



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"PERA DELL'EMILIA ROMAGNA"

Art. 1

L'indicazione geografica protetta "Pera dell'Emilia Romagna", accompagnata da una delle varietà indicate nel successivo art. 2 è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

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.

Art. 3

La zona di produzione comprende la parte di territorio della Regione Emilia Romagna atta alla coltivazione della pera e comprende i seguenti Comuni:

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.

Art. 4

I terreni idonei per la coltivazione della "Pera dell'Emilia Romagna" sono di medio impasto oppure forti.

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità di densità per ettaro fino ad un massimo 6.000 piante.

Le forme di allevamento ammesse, in volume, sono riconducibili al vaso emiliano e sue modificazioni; in parete le forme utilizzabili sono la Palmetta, la Y e il Fusetto e loro modificazioni.

La difesa fitosanitaria di prevalente utilizzo deve far ricorso ove possibile alle tecniche di lotta integrata o biologica.

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

La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Pera dell'Emilia Romagna" deve utilizzare la tecnica della refrigerazione.

Art. 5

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.

Art. 6

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di

produzione è Check Fruit srl - via C. Boldrini, 24 - 40121 Bologna - Italia tel. +39 051 649.48.36
Fax +39 051 649.48.13 - info@checkfruit.it.

Art. 7

La "Pera dell'Emilia Romagna" 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 sovraccolore 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;

Art. 8

La commercializzazione della "Pera dell'Emilia Romagna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando i tipi di confezioni accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigenti.

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.

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

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 ed indirizzo del confezionatore.

La dizione "Indicazione geografica protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."