

	SCHEDA TECNICA: PERE (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 1 di 3
Immagini di alcune varietà	 KAISER CONFERENCE WILLIAM WILL. ROSSO ABATE FETEL DECANA			
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PERE Varietà botanica: PYRUS COMMUNIS Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna			
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C			
Caratteristiche generali	Le pere devono essere: • intere; • sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • pulite (prive di sostanze estranee visibili); • esenti di parassiti; • sufficientemente sviluppate; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • prive di avvizzimento vicino all'attaccatura del peduncolo; • prive di ammaccature da lavorazione. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL			
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: 1. denominazione del prodotto e varietà, nel caso di più varietà in un unico imballaggio, indicazione delle diverse varietà, 2. termine "Pere" se il prodotto non è visibile dall'esterno. 3. categoria, 4. calibro o, per frutti in strati ordinati, numero di unità, 5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. In caso di varietà di diverse origini, va indicata l'origine a fianco di ogni varietà, 6. nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. 7. lotto per la rintracciabilità 8. per pere soggette a regole di omogeneità diametro min e max; per pere non soggette a regole di omogeneità: diametro o peso frutto più piccolo seguito da "e +" o "e più".			
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pere della stessa origine, varietà, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e grado di maturazione. Per la categoria Extra, inoltre, è richiesta uniformità di colorazione. E' possibile imballare in un'unità di vendita un misto di pere di varietà diverse, purchè siano omogenee in ordine alla qualità e per ogni varietà all'origine. Condizionamento. Deve essere garantita una protezione adeguata delle pere. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, e' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.			
Classificazione merceologica e difetti	• Extra (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Con			

ammessi	caratteristiche tipiche della varietà. Non è ammesso nessun difetto. • I° categoria (di buona qualità): con peduncolo. di buona qualità. Con caratteristiche tipiche della varietà. Ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di superficie inferiore a 2 cm di lunghezza per difetti di forma allungata, a 1 cm² per altri difetti, a 0,25 cm² per difetti da <i>Venturia pirina e inaequalis</i>, 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate, il peduncolo può essere leggermente danneggiato. Le pere non devono essere grumose. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Con caratteristiche tipiche della varietà, Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore 4 cm di lunghezza per difetti di forma allungata; a 2,5 cm² per altri difetti; difetti da <i>Venturia pirica</i> e <i>inaequalis</i> inferiori a 1 cm², a 2 cm² per ammaccature lievi.												
Calibrazione	Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale del frutto. Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è: <table><tr><td></td><td>Extra</td><td>Cat. I°</td><td>Cat. II°</td></tr><tr><td>varietà a frutto grosso</td><td>60 mm</td><td>55 mm</td><td>55 mm</td></tr><tr><td>altre varietà</td><td>55 mm</td><td>50 mm</td><td>45 mm</td></tr></table> La differenza di diametro tra il frutto più grande e più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 5 mm per frutti della categoria Extra e delle Categorie I° e II° presentati in strati ordinati ed i 10 mm per i frutti della Categoria I° presentati alla rinfusa. Per i frutti di Categoria II° presentati alla rinfusa nell’imballaggio non è prevista omogeneità di calibro.		Extra	Cat. I°	Cat. II°	varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm	altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm
	Extra	Cat. I°	Cat. II°										
varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm										
altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm										
Tolleranze	Calibrazione: • per i frutti soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere non conformi ai requisiti di calibrazione indicati, ma al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato con una variazione massima di 5 mm al di sotto del minimo per i frutti classificati nel più piccolo calibro ammesso. • Per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità 10% in peso o in numero di pere che non raggiungono il calibro minimo previsto con una variazione massima di 5 mm al di sotto di tale calibro. Qualitative (per i prodotti di ciascuna partita): • <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondente alle caratteristiche della I°. In tale ambito lo 0,5% del prodotto può non soddisfare le caratteristiche della II° Cat. • <u>Cat. I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria , ma conformi alla • <u>Cat. II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di frutti non rispondenti alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. In tale ambito il 2% può presentare leggere lesioni, tracce di marciume e presenza di parassiti interni e lesioni della polpa ad essi dovuta.												
Metodo di Coltivazione	<u>Pere – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.												
Prodotti alimentari tipici	L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità												

	SCHEDA TECNICA: PERE (aggiornamento al 20/10/2015)	ST07.01	Rev 01 del 09/09/2009	Pag. 3 di 3
	tradizionale garantita (SGT). Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagì e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti. Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.			
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.			

Pera dell'Emilia-Romagna IGP

Zona di produzione

Riconoscimento CE: Reg. CE n.134/98

Regione: Emilia-Romagna (province di Modena, Ferrara, Bologna, Reggio Emilia e Ravenna).

Caratteristiche

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. La zona delimitata è estremamente vocata alla produzione di pere tant'è che vi si produce circa la metà del prodotto italiano del settore.

Abate Fétel

Forma allungata, a fiaschetto, con una bella buccia gialla rugginosa. Grossa pezzatura. Polpa bianca, fondente, di ottimo sapore, dolce.

Conference

Calebassiforme o piriforme, con buccia verde-giallastra e rugginosa. Media pezzatura. Polpa bianca, fondente, succosa, molto zuccherina, aromatica.

Decana del Comizio

Buccia verde-giallastra, un po' rossa nella parte esposta al sole. Polpa bianca, fine, dolce, con ottimo sapore.

Williams

Buccia gialla, un po' arrossata nella parte esposta al sole, più o meno piriforme. Polpa biancastra, succosa, di ottimo sapore, con aroma di moscato. Spesso impiegata per succhi, macedonie, grappe.

Williams rossa

Buccia rossa, più o meno piriforme. Polpa biancastra, succosa, di ottimo sapore, con aroma di moscato. Spesso impiegata per succhi e macedonie.

Kaiser

Buccia completamente rugginosa. Polpabianco-giallastra, fondente, aromatica e dolce.

Grazie ad un elevato contenuto di levulosio, lo zucchero naturale a più alto potere dolcificante, le pere sono dolci senza per questo contenere molti zuccheri.

Buone fresche, accompagnate con i formaggi, buone in tante preparazioni, dall'antipasto al dolce. La pera è un frutto dall'epidermide estremamente delicata. E' sufficiente una pressione troppo forte o una manipolazione poco accurata per segnare pesantemente il frutto che per questo viene spesso commercializzato in una fase di maturazione non troppo avanzata (per completare la maturazione basta riporre le pere in un sacchetto di carta a temperatura ambiente per 2-3 giorni).





Disciplinare di produzione - Pera dell'Emilia-Romagna IGP

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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, Spilamberto 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: Anzola dell'Emilia, Argelato, Baricella, Bazzano, Bentivoglio, Budrio, Calderara di Reno, Castel d'Argile, Casteluelfo, 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.

Articolo 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 sest 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.

Articolo 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.

Articolo 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;