

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Ciliegia di Vignola»

Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (UE) n. 1032/2012 del 26 ottobre 2012.

Disciplinare modificato con Comunicazione (UE) n. 553/223 del 27 ottobre 2023.

Richiedente

Consorzio della Ciliegia di Vignola Igp
Via dell'Agricoltura,1 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059 766738

www.consorziociliegdiavignolaigp.it

info@consorziociliegdiavignolaigp.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “CILIEGIA DI VIGNOLA”	
DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA DOMANDA DI MODIFICA
<p>Articolo 1 Denominazione</p> <p>Articoli 2 Caratteristiche del prodotto</p> <p>Caratteristiche del prodotto. La denominazione “Ciliegia di Vignola” designa il frutto delle seguenti cultivar di ciliegio: Precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola;</p> <p>Medie: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell’Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van;</p> <p>Tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato); coltivate nel territorio definito nel successivo art. 3.</p> <p>Caratteristiche qualitative La <<Ciliegia di Vignola>> deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative: - polpa consistente e croccante ad esclusione della Mora di Vignola;</p>	<p>Nessuna modifica richiesta INVARIATO</p> <p>Articolo 2 Caratteristiche del prodotto</p> <p>Caratteristiche del prodotto. La denominazione “Ciliegia di Vignola” designa il frutto delle seguenti cultivar di ciliegio: Precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola, Early Star-Panaro 2, Sweet Aryana, Sweet Early -Panaro 1, Nimba, Red Pacific, Cerasina Prim 3.1;</p> <p>Medie: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell’Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van, Marysa, Sweet Gabriel, Sweet Lorenz, Frisco;</p> <p>Tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato), Kordia, Sonata, Sweet Saretta, Sweet Valina, Royal Helen; coltivate nel territorio definito nel successivo art. 3.</p> <p>Caratteristiche qualitative La <<Ciliegia di Vignola>> deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative: - polpa consistente e croccante ad esclusione della Mora di Vignola;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà Durone della Marca e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà; - sapore dolce e fruttato; - gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre; - acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico. <p>In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi: 20 mm: Mora di Vignola; 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart; 22mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato);</p> <p>23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - integri, senza danni; - provvisti di peduncolo; - puliti, privi di sostanze estranee visibili; - sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci; - esenti da parassiti. <p>Prodotto destinato alla trasformazione Solo per il prodotto destinato alla trasformazione i frutti possono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere danneggiati (es. danni da cracking o grandine cicatrizzati ed asciutti, senza problemi di marciume) - essere sprovvisti di peduncolo - avere calibro minimo pari a 15 mm <p>ferme restando le altre caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. <<Ciliegia di Vignola>> ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.</p> <p style="text-align: center;">Articoli 3, 4, 5, 6, 7 e 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà Durone della Marca e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà; - sapore dolce e fruttato; - gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre; - acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico. <p>In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi: 20 mm: Mora di Vignola; 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart; 22mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato), Early star -Panaro 2, Kordia, Marysa, Sonata, Sweet Aryana, Sweet Early - Panaro 1, Sweet Gabriel, Sweet Saetta;</p> <p>23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia, Sweet Lorenz, Sweet Valina, Red pacific, Nimba, Cerasina Prim 3.1, Frisco, Royal Helen.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - integri, senza danni; - provvisti di peduncolo; - puliti, privi di sostanze estranee visibili; - sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci; - esenti da parassiti. <p>Prodotto destinato alla trasformazione Solo per il prodotto destinato alla trasformazione i frutti possono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere danneggiati (es. danni da cracking o grandine cicatrizzati ed asciutti, senza problemi di marciume) - essere sprovvisti di peduncolo - avere calibro minimo pari a 15 mm <p>ferme restando le altre caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. <<Ciliegia di Vignola>> ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.</p> <p style="text-align: center;">Nessuna modifica richiesta INVARIATI</p>
---	---