettaro allo scopo di accorciare i tempi improduttivi dell'impianto e uniformare e migliorare la qualità del prodotto. Sebbene non venga individuato in maniera univoca un numero di piante preciso per ettaro, la soglia delle 6 000 piante, appare un limite ragionevole che permette di mantenere un elevato livello qualitativo del prodotto, rispettando anche i metodi tradizionali di coltivazione.

La frase:

«Le pratiche colturali debbono comprendere almeno una potatura invernale e due interventi di potatura al verde.»

è stata soppressa.

Si elimina il vincolo del numero delle potature in modo da lasciare all'agricoltore la facoltà di poter effettuare, a seconda delle esigenze e del rispetto delle buone pratiche colturali ed agronomiche, il numero di potature più adeguato.

La frase:

«La produzione unitaria massima è di 450 q ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.»

è così modificata:

«La produzione unitaria massima è di 550 q ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.»

La frase:

«Nell'ambito di questo limite la Regione Emilia Romagna, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali di coltivazione, fissa annualmente, entro il 15 luglio, in via indicativa, la produzione media unitaria per ciascuna cultivar prevista all'articolo 2.»

è stata soppressa

Trattasi di una disposizione superata dalla normativa vigente.

Le frasi:

«I valori di umidità e di temperatura all'interno delle celle frigorifere debbono essere compresi tra 4 e 6 °C. Le varietà destinate alla commercializzata primaverile debbono essere conservate in atmosfera controllata.»

sono state soppresse.

Non si ritiene opportuno specificare le temperature essendo già indicato che deve essere utilizzata la tecnica della refrigerazione. I valori delle temperature di conservazione indicati nell'attuale disciplinare rendono difficoltosa l'ottimale conservazione del prodotto, in quanto sono temperature idonee alla pre-refrigerazione e come tali non sono idonee ad una corretta conservazione del prodotto in cella e quindi al mantenimento nel tempo delle caratteristiche qualitative ed organolettiche. Inoltre viene soppresso il riferimento alla conservazione in atmosfera controllata delle varietà destinate alla commercializzazione primaverile al fine di lasciare spazio ai produttori di utilizzare anche altre tecniche conservazione.

Prova dell'origine

Articolo 5 del disciplinare vigente

Il seguente testo:

«La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente articolo 4 è accertata dalla Regione Emilia Romagna. I pereti idonei alla produzione della “Pera dell’Emilia Romagna” sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno. Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione. Il ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l’iscrizione, per l’effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.»

è soppresso e sostituito dal seguente:

«Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»

È stato interamente sostituito e adattato l’articolo sulla prova dell’origine, in quanto l’articolo originario faceva riferimento a metodologie e a strumenti non in vigore. Il nuovo articolo rispecchia le procedure previste dagli attuali sistemi di controllo.

Confezionamento ed etichettatura

Articolo 7 del disciplinare vigente

Il paragrafo:

«La commercializzazione della «Pera dell’Emilia Romagna» ai fini dell’immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando tutti i tipi di confezioni accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigente fra cui:

bins 60 × 80, 80 × 120, 100 × 120 a più strati con alveolo,

plateaux 30 × 40 in cartone, legno e plastica, a uno strato e a più strati,

plateaux 40 × 60 in cartone, legno e plastica, a uno strato e a più strati,

plateaux 20 × 30 a uno strato e alla rinfusa,

confezioni monofrutto o con più frutti sigillate (vassoi, cestini, cartoni ecc.)»

è così modificato:

«La commercializzazione della “Pera dell’Emilia Romagna” ai fini dell’immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando tutti i tipi di confezioni accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigenti.»

Si sopprimono i riferimenti alle diverse tipologie di confezioni, considerato che nell’articolo sono riportate esclusivamente a titolo esemplificativo e tenuto conto che già nell’articolo è specificato che le confezioni devono essere conformi alle normative vigenti.

La frase:

«Per l’identificazione in plateaux e bins dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con apposito logo con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70 % del totale dei frutti presenti nella confezione.»

è così modificata ed integrata:

«Per l’identificazione in plateaux e bins dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70 % del totale dei frutti presenti nella confezione.

Oppure, nel caso in cui i frutti non siano bollinati, le confezioni, come ad esempio vassoi e cestini, debbono essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateaux sigillati o con i frutti bollinati, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.»

Per quanto attiene la bollinatura, si ritiene sufficiente indicare che i frutti verranno bollinati, si elimina quindi «con apposito logo». Inoltre per garantire la rintracciabilità da parte del consumatore, sono state inserite e meglio dettagliate le ulteriori 2 ipotesi:

- 1) ipotesi in cui i frutti non vengano bollinati: per garantirne l'identificazione si ritiene necessario indicare che le confezioni debbano essere sigillate in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo,
- 2) ipotesi di vendita frazionata: sono state inserite le indicazioni per poter effettuare la vendita frazionata del prodotto e garantirne l'identificazione.

La frase:

«La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 10 agosto ed il 31 maggio dell'anno successivo.»

è così modificata:

«La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 25 luglio ed il 31 maggio dell'anno successivo.»

La modifica è strettamente correlata all'inserimento nel disciplinare delle 2 varietà più precoci, Santa Maria e Carmen: si ritiene opportuno adeguare il periodo di commercializzazione, anticipandolo al 25 luglio.

Il paragrafo:

«Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture “Pera dell'Emilia Romagna”, seguita dalla indicazione cultivar e dalla dizione immediatamente sottostante “Indicazione geografica protetta”. Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.»

