

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

■ PROVVEDIMENTO 6 agosto 2010

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pesca e Nettarina di Romagna» registrata in qualita' di indicazione geografica protetta in forza al reg. (CE) n. 134 del 20 gennaio 1998. (10A10084) (GU n. 193 del 19-8-2010)

IL CAPO DIPARTIMENTO
delle politiche competitive del mondo
rurale e della qualita'

Visto il Regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il Regolamento CE n. 134 della commissione del 20 gennaio 1998 con il quale e' stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la indicazione geografica protetta «Pesca e Nettarina di Romagna»;

Considerato che, e' stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n 701 della commissione del 4 agosto 2010, e' 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 attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della I.G.P. «Pesca e Nettarina di Romagna», affinche' le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della indicazione geografica protetta «Pesca e Nettarina di Romagna», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 701 del 4 agosto 2010.

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

Roma, 6 agosto 2010

Il Capo dipartimento: Rasi Caldogno

Annesso

Parte di provvedimento in formato grafico

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, Nectarmagic, 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, Bagnacavailo, 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.



SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

“Pesca e Nettarina di Romagna”

N° CE:

D.O.P. () I.G.P. (X)

La presente scheda riepilogativa presenta ai fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma
Tel: 06 – 46455106
Fax: 06 – 46455306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione

Nome: Centro Servizi Ortofrutticoli
Indirizzo: Via Bologna, 534 – 44040 Chiesuol del Fosso (FE)
Tel.: 0532 904511
Fax: 0532 904520
E-mail: info@csoservizi.com

Composizione: Produttori/Trasformatori (x) Altro ().

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 – Ortofrutticoli e cereali

4. Descrizione del disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all’art.4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1 Nome: “Pesca e Nettarina di Romagna”

4.2 Descrizione:

Pesca di Romagna:

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



La Pesca di Romagna all'atto di immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:
cultivar polpa gialla e 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 conforme alle caratteristiche delle cultivars interessate.

Nettarina di Romagna:

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.

La Nettarina di Romagna all'atto di immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

cultivar polpa gialla e polpa bianca:

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.

L'elenco varietale è dovuto alla rapidissima evoluzione varietale che caratterizza le pesche e le nettarine, necessaria a rispondere sia alle esigenze agronomiche e di coltivazione sia alle esigenze qualitative.

4.3 Zona geografica:

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

Provincia di Ferrara: i comuni di Argenta, Cento, Codigoro, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S. Agostino, Tresigallo, Voghiera.

Provincia di Bologna: i comuni di Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano.

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

Provincia di Ravenna: i 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.

4.4 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, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, 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.



4.5 Metodo di ottenimento:

La produzione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP deve avvenire con tecniche tradizionali e rispettose dell'ambiente. La dimensione degli alberi deve essere determinata in vista di ottenere dei prodotti di alto livello qualitativo. Occorre effettuare almeno tre raccolte senza danneggiare il frutto. I limiti massimi sono di 2000 piante/Ha, la resa è di 35.000 Kg/ha per la Pesca e per la Nettarina. Tali rese sono correlate al fatto che le caratteristiche delle varietà e le pratiche agronomiche applicate alle pesche e alle nettarine sono molto simili, e permettono un'omogeneità di resa senza che l'aspetto qualitativo della produzione sia compromesso. Le forme, di allevamento sono: "palmetta", "fusetto", "vaso" e "vasetto ritardato".

4.6 Legame con l'ambiente geografico:

Le caratteristiche pedoclimatiche e la professionalità degli operatori della zona di produzione consentono di ottenere pesche e nettarine con aspetti qualitativi sia chimico-fisici che organolettici, commercializzate in ambito nazionale ed europeo come prodotti tipici dell'Emilia Romagna. La zona di produzione è caratterizzata dal tipico clima di pianura, seppur influenzato dalla vicinanza del Mar Adriatico. La zona di produzione è quella che nell'ambito regionale raggiunge la temperatura media più elevata, con quasi totale assenza di gelate primaverili che potrebbero danneggiare i frutti. La rilevanza della produzione delle Pesche e Nettarine di Romagna è 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 è molto diffusa la presenza di associazioni di produttori, che grazie alla loro capacità organizzativa hanno insediato sul territorio centri di raccolta del prodotto assolutamente all'avanguardia dal punto di vista tecnico. Il territorio è talmente vocato alla produzione di pesche e nettarine che vi si produce circa un quarto della produzione totale italiana di settore.

4.7 Organismo di controllo:

Nome: Check Fruit – Certificazioni e Servizi nel settore Agroalimentare
Indirizzo: Via C. Boldrini, 24 Bologna 40121
Tel.: 051 6494836
Fax: 051 6494813
E-mail: customer@checkfruit.it

4.8 Etichettatura:

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.). 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.

Per l'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 l'80% del totale dei frutti presenti nella confezione.

Sulle confezioni, fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia dovranno figurare le diciture:

"Pesca di Romagna" o "Nettarina di Romagna" - Indicazione Geografica Protetta - e gli estremi atti ad individuare il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del confezionatore, categoria commerciale e calibro.

