

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 284/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9

«PERA DELL'EMILIA ROMAGNA»

N. CE: IT-PGI-0117-1534-07.02.2000

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

1) All'articolo 6:

per la varietà Abate Fetel

— il «peso medio dei frutti: minimo 260 g» è soppresso,

— parametro «durezza» aggiunta di limite massimo,

per la varietà Conference

— anziché «tenore zuccherino: (° Brix) minimo 12», leggi «tenore zuccherino: (° Brix) superiore a 13»,

— il «peso medio dei frutti: minimo 158 g»: è soppresso,

— «durezza» aggiunta di limite massimo,

per la varietà Decana del Comizio

— anziché «tenore zuccherino: (° Brix) 12», leggi «tenore zuccherino: (° Brix) superiore a 13»,

— il «peso medio dei frutti: minimo 240 g» è soppresso,

— al parametro: «durezza» aggiunta di «limite massimo»,

per la varietà Kaiser

— anziché «tenore zuccherino: (° Brix) 12», leggi «tenore zuccherino: superiore a 13»,

— il «peso medio dei frutti: minimo 250 g» è soppresso,

per la varietà Cascade

— al «tenore zuccherino» aggiunta di «superiore a 13° Brix»,

— «peso medio minimo» è soppresso,

— al parametro «durezza» aggiunta di «limite massimo»,

per la varietà Passa Crassana

— al «tenore zuccherino» aggiunta di «superiore a 13° Brix»,

— il «peso medio dei frutti minimo» è soppresso,

— al parametro «durezza» aggiunta di «limite massimo»,

per la varietà Williams e Max Red Barlett

— anziché «tenore zuccherino: (° Brix) 11», leggi «tenore zuccherino: (° Brix) superiore a 12»,

— il «peso medio dei frutti: minimo 185 g» è soppresso,

— al parametro «durezza» aggiunta di «limite massimo».

2) All'articolo 7:

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

— vasoio da 4-6 frutti, sigillati mediante fili di plastica,

— cestini da 1 kg,

— plateaux 30 × 40 in cartone,

— plateaux 30 × 50 in cartone e legno,

— plateaux 40 × 60 in cartone e legno.».

leggi: «La commercializzazione della “Pera dell'Emilia Romagna” ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando tutti i tipi di confezione accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigenti fra cui:

- bins 60 × 80, 80 × 120, 100 × 120 a più strati con alveolo,
- plateaux 30 × 40 in cartone, legno e plastica, a uno strato e a più strati,
- plateaux 40 × 60 in cartone, legno e plastica, a uno strato e a più strati,
- plateaux 20 × 30 a uno strato e alla rinfusa,

confezioni monofrutto o con più frutti sigillate (vassoi, cestini, cartoni, ecc.).

Per l'identificazione in plateaux e bins dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con apposito logo e con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70 % del totale dei frutti presenti nella confezione.».

Note esplicative sulle modifiche richieste:

- 1) All'atto dell'immissione al consumo, si ritiene più corretto elevare di un punto il grado Brix delle varietà perché più rispondente a quanto si verifica in normali condizioni di coltivazioni.

Per quanto riguarda le altre caratteristiche, mentre per epicarpo, forma e sapore si mantengono i requisiti indicati nel disciplinare, il parametro della durezza non può essere considerato un dato fisso e quindi i valori indicati nel disciplinare vanno ritenuti come limiti massimi.

Per ciò che concerne il peso medio, non sussistendo una correlazione certa fra tale misura e il calibro, il dato relativo a ciò deve essere soppresso.

- 2) La modifica riguarda una migliore e più dettagliata indicazione delle confezioni accettate in ambito comunitario, viene inoltre assicurato che sui frutti racchiusi in confezione sia presente, per almeno il 70 % di essi, il bollino con l'apposito logo.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PERA DELL'EMILIA ROMAGNA»

N. CE: IT-PGI-0117-1534-07.02.2000

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a 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
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 420 131 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Associazione:

Nome: Centro Servizi Ortofrutticoli
Indirizzo: Via Bologna, 534
I-44040 Chiesuol del Fosso (FE)
Tel. (39) 0532 90 45 11
Fax (39) 0532 90 45 20
E-mail: info@csoservizi.com
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Pera dell'Emilia Romagna»

4.2. Descrizione: La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP è un prodotto ottenuto dalle varietà Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Barlett, Passa Crassana, Williams.

