

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Pesca e Nettarina di Romagna Igp»

Indicazione Geografica Protetta registrata con Reg. (CE) n. 134/98 del 20 gennaio 1998

Modifica registrata con Reg. (CE) n. 701/10 del 04 agosto 2010

Richiedente

Consorzio di Tutela della Pesca e Nettarina di Romagna IGP

Via Bela Bartok, 29/G- 44124 Ferrara

Tel. +39 0532 904511

Fax +39 0532 904520

Pec: consorziopesca@registerpec.it

Aspetti del disciplinare interessati alla modifica

Aggiornamento varietale

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Conservazione, confezionamento, etichettatura.

Tipo di prodotto

Classe 1.6. ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

Caratteristiche del prodotto

L'indicazione "Pesca e Nettarina di Romagna" designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pesco:

Pesca di Romagna

Le parole:

« Varietà a polpa gialla: Maycrest, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Suncrest, Royal Glory, Royal Gem, Dixired, Flavorcrest, Glohaven, Merril Gem Free 1, Redhaven, Royal Majestic, Royal Time, Rich Lady, Maria Marta, Summer Rich, Grenat, Elegant lady, Fayette, Royal Summer, Royal Lee, Royal Pride, Romestar, Symphonie, Mercil (o O'Henry), Zainori (o Kaweat).

Varietà a polpa bianca: Iris Rosso, Maria Bianca, Tendresse (o Joulie), Duchessa d'Este, Rossa di San Carlo, Zaidaso o (Kewina).

La "Pesca di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

cultivar a polpa gialla

- calibro: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad una circonferenza pari a 21 cm
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 11
- epicarpo, forma e peso medio conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate.

cultivar a polpa bianca

- calibro: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad una circonferenza pari a 21 cm
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 11
- epicarpo, forma e peso medio conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate. »

Vengono sostituite dalle parole:

« Varietà a polpa gialla a maturazione precoce:

Bordò, Coraline (o Monco), Crimson Lady, Dixired, Flavorcrest, Maycrest, Merrill Gem Free 1, Rich May, Royal Gem, Royal Glory, Royal Majestic, Royal Time, Ruby Rich, Sagittaria, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Sugar Time e loro discendenti.

Varietà a polpa gialla a maturazione medio-tardiva:

Azurite, Corindon, Diamond Princess, Elegant lady, Fayette, Glohaven, Grenat, Maria Marta, Mercil (o O'Henry), Plusplus, Redhaven, Rich Lady, Rome Star, Royal Estate, Royal Jim, Royal Lee, Royal Pride, Royal Summer, Royal Sweet, Summer Rich, Suncrest, Sweet Dream, Sweet Henry, Symphonie, Vista Rich, Zainori (o Kaweah), Zee Lady e loro discendenti.

Varietà a polpa bianca a maturazione precoce:

Greta, Iris Rosso, Monsolle, Patty e loro discendenti.

Varietà a polpa bianca a maturazione medio-tardiva:

Duchessa d'Este, Ivory Sun, Maria Bianca, Maura, Regalsnow (o Maperla), Rosa del West, Rossa di San Carlo, Star Princess, Snow Lady, Tendresse (o Joulie), Zaidaso o (Kewina), e loro discendenti.

Caratteristiche qualitative

La "Pesca di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

Cultivar a polpa gialla e bianca a maturazione precoce

- calibro minimo A: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad un peso minimo di 135 gr.;
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 9,5;
- epicarpo e forma conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate.

Cultivar a polpa gialla e bianca a maturazione medio-tardiva

- calibro minimo A: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad un peso minimo di 135 gr.;
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 11;
- epicarpo e forma conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate.

Nettarina di Romagna

Le parole:

« Varietà a polpa gialla: Early Sungrand, Maygrand, Laura, Ambra, Maillara (o Big Ben), Nectaprima, Noracila, Flavortop, Indipendence, Maria Emilia, Maria Laura, Spring Red, Weimberger, Big Top (o Zaitabo), Guerriera, Alitop, Honey Blaze, Romagna Big, Fantasia, Maria Aurelia, Nectaross, Stark red Gold, Venus, Sweet Red, Sweet Lady, Morsiani 90, Honey Royal, Honety Glo', Romagna Gold.

Varietà a polpa bianca: Silver King, Caldesi 2000, Nectarmagic, Silver Giant, Maillarmagic, Necta perle, Romagna 3000, Romagna red

La "Nettarina di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

cultivar a polpa gialla

- epicarpo: glabro;
- calibro: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad una circonferenza pari a 21 cm
- tenore zuccherino: (Brix) minimo 11
- sapore, forma e peso medio minimo conforme alle caratteristiche delle cultivar interessate.

cultivar a polpa bianca

- epicarpo: glabro;
- calibro: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad una circonferenza pari a 21 cm
- tenore zuccherino: (Brix) minimo 11
- sapore, forma e peso medio minimo conforme alle caratteristiche delle cultivar interessate. ».

