

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Pera dell'Emilia Romagna"

Provvedimento 29 ottobre 1999 – GURI n. 266 del 12 novembre 1999

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 134/98)

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 pero: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana. William.

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, Correggio e Rubiera.
- 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, Spilimberto e Vignola.
- c. Provincia di Ferrara: Argenta, Berra, Bondeno, Cento, Codigoro, Comacchio, Copparo, Ferrara, Formignana, Jolanda di Savoia, Lagosanto, Masi Torello, Massa Fiscaglia, Mesola, Migliarino, Migliaro, Mirabello, Ostellato, Poggio Renatico, Portomaggiore, Ro, S. Agostino, Tresigallo, Vigarano Mainarda e Voghiera.
- d. Provincia di Bologna: Anzona dell'Emilia, Argelato, Baricella, Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castel d'Argile, Castelguelfo, Castelmaggiore, Crespellano, Crevalcore, Galliera, Granarolo dell'Emilia, Malalbergo, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano, Pieve di Cento, S. Agata Bolognese, S. Giorgio di Piano, S. Giovanni in Persiceto, S. Pietro in Casale e Sala Bolognese.
- e. Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno e Solarolo.

Art. 4

I terreni idonei per la coltivazione della "Pera dell'Emilia Romagna" sono di medio impasto oppure forti. 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 3.000 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 due interventi di potatura al verde. La difesa fitosanitaria di prevalente utilizzo deve far ricorso ove possibile alle tecniche di lotta integrata o biologica

La produzione unitaria massima è di 450 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 1-5 luglio, in via indicativa, la produzione media unitaria per ciascuna cultivar prevista all'art. 2.

La eventuale conservazione dei frutti designabili con l'indicazione geografica protetta "Pera dell'Emilia Romagna" deve utilizzare la tecnica della refrigerazione. I valori di umidità e di temperatura all'interno delle celle frigorifere debbono essere compresi tra 4 e 6 °C.

Le varietà destinate alla commercializzata primaverile debbono essere conservate in atmosfera controllata.

Art. 5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla regione Emilia Romagna.

I pereti idonei alla produzione della "Pera dell'Emilia Romagna" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno. Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art. 6

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 55 mm;
- peso medio dei frutti: minimo 260 gr.;
- tenore zuccherino: (° Brix) 13;
- durezza: 5;
- sapore. dolce.

Conference

- epicarpo: verde giallastro con rugginosità diffusa introno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto;
- forma: piriforme spesso simmetrica;
- calibro: diametro minimo: 55 mm;
- peso medio dei frutti: minimo 158 gr;
- tenore zuccherino: (°Brix) minimo 12;
- durezza: 5,5;
- sapore: dolce.

Decana del Comizio

- epicarpo: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa;
- forma: turbinata;
- calibro: diametro minimo 55 mm;
- peso medio dei frutti: minimo 240 gr.;
- tenore zuccherino: (°Brix) 12;
- durezza: 4,5;
- sapore: dolce aromatico.

Kaiser

- epicarpo: ruvido, completamente rugginoso;
- forma: calebassiforme-piriforme;
- calibro: diametro minimo 55 mm;
- peso medio dei frutti: minimo 250 gr.;
- tenore zuccherino: (°Brix) 12;
- durezza: 5,7;
- sapore: polpa fine e succosa, fondente di buon sapore.

William e Max Red Bartlett

- epicarpo: liscio, colore di fondo giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato;
- forma: cidoniforme-breve o piriforme;
- calibro: diametro minimo 60 mm;
- peso medio dei frutti: minimo 185 gr;
- tenore zuccherino: (°Brix) 11;
- durezza: 6,5;
- sapore: dolce aromatico.

Cascade

- epicarpo, forma, calibro, peso medio minimo, tenore zuccherino, durezza, sapore come da relative caratteristiche.

Passa Crassana

- epicarpo, forma, calibro, peso medio minimo, tenore zuccherino, durezza, sapore come da relative caratteristiche.

Art. 7

La commercializzazione della "Pera dell'Emilia Romagna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- Vassoio da 4-6 frutti, sigillati mediante film plastico;
- Cestini da 1 kg.;
- Plateaux 30x40 in cartone;
- Plateaux 30x50 in cartone e legno;
- Plateaux 40x60 in cartone e legno

In tutti i casi i contenitori debbono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 10 agosto ed il 31 maggio dell'anno successivo.

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Pera dell'Emilia Romagna", seguita dalla indicazione cultivar e dalla dizione immediatamente sottostante "Indicazione Geografica Protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

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

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.