

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pesca e Nettarina di Romagna». (20A03550)

(GU n.171 del 9-7-2020)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pesca e Nettarina di Romagna» registrata con regolamento (CE) n. 134/98 della Commissione del 20 gennaio 1998.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di tutela Pesca e Nettarina di Romagna, con sede in via Bela Bartok, 29/G - 44124 Ferrara e che il predetto consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus.

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del decreto ministeriale sopra citato, dell'applicazione dell'art. 8 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento da svolgersi nell'area di produzione; e dell'art. 9, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare.

Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede altresì che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero trasmetta alla/e regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere delle Regione Piemonte, competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Pesca e Nettarina di Romagna» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualita'

agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - pec saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«PESCA DI ROMAGNA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Pesca di Romagna», e' riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'indicazione «Pesca di Romagna» designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pesco:

varietà a polpa gialla a maturazione precoce:

Bordo', Coraline (o Monco), Crimson Lady, Dixired, Flavorcrest, Maycrest, Merril 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.

Per la produzione della «Pesca di Romagna» e' 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 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.

Caratteristiche qualitative

La «Pesca di Romagna» all'atto dell'immissione al consumo deve

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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.

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 e forma. 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.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Pesca di Romagna» comprende il territorio della Regione Emilia-Romagna atto alla coltivazione di pesche ed è così determinato:

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

2) Provincia di Bologna i seguenti 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 i seguenti 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 i seguenti 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 i seguenti Comuni di: Santarcangelo di Romagna.

Art. 4.

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 di cui all'art. 7, 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.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Condizioni pedoclimatiche

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

5.2 Tecniche colturali

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilita' di densita' 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 e' di 350 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

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

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Le caratteristiche pedoclimatiche e la professionalita' 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 e' caratterizzata dal tipico clima di pianura, seppur influenzato dalla vicinanza del Mar Adriatico. La zona di produzione e' quella che nell'ambito regionale raggiunge la temperatura media piu' elevata, con quasi totale assenza di gelate primaverili che potrebbero danneggiare i frutti. La rilevanza della produzione delle Pesche e Nettarine di Romagna e' 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 e' molto diffusa la presenza di associazioni di produttori, che grazie alla loro capacita' organizzativa hanno insediato sul territorio centri di raccolta del prodotto assolutamente all'avanguardia dal punto di vista tecnico. Il territorio e' talmente vocato alla produzione di pesche e nettarine che vi si produce circa un quarto della produzione totale italiana di settore.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) 1151/2012.

L'organismo di controllo prescelto e' Check Fruit srl, via dei

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Mille, 24 - 40121 Bologna - Italia, tel. +39 051 649.48.36, fax +39 051 649.48.13 info@checkfruit.it

Art. 8.

Conservazione, confezionamento
ed etichettatura

8.1 Conservazione

La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta «Pesca 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.

8.2 Confezionamento

La commercializzazione della «Pesca 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 l'identificazione in confezioni aperte dei prodotti IGP verra' utilizzata la bollinatura sui singoli frutti e con una percentuale di unita' 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.

E' 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.

La commercializzazione deve essere effettuata a partire dal 10 giugno.

8.3 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» puo' essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

E' consentito, anche in abbinamento alla dicitura IGP «Pesca di Romagna» o «Pesca 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 puo' 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 di Romagna IGP destinata alla trasformazione».

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«NETTARINA DI ROMAGNA»

Art. 1.
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Nettarina di Romagna», e' riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Caratteristiche del prodotto

L'indicazione «Nettarina di Romagna» designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pesco:

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, Gea, Guerriera, Honey Blaze, Honey Glo, Honey Kist, Honey Royale, Indipendence, Lady Erika, Late Fair, Luciana, Maria Aurelia, Maria Carla, Maria Laura, Max, Max 7, Monrene', 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.

Per la produzione della «Nettarina di Romagna» e' 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 conformita' del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione. L'utilizzo di queste cultivar per la produzione della «Nettarina di Romagna» deve essere preventivamente comunicato e valutato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che potra' acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

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 e forma conformi alle caratteristiche delle cultivar interessate;

cultivar a polpa gialla e bianca a maturazione medio-tardiva:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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.

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. 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.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Nettarina di Romagna» comprende il territorio della Regione Emilia-Romagna atto alla coltivazione di pesche ed è così determinato:

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

2) Provincia di Bologna i seguenti 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 i seguenti 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 i seguenti 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 i seguenti Comuni di: Santarcangelo di Romagna.

Art. 4.

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 di cui all'art. 7, 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.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

5.1 Condizioni pedoclimatiche

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

5.2 Tecniche colturali

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilita' di densita' 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 varietati precoci e' di 350 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

La produzione unitaria massima per le varietati medio tardive e' di 500 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Le caratteristiche pedoclimatiche e la professionalita' 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 e' caratterizzata dal tipico clima di pianura, seppur influenzato dalla vicinanza del Mar Adriatico. La zona di produzione e' quella che nell'ambito regionale raggiunge la temperatura media piu' elevata, con quasi totale assenza di gelate primaverili che potrebbero danneggiare i frutti. La rilevanza della produzione delle Pesche e Nettarine di Romagna e' 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 e' molto diffusa la presenza di associazioni di produttori, che grazie alla loro capacita' organizzativa hanno insediato sul territorio centri di raccolta del prodotto assolutamente all'avanguardia dal punto di vista tecnico. Il territorio e' talmente vocato alla produzione di pesche e nettarine che vi si produce circa un quarto della produzione totale italiana di settore.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) 1151/2012.

L'organismo di controllo prescelto e' Check Fruit srl, via dei Mille, 24 - 40121 Bologna - Italia, tel. +39 051 649.48.36, fax +39 051 649.48.13 - info@checkfruit.it

Art. 8.

Conservazione, confezionamento ed etichettatura

8.1 Conservazione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta «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.

8.2 Confezionamento

La commercializzazione della «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 l'identificazione in confezioni aperte dei prodotti IGP verra' utilizzata la bollinatura sui singoli frutti e con una percentuale di unita' 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.

E' 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.

La commercializzazione deve essere effettuata a partire dal 10 giugno.

8.3 Etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate le diciture «Nettarina 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» puo' essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

E' consentito, anche in abbinamento alla dicitura IGP «Nettarina di Romagna» o «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 puo' 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 «Nettarina di Romagna IGP destinata alla trasformazione».