Vengono sostituite dalle parole:

« Varietà a polpa gialla a maturazione precoce:

Alice, Ambra, Ara, Big Haven, Carene, Early Sungrand, Extreme beauty, Gartairo, Garofa, Laura, Maillara (o Big Bang), Maria Emilia, Maygrand, Nectaprima, Noracila, Rebus 028, Weimberger e loro discendenti.

Varietà a polpa gialla a maturazione medio-tardiva:

Alma, Alma 2, Alexa, Amiga, Alitop, August red, Big Top (o Zaitabo), Diamond Ray, Doracile, Dulcis, Dulciva, Early Zee, Fairlane, Fantasia, Febe, Flavortop, Guerriera, Honey Blaze, Honey Glo, Honey Kist, Honey Royale, Indipendence, Lady Erika, Late

Fair, Luciana, Maria Aurelia, Maria Carla, Gea, Maria Laura, Max, Max 7, Monrené, Morsiani 60, Morsiani 90, Nectareine, Nectaross, Orine, Orion, Pit Lane, Pit Stop, Red Fair, Romagna Big, Romagna Giant, Romagna Gold, Romagna Lady, Romagna Queen, Romagna Summer, September Bright, Spring Red, Stark Red Gold, Sweet Lady, Sweet Red, Venus, Western red, e loro discendenti.

Varietà a polpa bianca a maturazione precoce:

Caldesi 2000, Garcica, Romagna Red, Romagna Star, Silver King, Turquoise e loro discendenti.

Varietà a polpa bianca a maturazione medio-tardiva:

Caldesi 2020, Dorabelle, Maillarmagie (o Magique), Majestic Pearl, Nectarmagie, Nectaperle, Romagna 3000, Romagna Bright, Romagna Sweet, Romagna Top, Silver Giant, Silver Star, Sandine, Tourmaline, Zephyr e loro discendenti.

Caratteristiche qualitative

La "Nettarina di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

Cultivar a polpa gialla e bianca a maturazione precoce

- calibro minimo A: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad un peso minimo di 135 gr.;
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 9,5;
- epicarpo, forma conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate.

Cultivar a polpa gialla e bianca a maturazione medio-tardiva

- calibro minimo A: diametro minimo 67 mm che corrisponde ad un peso minimo di 135 gr.;
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 11;
- epicarpo, forma conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate.

Si aggiungono le parole:

« Per la produzione della “Pesca e Nettarina di Romagna” è consentito l’utilizzo anche di altre cultivar di pesco derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione.

L’utilizzo di queste cultivar per la produzione della “Pesca e Nettarina di Romagna” deve essere preventivamente comunicato e valutato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell’organismo di controllo o di altro soggetto.

I frutti possono essere destinati anche alla trasformazione.

Inoltre ed esclusivamente per la trasformazione, possono essere utilizzati anche i frutti che rispettano tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione dei requisiti di calibro, forma e sviluppo. Sono altresì ammesse lievi alterazioni superficiali della buccia, purché tali alterazioni non pregiudichino la qualità e la conservabilità dei frutti. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale. I frutti destinati alla trasformazione che rispettano le caratteristiche di cui sopra possono fregiarsi dell'IGP "Pesca e Nettarina di Romagna" come ingrediente nei prodotti trasformati. »

Zona geografica di produzione

La zona di produzione della "Pesca e Nettarina di Romagna" comprende il territorio della Regione Emilia-Romagna atto alla coltivazione ed è così determinato:

- 1) Provincia di Ferrara – Comuni di: Argenta, Cento, Codigoro, Fiscaglia – loc Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, Terre del Reno – loc. S. Agostino, Tresignana – loc Tresigallo, Voghiera.

Si aggiungono le parole:

« Copparo, Ferrara ».

- 2) Provincia di Bologna – Comuni di: Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castel Guelfo di Bologna, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano.
- 3) Provincia di Forlì-Cesena – Comuni di: Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone.
- 4) Provincia di Ravenna – Comuni di: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massa Lombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, Sant'Agata sul Santerno, Solarolo.
- 5) Provincia di Rimini – Comune di: Santarcangelo di Romagna

Prova dell'origine

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 da relativo piano di controllo.

Metodo di ottenimento del prodotto

Le parole:

«I terreni idonei per la coltivazione della "Pesca e Nettarina di Romagna" sono tendenzialmente di medio impasto, in alcuni casi piuttosto sciolti.

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.

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità per i nuovi impianti di densità per ettaro fino ad un massimo 2.000 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.

Le pratiche colturali debbono comprendere almeno una potatura invernale e interventi di potatura al verde a seconda delle esigenze delle piante.

