

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA”

## Art. 1

### Denominazione

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

## Art. 2

### Caratteristiche del prodotto

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

- **Pesche:**

**Varietà a polpa gialla a maturazione precoce:**

Bordò, Coraline (o Monco), Crimson Lady, Dixired, Flavorcrest, Maycrest, Merrill Gem Free 1, Rich May, Royal Gem, Royal Glory, Royal Majestic, Royal Time, Ruby Rich, Sagittaria, Spring Lady, Sprinbelle, Springcrest, Sugar Time.

**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.

**Varietà a polpa bianca a maturazione precoce:**

Greta, Iris Rosso, Monsolle, Patty.

**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).

- **Nettarine:**

**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.

**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, Monrené, 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.

**Varietà a polpa bianca a maturazione precoce:**

Caldesi 2000, Garcica, Romagna Red, Romagna Star, Silver King, Turquoise.

**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.

#### Caratteristiche qualitative

La “Pesca e 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

- 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 e 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**

#### 5.1 Condizioni pedoclimatiche

I terreni idonei per la coltivazione della "Pesca e 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 possibilità di densità 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 è di 350 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

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

## **Art. 6**

### **Legame con la zona geografica**

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 della "Pesca e Nettarina 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 della "Pesca e Nettarina 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. Anche grazie a tale presenza e capacità organizzativa, in tutta la zona i produttori applicano volontariamente da molti anni le tecniche di produzione integrata, che costituiscono ormai l'abituale metodo produttivo, rispettoso dell'ambiente e della salute dei consumatori, e contribuiscono alla sostenibilità ambientale della produzione frutticola. Il territorio è 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 conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/2012.

L'organismo di controllo prescelto è 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](mailto:info@checkfruit.it)

## **Art. 8 Conservazione, confezionamento ed etichettatura**

### 8.1 Conservazione

La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Pesca e 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

Per l'identificazione in confezioni aperte dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti e con una percentuale di unità 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.

È 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 dovrà figurare la denominazione "Pesca e Nettarina di Romagna" e il simbolo dell'Unione.**

Sui contenitori potranno essere indicate le diciture "Pesca di Romagna" o "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" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

È consentito, anche in abbinamento alla dicitura IGP "Pesca e Nettarina di Romagna" 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 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.

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 e Nettarina di Romagna IGP destinata alla trasformazione”.