


Immagini	 <p style="text-align: center;"> PESCA GIALLA PESCA NETTARINA BIANCA PESCA NETTARINA GIALLA </p>
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PESCHE E NETTARINE Varietà botanica: PRUNUS PERSICA SIEB. et ZUCC. Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 2° C a + 8° C
Caratteristiche generali	Le pesche/nettarine devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • 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); • sufficientemente sviluppate • prive di parassiti o attacchi da essi derivati; • prive di umidità esterna anormale; • prive di odore e/o sapore estranei; • l'indice rifrattometrico della polpa deve essere $\geq 8^\circ$ Brix e la consistenza della polpa deve essere $< 6,5$ kg. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e varietà (facoltativo) 2. "Pesche" o "Nettarine", se il prodotto non è visibile dall'esterno, 3. colore della polpa, 4. categoria, 5. calibro (norme AGECONTROL), con indicato codice o valori minimo e massimo, 6. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale, 7. 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. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore, 8. lotto per la rintracciabilità
Modalità di confezionamento	Sfuse: vengono posizionate in "padelle" con alveolare ed etichettate, oppure in CPR Confezionate: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - vaschette retinate o vassoio filmati, etichettati e prezzati, posizionate in plateau o in CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pesche/nettarine della stessa origine, varietà, qualità e calibro; per la categoria extra, inoltre è richiesta uniformità di colorazione. Condizionamento Imballaggio. Le pesche/nettarine devono essere condizionate in modo che sia garantita una protezione adeguata al

	<p>prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne, gli imballaggi devono essere privi di corpi estranei.</p> <p>Presentazione. le pesche/nettarine possono essere presentate in uno dei seguenti modi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. in piccoli imballaggi o in uno strato unico per la categoria extra e I° (ogni frutto isolato); 2. su uno o due strati, oppure su massimo quattro strati purché in vassoi alveolari rigidi per le categorie I[^] e II[^]. 																										
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): di forma, sviluppo e colorazione tipiche della varietà, non devono presentare colorazione tipica della varietà. Nessun difetto ammesso. • I° categoria (di buona qualità) con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia di lunghezza inferiore a 1,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 1 cm² per gli altri difetti. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti della buccia di superficie inferiore a 2,5 cm di lunghezza per difetti di forma allungata e inferiori a 2 cm² per altri difetti polpa senza difetti gravi. La polpa non deve presentare difetti gravi. 																										
Calibrazione	<p>La calibrazione delle pesche/nettarine è obbligatoria per tutte le categorie.</p> <p>Il calibro delle pesche/nettarine è determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dalla circonferenza misurata in cm, • o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto misurato in mm. <p>Per la categoria extra il calibro minimo è di 17,5 cm (circonf.) e 56 mm (dm)</p> <p>Scala di calibrazione di pesche e nettarine</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>diametro</th> <th>calibro (codice)</th> <th>circonferenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 mm e più</td> <td>AAAA</td> <td>28 cm e più</td> </tr> <tr> <td>da = 80 mm a - 90 mm</td> <td>AAA</td> <td>da = 25 cm a - 28 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 73 mm a - 80 mm</td> <td>AA</td> <td>da = 23 cm a - 25 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 67 mm a - 73 mm</td> <td>A</td> <td>da = 21 cm a - 23 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 61 mm a - 67 mm</td> <td>B</td> <td>da = 19 cm a - 21 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 56 mm a - 61 mm</td> <td>C</td> <td>da = 17,5 cm a - 19 cm</td> </tr> <tr> <td>da = 51 mm a - 56 mm</td> <td>D</td> <td>da = 16 cm a - 17,5 cm</td> </tr> </tbody> </table>			diametro	calibro (codice)	circonferenza	90 mm e più	AAAA	28 cm e più	da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm	da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm	da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm	da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm	da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm	da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm
diametro	calibro (codice)	circonferenza																									
90 mm e più	AAAA	28 cm e più																									
da = 80 mm a - 90 mm	AAA	da = 25 cm a - 28 cm																									
da = 73 mm a - 80 mm	AA	da = 23 cm a - 25 cm																									
da = 67 mm a - 73 mm	A	da = 21 cm a - 23 cm																									
da = 61 mm a - 67 mm	B	da = 19 cm a - 21 cm																									
da = 56 mm a - 61 mm	C	da = 17,5 cm a - 19 cm																									
da = 51 mm a - 56 mm	D	da = 16 cm a - 17,5 cm																									
Tolleranze	<p>Calibrazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • E' ammesso il 10% in numero o in peso di pesche/nettarine il cui calibro differisca, rispetto al calibro indicato sull'imballaggio, di non oltre 3 mm in più o in meno (calibrazione al diametro) o di non oltre 1 cm in più o in meno (calibrazione alla circonferenza). • Il calibro D non autorizzato nel periodo compreso tra il 01/07 e il 31/10. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Cat. Extra</u>: il 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla I°. • <u>Cat. I°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma rispondenti alla II°. • <u>Cat. II°</u>: il 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, né alle caratteristiche di minima, esclusi i frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. 																										
Metodo di Coltivazione	<p>Pesche e Nettarine – Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</p> <p>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.</p>																										