La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP, 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; tenore zuccherino: (° Brix) 13; durezza limite massimo: 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; tenore zuccherino: superiore a 13° Brix; durezza limite massimo: 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; tenore zuccherino: superiore a 13° Brix; durezza limite massimo: 4,5; sapore: dolce aromatico.

Kaiser: epicarpo: ruvido, completamente rugginoso; forma: calebassiforme-piriforme; calibro: diametro minimo 55 mm; tenore zuccherino: superiore a 13° Brix; durezza: 5,7; sapore: polpa fine e succosa, fondente di buon sapore.

Williams e Max Red Barlett: 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; tenore zuccherino: superiore a 12° Brix; durezza limite massimo: 6,5; sapore: dolce aromatico.

Cascade: epicarpo, forma, calibro, tenore zuccherino superiore a 13° Brix, durezza limite massimo, sapore come da relative caratteristiche.

Passa Crassana: epicarpo, forma, calibro, tenore zuccherino superiore a 13° Brix, durezza limite massimo, sapore come da relative caratteristiche.

4.3. Zona geografica: La zona di produzione della «Pera dell'Emilia Romagna» IGP comprende i seguenti comuni:

Provincia di Reggio Emilia: Casalgrande, Correggio e Rubiera.

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.

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.

Provincia di Bologna: Anzola 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.

Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno e 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 «Pera dell'Emilia Romagna» IGP deve avvenire con tecniche tradizionali e rispettose dell'ambiente. 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. 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.

Le forme di allevamento sono la palmetta, la Y e il fusetto e loro modificazioni. La densità massima consentita è di 3 000 piante/ha. La dimensione degli alberi deve essere tale da consentire l'ottenimento di prodotti di alto livello qualitativo. La produzione massima ammessa è di 4 500 kg/ha.

La conservazione della «Pera dell'Emilia Romagna» IGP deve utilizzare la tecnica della refrigerazione con i valori della temperatura all'interno delle celle frigorifere che devono essere tra 4 e 6 °C.

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

4.6. *Legame:* La «Pera dell'Emilia Romagna» IGP dipende intimamente dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla professionalità degli operatori della zona di produzione. Questi fattori consentono di ottenere pere con aspetti qualitativi sia chimico-fisici che organolettici distintivi e peculiari, commercializzate in ambito nazionale ed europeo come prodotti tipici dell'Emilia Romagna. Poiché i pereti sono molto sensibili alle gelate la loro coltura si è diffusa nella zona delimitata, in quanto vi si riscontrano temperature medie annuali più elevate che nella regione unitamente a precipitazioni mediamente più scarse. I terreni sono stati oggetto nel tempo di alluvioni del fiume Po e sono quindi ricchi di sostanza organica. La zona delimitata è estremamente vocata alla produzione di pere tant'è che vi si produce circa la metà del prodotto italiano del settore.

4.7. *Organismo di controllo:*

Nome: Check Fruit — Certificazioni e servizi nel settore agroalimentare

Indirizzo: Via C. Boldrini, 24
I-40121 Bologna

Tel. (39) 051 649 48 36

Fax (39) 051 649 48 13

E-mail: customer@checkfruit.it

4.8. *Etichettatura:* Il prodotto «Pera dell'Emilia Romagna» è commercializzato utilizzando le apposite confezioni accettate in ambito comunitario secondo le normative vigenti fra cui: bins 60 × 80, 80 × 120, 100 × 120 a più strati con alveolo; plateaux 30 × 40 in cartone, legno o plastica, a uno o più strati; plateaux 40 × 60 in cartone, legno o plastica, a uno o più strati; plateaux 20 × 30 a uno strato e alla rinfusa; confezioni monofrutto o con più frutti sigillate (vassoi, cestini, cartoni, ecc.).

Sulle confezioni, fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia dovranno figurare le diciture: «Pera dell'Emilia Romagna» — Indicazione geografica protetta — e gli estremi atti ad individuare il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del confezionatore, categoria commerciale e calibro.

Per l'identificazione in plateaux e bins dei prodotti IGP verrà utilizzata la bollinatura sui singoli frutti con apposito logo e con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70 % del totale dei frutti presenti nella confezione.