

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "PESCA DI ROMAGNA "

Art. 1

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

Art. 2

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

Varietà a polpa gialla: Maycrest, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Suncrest, Royal Glory, Royal Gem, Dixired, Flavorcrest, Glohaven, Merrill 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);

Art. 3

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, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S. Agostino, Tresigallo, Voghiera.

2) Provincia di Bologna i seguenti Comuni di Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano.

3) Provincia di Forlì i seguenti Comuni di: Bertinoro, Castrocaro Terme, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Sant'Arcangelo, Savignano sul Rubicone.

4) Provincia di Ravenna i seguenti Comuni di: Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisignella, Casola Valsenio, Castelbolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

Art. 4

I terreni idonei per la coltivazione della "Pesca 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 prevista all' Art. 2.

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.

Art. 5

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

I pescheti idonei alla produzione della "Pesca di 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 "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.

Art. 7

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.

La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 10 giugno ed il 20 settembre di ogni anno.

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Pesca 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 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 all' Art. 6 del presente disciplinare, 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.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "NETTARINA DI ROMAGNA"

Art. 1

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

Art. 2

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

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, Nectarmagie, Silver Giant, Maillarmagic, Necta perle, Romagna 3000, Romagna red.

Art. 3

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, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S. Agostino, Tresigallo, Voghiera.

2) Provincia di Bologna i seguenti Comuni di Borgo Tossignano, Budrio, Castelfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano.

3) Provincia di Forlì i seguenti Comuni di: Bertinoro, Castrocaro Terme, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Sant'Arcangelo, Savignano sul Rubicone.

4) Provincia di Ravenna i seguenti Comuni di: Alfonsine, Bagnacavaillo, Bagnara di

Romagna, Brisignella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cervia Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

Art. 4

I terreni idonei per la coltivazione della "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 e vasetto ritardato e sue modificazioni ; in parete le forme utilizzabili sono la Palmetta 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 31 maggio, in via indicativa, la produzione media unitaria per ciascuna cultivar prevista all' Art. 2.

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 debbono essere idonei ad assicurare le peculiari caratteristiche di qualità.

Art. 5

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

I pescheti idonei alla produzione della "Nettarina di 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 "Nettarina di Romagna" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

a) 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.

b) 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 cultivars interessate.

Art. 7

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

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "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 "Nettarina di Romagna" né alcuna altra indicazione geografica può essere apposta su frutti che, pur essendo prodotti nella Regione Emilia Romagna non raggiungano i parametri minimi indicati all' Art. 6 del presente disciplinare, in termini di calibro e di 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 esportazioni.