

# Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV  
**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

## Art. 1

### Denominazione

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

## Art. 2

### Descrizione del prodotto

L'indicazione "Pera Mantovana" designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pera: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, William, Carmen e Santa Maria.

La "Pera Mantovana" 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 60 mm.;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11;

Durezza massima kg: 5,5/0,5 cm<sup>2</sup>.

#### Conference

Epicarpo: verde giallastro con rugginosità diffusa intorno alla cavità calicina che spesso interessa il terzo basale del frutto;

Forma: piriforme spesso simmetrica;

Calibro: diametro minimo 60 mm.;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11;

Durezza massima kg: 5,5/0,5 cm<sup>2</sup>.

#### Decana del Comizio

Epicarpo: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa, rugginosità sparsa;

Forma: turbinata;

Calibro: diametro minimo 70 mm.;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11;

Durezza massima kg: 4,5/0,5 cm<sup>2</sup>.

#### Kaiser

Epicarpo: ruvido, completamente rugginoso;

Forma: calebassiforme-piriforme;

Calibro: diametro minimo 60 mm.;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11;

Durezza massima kg: 6,0/0,5 cm<sup>2</sup>.

#### 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.;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11;

Durezza massima kg: 7,0/0,5 cm<sup>2</sup>.

#### Santa Maria

Epicarpo: liscio colore di fondo verde – giallo;

Forma: piriforme o piriforme troncata;

Calibro: diametro minimo 60 mm;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11°;

Durezza massima kg: 6,0/0,5 cm<sup>2</sup>.

### Carmen

Epicarpo: verde con sfaccettature rosate;

Forma: calebassiforme, leggermente allungata;

Calibro: diametro minimo 60 mm;

Tenore zuccherino minimo: (°Brix) 11°;

Durezza massima kg: 6,0/0,5 cm<sup>2</sup>.

## Art. 3

### Zona Geografica

La zona di produzione comprende la parte del territorio della Provincia di Mantova atta alla coltivazione della pera e comprende i seguenti Comuni: Sabbioneta, Commessaggio, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Gazzuolo, Suzzara, Borgo Virgilio, Motteggiana, Bagnolo San Vito, Sustinente, Gonzaga, Pegognaga, Moglia, San Benedetto Po, Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, Borgo Mantovano, Ostiglia, Serravalle a Po, Poggio Rusco, Magnacavallo, Borgocarbonara e Sermide e Felonica

## Art. 4

### Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output.

La tracciabilità del prodotto è garantita dall'Organismo di Controllo attraverso appositi elenchi di agricoltori e condizionatori, la denuncia delle particelle catastali destinate e dei quantitativi prodotti.

Tutti gli operatori iscritti nei relativi elenchi, si assoggettano ai relativi controlli previsti dal disciplinare e dal piano dei controlli relativo, predisposto dalla struttura di controllo.

## Art. 5

### Metodo di ottenimento

I terreni idonei per la coltivazione della "Pera Mantovana" sono di tessitura media, in alcune aree si può riscontrare una tessitura tendenzialmente più fine o più grossolana in relazione alle caratteristiche pedologiche riscontrabili che influenzano gli interventi irrigui ed agronomici.

I sestri di impianto utilizzabili sono quelli generalmente usati, con possibilità di densità per ettaro fino ad un massimo di 6000 piante.

Le forme di allevamento, in volume, sono riconducibili al vaso emiliano e sue modificazioni; in parete le forme utilizzabili sono la palmetta, il fusetto, l'asse colonnare e loro modificazioni.

Le pratiche colturali debbono comprendere almeno una potatura invernale.

Le tecniche di difesa fitosanitaria devono fare riferimento alla lotta integrata o biologica.

La produzione unitaria massima è di 550 q.li ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

L'eventuale conservazione dei frutti idonei ad essere commercializzati con la indicazione geografica protetta "Pera Mantovana" avviene tramite refrigerazione.

Il quantitativo delle varietà (William, Max Red Bartlett, Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser) destinato alla commercializzazione primaverile dev'essere conservato in atmosfera controllata.

## Art. 6

### Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione si basa sulla qualità della 'Pera Mantovana' dovuta ai fattori naturali.