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

La produzione unitaria massima è di 350 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse. 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 maggio, in via indicativa, la produzione media unitaria per ciascuna cultivar. La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Pesca e Nettarina di Romagna" deve utilizzare la tecnica della refrigerazione. I valori di umidità e di temperatura all'interno delle celle frigorifere devono assicurare il mantenimento delle peculiari caratteristiche qualitative. »

Vengono sostituite con le parole:

« Condizioni pedoclimatiche

I terreni idonei per la coltivazione della "Pesca e Nettarina di Romagna" sono tendenzialmente di medio impasto, in alcuni casi piuttosto sciolti.

Tecniche colturali

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità di densità per ettaro fino ad un massimo di 2.000 piante.

Le forme di allevamento ammesse, in volume, sono riconducibili al vaso emiliano, il vaso ritardato 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 per le varietà precoci è di 350 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

La produzione unitaria massima per le varietà medio tardive è di 500 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse. »

Legame con la zona geografica

Le caratteristiche pedoclimatiche e la professionalità degli operatori della zona di produzione consentono di ottenere pesche e nettarine con particolari aspetti qualitativi sia chimico-fisici che organolettici che permettono di essere commercializzate in ambito nazionale ed europeo come prodotti tipici dell'Emilia-Romagna. La zona di produzione è caratterizzata dal tipico clima di pianura, seppur influenzato dalla vicinanza del Mar Adriatico. La zona di produzione è quella che nell'ambito regionale raggiunge la temperatura media più elevata, con quasi totale assenza di gelate primaverili che potrebbero danneggiare i frutti. La rilevanza della produzione delle Pesche e Nettarine di Romagna è legata non solo all'esistenza di oggettive condizioni pedoclimatiche ottimali, ma anche alla presenza di un tessuto sociale e produttivo capace di utilizzare tali risorse e di valorizzare i frutti della terra e del lavoro. Nell'area di coltivazione delle Pesche e Nettarine di Romagna è molto diffusa la presenza di associazioni di produttori, che grazie alla loro capacità organizzativa hanno insediato sul territorio centri di raccolta del prodotto assolutamente all'avanguardia dal punto di vista tecnico. Il territorio è talmente vocato alla produzione di pesche e nettarine che vi si produce circa un quarto della produzione totale italiana di settore.

Struttura di Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/2012.

L'organismo di controllo prescelto è:

Check Fruit srl

via Via dei Mille, 24 - 40121 Bologna – Italia

tel. +39 051 649.48.36

Fax +39 051 649.48.13

info@checkfruit.it »

Designazione e presentazione

Le parole:

« I tipi di confezioni utilizzabili, accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigenti, sono le seguenti:

Plateaux* 30 x 40 in cartone, legno e plastica**, a uno strato;

Plateaux* 30 x 50 in cartone, legno e plastica**, a uno strato;

Plateaux* 40 x 60 in cartone, legno e plastica**, a uno strato;

Plateaux* 20 x 30 a uno strato;

Confezioni monofrutto o con più frutti sigillate (vassoi, cestini, cartoni, etc).

* I Plateaux sono imballaggi utilizzati per l'esposizione di unità di vendita ovvero di frutti singoli e/o confezioni. Per identificazione in plateaux dei prodotti IGP verrà

utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con apposito logo e con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 80% del totale dei frutti presenti nella confezione.

** Plastica a perdere o a rendere tipo IFCO/STECO/CPR SYSTEM ED ALTRI.

In tutti questi casi (esclusi i plateaux) i contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza rottura del sigillo.

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Pesca e Nettarina di Romagna", immediatamente seguita dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta", e quindi dal nome della cultivar. Nel medesimo campo visivo devono comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso netto all'origine.

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

L'indicazione geografica protetta "Pesca e Nettarina di Romagna" né alcuna altra indicazione geografica può essere apposta sui frutti che, pur essendo prodotti nella Regione Emilia-Romagna, non raggiungono i parametri minimi indicati, relativamente al calibro e al contenuto zuccherino.

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.

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

Sono sostituite dalle parole:

« Conservazione

La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Pesca e Nettarina di Romagna" deve utilizzare la tecnica della refrigerazione. I valori di umidità e di temperatura all'interno delle celle frigorifere devono assicurare il mantenimento delle peculiari caratteristiche qualitative.

Confezionamento

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

Per identificazione in confezioni aperte dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti e 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 della confezione.

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni sigillate 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.

Etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture "Pesca di 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 un'altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

È consentito, anche in abbinamento alla dicitura IGP "Pesca e Nettarina di Romagna" o "Pesca e Nettarina di Romagna IGP" ed al simbolo europeo, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali.

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.

I frutti destinati alla trasformazione possono essere consegnati anche "alla rinfusa", in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto "Pesca e Nettarina di Romagna IGP" destinata alla trasformazione ».

Le parole:

«La commercializzazione della Pesca di Romagna deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 10 giugno e il 20 settembre di ogni anno.

La commercializzazione della Nettarina di Romagna deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 15 giugno e il 30 settembre di ogni anno».

Sono sostituite dalle parole:

«La commercializzazione della "Pesca e Nettarina di Romagna" deve essere effettuata a partire dal 10 giugno ».