Prodotti alimentari tipici	<p>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 tradizionale garantita (SGT).</p> <p>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 plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
OGM – Allergeni – Lattice	<p>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.</p>

Pesca e nettarina di Romagna IGP

Zona di produzione

Riconoscimento CE: Reg. CE n.134/98
Regione: Emilia-Romagna (province di Ferrara, Bologna, Forlì e Ravenna).

Caratteristiche

Varietà previste dal disciplinare:

a) Varietà di pesche a polpa gialla: Early Maycrest, Queen Crest, Rich May, May Crest, Sprincrest, Spring Lady, Springbelle, Crimson Lady, Royal Gem, Royal Glory, Flavorcrest, Redhaven, Rich Lady, Red Moon, Lara Star, Maria Marta, Summer Rich, Diamond Princess, Romestar, Elegant Lady, Suncrest, Symphonie, Summer Lady, Fayette, Padana, O'Henry, Glohaven, Merrill Lisbeth, Flamecrest, July Lady, Cal Red.

b) Varietà di pesche a polpa bianca: Manon, Maria Bianca, Melina, Rosa del West, Benedicte, Tendresse, White Maeba, Maria Delizia, Douceur, Iris Rosso, Grezzano, Supergem.

c) Varietà di nettarina a polpa gialla: Adriana, Rita Star, Laura, Ambra, Supercrimson, Big Top, Gioia, Spring Red, Spring Bright, Guerriera, Maria Carla, Indipendence, Maria Elisa, Star Bright, Maeba Top, Red Jewel, Diamond Ray, Stark Redgold, Nectaross, Maria Aurelia, Venus, Orion, Max, Maria Dolce, Sweet Red, Morsiani 60, Sweet Lady, Lady Erica, Morsiani 90, Fantasia, Flavortop, Maria Emilia, Maria Laura, May Grand, Weimberger, Armking, Summergrand, Aurelio Grand, Fire Brite, Supestar, Morsiani 51, Andromeda, Vega, Firelan.

d) Varietà di nettarine a polpa bianca: Early Silver, Caldesi 2000, Silver Splendid, Caldesi 2010, Silver Ray, Silver Star, Silver Giant, Queen Ruby, Silver Moon.

La pesca e la nettarina sono frutti poco calorici, per cui sono molto indicati nei regimi alimentari dietetici estivi, in quanto la loro polpa ricca di succo disseta e sazia senza affaticare stomaco e fegato, per l'elevata presenza di acqua e la mancanza di grassi. Il sapore è succoso, dolce e zuccherino: sono ideali, inoltre, nelle macedonie o per la preparazione di gelati e dolci.



e nettarina di Romagna IGP

Pesca

Disciplinare di produzione - Pesca di Romagna IGP

Articolo 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.

Articolo 2.

L'indicazione "Pesca di Romagna" designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pesco:
Varietà a polpa gialla: Maycrest, Spring Lady, Springbelle, 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).

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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 plateau 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 plateau) 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 - Nettarina di Romagna IGP

Articolo 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.

Articolo 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.

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

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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 cultivar interessate.

Articolo 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.