

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## PROVVEDIMENTO 13 ottobre 2017

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pera dell'Emilia Romagna» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 134 del 20 gennaio 1998. (17A07440)

(GU n.259 del 6-11-2017)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 134/1998 della Commissione del 20 gennaio 1998 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Indicazione geografica protetta «Pera dell'Emilia Romagna»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1837/2017 della Commissione del 28 settembre 2017, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Pera dell'Emilia Romagna», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Pera dell'Emilia Romagna», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1837/2017 della commissione del 28 settembre 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la Indicazione geografica protetta «Pera dell'Emilia Romagna», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 13 ottobre 2017

Il dirigente: Polizzi  
Allegato

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 e' 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 pero: 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 possibilita' di densita' 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

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.

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 e' 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, nonche' attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' 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 e' svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e' 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, rugginosita' attorno alla cavita' calicina e al peduncolo;

forma: calebassiforme, piuttosto allungata;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 5 kg/0,5 cm<sup>2</sup>;

##### Conference

epicarpo: verde giallastro con rugginosita' diffusa intorno alla cavita' 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 cm<sup>2</sup>;

##### Decana del Comizio

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

forma: turbinata;

calibro: diametro minimo 70 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 4,5 kg/0,5 cm<sup>2</sup>;

##### Kaiser

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.

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 cm<sup>2</sup>;

William e Max Red Bartlett

epicarpo: liscio, colore di fondo verde-giallo piu' 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 cm<sup>2</sup>;

Cascade

epicarpo: verde chiaro di sfondo con sovracoloro rosso vivo e con rugginosita' 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 cm<sup>2</sup>;

Passa Crassana

epicarpo: consistente, verde e con rugginosita' lenticellare;  
forma: maliforme, spesso doliforme;  
calibro: diametro minimo 60 mm;  
tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;  
durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm<sup>2</sup>;

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 cm<sup>2</sup>;

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 cm<sup>2</sup>.

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 verra' utilizzata la bollinatura sui singoli frutti 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 del sigillo.

E' 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.

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 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.»