è così modificato

«Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture “Pera dell'Emilia Romagna”, immediatamente seguita dalla dizione “Indicazione Geografica Protetta” o dall'acronimo “IGP” e dal nome della cultivar. Nel medesimo campo visivo devono comparire nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore.»

Sono state indicate in maniera corretta e più chiara le seguenti ipotesi:

- 1) indicazione delle diciture: Non si tratta di una modifica sostanziale, ma è stato inserito l'ordine corretto delle diciture («Pera dell'Emilia-Romagna», immediatamente seguita dalla dizione «Indicazione Geografica Protetta» o dall'acronimo IGP e dal nome della cultivar),
- 2) indicazione del peso: le disposizioni vigenti in materia di etichettatura prescrivono di riportare il peso netto e non il peso lordo. Trattandosi di una prescrizione legislativa e come tale obbligatoria per tutti, si ritiene opportuno eliminare tale indicazione.

Il seguente paragrafo è stato soppresso:

«A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.»

Si ritiene opportuno eliminare tale passaggio dal testo, considerato che il simbolo grafico non è riportato nel disciplinare.

La frase:

«Deve inoltre figurare la dizione «prodotto in Italia» per le partite destinate alla esportazione.»

è stata eliminata.

Si ritiene opportuno eliminare la frase trattandosi di un'indicazione obbligatoria prevista dalle disposizioni legislative vigenti.

Altro [Riferimenti organismo di controllo]

Il disciplinare è stato completato con l'inserimento dei riferimenti dell'organismo di controllo.

DOCUMENTO UNICO

«PERA DELL'EMILIA ROMAGNA»

n. UE: PGI-IT-02192 — 28/9/2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Pera dell'Emilia Romagna»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP è un prodotto ottenuto dalle varietà Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Barlett, Passa Crassana, Williams, Santa Maria e Carmen».

La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

Abate Fetel

epicarpo: verde chiaro-giallastro, rugginosità attorno alla cavità calicina e al peduncolo; forma: calebassiforme, piuttosto allungata; calibro: diametro minimo 60 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13; durezza massima: 5 kg/0,5 cm²;

Conference

epicarpo: verde giallastro con rugginosità diffusa intorno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto; forma: piriforme spesso simmetrica; calibro: diametro minimo: 60 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13; durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

Decana del Comizio

epicarpo: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa; forma: turbinata; calibro: diametro minimo 70 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13; durezza massima: 4,5 kg/0,5 cm²;

Kaiser

epicarpo: ruvido, completamente rugginoso; forma: calebassiforme-piriforme;

calibro: diametro minimo 60 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) a 13; durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

William e Max Red Bartlett

epicarpo: liscio, colore di fondo verde-giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato; forma: cidoniforme-breve o piriforme; calibro: diametro minimo 60 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12; durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm²;

Cascade

epicarpo: verde chiaro di sfondo con sovracoloro rosso vivo e con rugginosità sul 10-25 % della superficie; forma: doliforme eterogenea con asimmetria verticale e trasversale; calibro: diametro minimo 60 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13; durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

Passa Crassana

epicarpo: consistente, verde e con rugginosità lenticellare; forma: maliforme, spesso doliforme; calibro: diametro minimo 60 mm; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13; durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm²;

Santa Maria

epicarpo: liscio colore di fondo verde - giallo; forma: piriforme o piriforme troncata; calibro: diametro minimo 60 mm.; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12°; durezza massima: 6 kg/0,5 cm²;

Carmen

epicarpo: verde con sfaccettature rosate; forma: calebassiforme, leggermente allungata; calibro: diametro minimo 60 mm.; tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12°; durezza massima: 6 kg/0,5 cm²;

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi dalla coltivazione alla raccolta devono avvenire nel territorio delimitato al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Per l'identificazione in plateau e bins dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70 % del totale dei frutti presenti nella confezione.

Oppure, nel caso in cui i frutti non siano bollinati, le confezioni, come ad esempio vassoi e cestini, debbono essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateau sigillati o con i frutti bollinati, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sulle confezioni, fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia dovranno figurare le diciture:

«Pera dell'Emilia Romagna» — Indicazione geografica protetta — e gli estremi atti ad individuare il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del confezionatore, categoria commerciale e calibro.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

- a) Provincia di Reggio Emilia: Casalgrande, Reggio Emilia, Correggio, Rubiera, San Martino in Rio e Scandiano.
- b) Provincia di Modena: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Finale Emilia, Formigine, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Savignano sul Panaro, Soliera, Spilamberto e Vignola.
- c) Provincia di Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Mesola, Fiscaglia, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro Ferrarese, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda e Voghiera.
- d) Provincia di Bologna: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Valsamoggia – Loc. Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castello d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Valsamoggia – Loc. Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, Sant'Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale e Sala Bolognese.
- e) Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, Sant'Agata sul Santerno e Solarolo.

5. **Legame con la zona geografica**

La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP dipende intimamente dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla professionalità degli operatori della zona di produzione. Questi fattori consentono di ottenere pere con aspetti qualitativi sia chimico-fisici che organolettici distintivi e peculiari, commercializzate in ambito nazionale ed europeo come prodotti tipici dell'Emilia Romagna. Poiché i pereti sono molto sensibili alle gelate la loro coltura si è diffusa nella zona delimitata, in quanto vi si riscontrano temperature medie annuali più elevate che nella regione unitamente a precipitazioni mediamente più scarse. I terreni sono stati oggetto nel tempo di alluvioni del fiume Po e sono quindi ricchi di sostanza organica. La zona delimitata è estremamente vocata alla produzione di pere tant'è che vi si produce circa la metà del prodotto italiano del settore.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Pera dell'Emilia Romagna» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 187 dell'11 agosto 2016.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