La zona tradizionalmente designata come Oltrepò mantovano costituisce alcune tra le più interessanti ed antiche testimonianze di una pericoltura di qualità.

Dalle indagini storiche effettuate è emerso che gli agricoltori della zona coltivano il pero da centinaia di anni. Il pero è restato per molti secoli un frutto prezioso ma relegato per lo più nei "broli" delle corti signorili. Nel 1475, nel brolo (piccolo appezzamento delle corti signorili dove venivano coltivati gli alberi da frutto) di una grande tenuta sita a San Giacomo delle Segnate si trovano "Peri grossi, cotogni, peri, fichi, marasche, una corbella, una nespola e viti moscatelle" (A. Rezzaghi, Pag. 59), va notato come nell'elenco il pero sia indicato al primo posto e se ne distinguano due tipi di qualità. Nel corso del '900, migliorate le strutture di mercato, di trasporto e di conservazione, la coltura del pero ha avuto un vero decollo determinando positivi risultati sia quantitativi che qualitativi. Esiste uno stretto legame tra il territorio dell'Oltrepò Mantovano e le caratteristiche della produzione locale di pere.

In tale territorio la coltivazione può essere infatti attuata in assenza di "forzature", che l'innovazione tecnologica ha messo a disposizione all'agricoltura in questi ultimi anni, sfruttando adeguatamente le condizioni naturali dell'area interessata, sensibilmente diverse da quelle delle zone limitrofe. La vocazione di questi territori alla produzione di pere è dimostrata da numerosi studi scientifici. Si tratta per la quasi totalità di particolari suoli di pianura, in particolare di zone che, anche se prossime al fiume Po, sono state protette da tempo dalle inondazioni per mezzo di dighe artificiali. Tali suoli sono altamente fertili.

Art. 7 Controlli La verifica del rispetto del disciplinare di produzione è conforme a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di Controllo individuato per il controllo della "Pera Mantovana IGP" è CSQA Certificazioni srl – Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – Italia Tel. +39 0445 313 011, fax +39 0445 313 070 – csqa@csqa.it.

Art. 8 Confezionamento ed etichettatura La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 15 luglio ed il 30 giugno dell'anno successivo La commercializzazione della "Pera Mantovana" avviene con idoneo confezionamento che consenta di apporre lo specifico contrassegno, con le diciture "Pera Mantovana" e "Indicazione Geografica Protetta" o il suo acronimo IGP, sul 50% dei singoli frutti presenti in una confezione o

direttamente sulla confezione, se sigillata. Le confezioni utilizzabili, sono tutte quelle accettate in ambito comunitario secondo le normative vigenti, sia quelle sigillabili (cestini, vassoi) che quelle aperte (plateaux, casse, bins). Nella parte frontale o all'interno delle confezioni o dei contenitori dovranno essere indicati in caratteri di stampa chiari, leggibili e delle medesime dimensioni, i contrassegni "Pera Mantovana" "Indicazione Geografica Protetta" o il suo acronimo I.G.P.. Nel medesimo campo visivo può inoltre comparire nome, marchio, o ragione sociale e indirizzo del confezionatore ed il nome della cultivar. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P.". Il prodotto contenuto in confezioni o plateaux sigillati o con i frutti bollinati, destinato alla vendita frazionata al consumatore finale, deve essere collocato in specifici comparti o contenitori recanti ben in vista le stesse informazioni previste per le confezioni del Disciplinare di Produzione o quelle riportate sulla confezione contenente i singoli frutti utilizzati per la vendita frazionata. Il contrassegno è rappresentato da un bollino le cui dimensioni saranno tali da permettere una visibilità significativa. La forma è ellittica concentrica all'interno giallo (Yellow p 102 c), la fascia esterna rossa (Pantone p 485) recante la scritta di colore bianco con carattere maiuscolo di tipo ITC Avant Garde Gothic "Pera Mantovana" "Indicazione Geografica Protetta" o il suo acronimo I.G.P. E' possibile l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali 5/5 indicazioni saranno riportate sull'etichetta o sulla confezione o sul bollino nella parte interna delimitata dal colore giallo, con caratteri di altezza inferiori o uguali a quelli utilizzati per l'Indicazione Geografica Protetta.

