

SCHEDA TECNICA: PERE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ
Immagine dimostrativa

KAISER



CONFERENCE



WILLIAM



WILL. ROSSO



ABATE FETEL



DECANA



GUYOT



PACKAM



SANTA MARIA



CARMEN



COSCIA

Denominazione commercialeNome commerciale d'uso: **PERE**Varietà botanica: **PYRUS COMMUNIS**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna****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);

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



- 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**Metodo di Coltivazione****Produzione da coltivazione "Biologica"**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente

(comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

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 spedite 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.

CONOR Srl è una società di Agriblognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



È possibile imballare in un'unità di vendita un misto di pere di varietà diverse, purché 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, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- **Extra** (di qualità superiore): prive di difetti, la polpa deve essere priva di deterioramenti e la buccia priva di "roussissement". Con 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 *Venturia pirina* e *inaequalis*, 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 *Venturia pirica* e *inaequalis* inferiori a 1 cm², a 2 cm² per ammaccature lievi.

Calibrazione

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale o dal peso del frutto.

Il calibro in diametro si misura in mm e il minimo richiesto a tutte le categorie è:

	Extra	Cat. I°	Cat. II°
varietà a frutto grosso	60 mm	55 mm	55 mm
altre varietà	55 mm	50 mm	45 mm

Il calibro in peso si misura in grammi e il minimo richiesto per tutte le categorie è:

	Extra	Cat. I°	Cat. II°
varietà a frutto grosso	130 g	110 g	110 g
altre varietà	110 g	100 g	75 g

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE BIO

(aggiornamento al 12/02/2026)



Indicazioni interne per la calibrazione:

Diametro (mm)	Peso (g)
60-65	145-165
65-70	165-180
70-75	180-200

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):

- Extra: 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.
- Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla
- Cat. II°: 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.

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 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 plaghi 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

CONOR Srl è una società di Agribolognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE BIO
(aggiornamento al 12/02/2026)

da uno specifico organismo di controllo.

Territorialità (km 0)

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP

(aggiornamento al 12/02/2026)

CONOR
 IL VIAGGIO DELLA QUALITÀ
Immagine dimostrativa**Denominazione commerciale**Nome commerciale d'uso: **Pera IGP - "Pera dell'Emilia Romagna"- IGP**Dicitura in etichetta: **origine, categoria, calibro.**Zona d'origine: **Emilia-Romagna o < 150 km di raggio da Bologna****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**Caratteristiche organolettiche**

L'Indicazione Geografica Protetta "Pera dell'Emilia Romagna" designa esclusivamente il frutto delle cultivar di pera:

Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comozio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William.

Coltivazione diffusa in impianti specializzati in Emilia Romagna rispondenti ai requisiti dettati dal seguente disciplinare.

I dati caratterizzanti le diverse tipologie di pere sono: epicarpo, forma, calibro, °brix, durezza, sapidità.

CONOR Srl è una società di Agriblognawww.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 - 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 - 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP
(aggiornamento al 12/02/2026)

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 60 mm;
tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;
durezza massima: 5 kg/0,5 cm²;

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) 13;
durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

Decana del Comizio

epicarpo: liscio, verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, rugginosità sparsa;
forma: turbinata;
calibro: diametro minimo 70 mm;
tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;
durezza massima: 4,5 kg/0,5 cm²;

Kaiser

epicarpo: ruvido, completamente rugginoso;
forma: calebassiforme-piriforme;
calibro: diametro minimo 60 mm;
tenore zuccherino minimo: (°Brix) a 13;

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP
(aggiornamento al 12/02/2026)



durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²;

William e Max Red Bartlett

epicarpo: liscio, colore di fondo verde-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) 12;

durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm²;

Cascade

epicarpo: verde chiaro di sfondo con sovracoloro rosso vivo e con rugginosità sul 10-25% della superficie;

forma: doliforme eterogenea con asimmetria verticale e trasversale;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 5,5 kg/0,5 cm²

Passa Crassana

epicarpo: consistente, verde e con rugginosità lenticellare;

forma: maliforme, spesso doliforme;

calibro: diametro minimo 60 mm;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 13;

durezza massima: 6,5 kg/0,5 cm²;

Santa Maria

epicarpo: liscio colore di fondo verde - giallo;

forma: piriforme o piriforme troncata;

calibro: diametro minimo 60 mm.;

tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12°;

durezza massima: 6 kg/0,5 cm²;

CONOR Srl è una società di Agribologna

www.conorsrl.it

Sede Legale:

Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:

Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP

(aggiornamento al 12/02/2026)



Carmen

epicarpo: verde con sfaccettature rosate;
 forma: calebassiforme, leggermente allungata;
 calibro: diametro minimo 60 mm.;
 tenore zuccherino minimo: (°Brix) 12°;
 durezza massima: 6 kg/0,5 cm²;

Zona di produzione

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, Reggio Emilia, Correggio e Rubiera, San Martino in Rio e Scandiano.
- 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, Lajosanto, 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, 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.
- e) Provincia di Ravenna: Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fusignano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul Santerno e Solarolo.

Metodo di Coltivazione

Produzione convenzionale

Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i frutti importati

Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"/ "Lotta Integrata"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida

Produzione da coltivazione "Biologica"

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle

CONOR Srl è una società di Agriblogna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
 Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
 Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP

(aggiornamento al 12/02/2026)



da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi.

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.

relative metodologie produttive vengono indicate nella fattispecie dal Regolamento Comunitario vigente

(comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

Confezionamento e identificazione

I tipi di confezioni accettati in ambito comunitario, secondo le normative vigenti sono:

- bins 60 x 80, 80 x 120, 100 x 120 a più strati con alveolo,
 - plateaux 30 x 40 in cartone, legno e plastica, a uno strato e a più strati,
 - plateaux 40 x 60 in cartone, legno e plastica, a uno strato e a più strati,
 - plateaux 20 x 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 con una percentuale di unità bollinate pari ad almeno il 70% del totale dei frutti presenti nella confezione.

Etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Pera dell'Emilia Romagna", seguita dalla indicazione cultivar e dalla dizione immediatamente sottostante "Indicazione geografica protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione geografica protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

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.

CONOR Srl è una società di Agriblogna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
 Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
 Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP

(aggiornamento al 12/02/2026)



È possibile imballare in un'unità di vendita un misto di pere di varietà diverse, purché 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, è vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali.

Classificazione merceologica e difetti ammessi

- **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 Venturia pirina e inaequalis, 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 Venturia pirica e inaequalis 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:

	Cat. I°	Cat. II°
varietà a frutto grosso	55 mm	55 mm
altre varietà	50 mm	45 mm

La differenza di diametro tra il frutto più grande e più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 5 mm per i frutti 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.

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

CONOR Srl è una società di Agriblogna
www.conorsrl.it

Sede Legale:
 Via delle Viti, 7 – 40127 Bologna (BO)

Sede Operativa:
 Via delle Viti, 5 – 40127 Bologna (BO)

SCHEDA TECNICA: PERE dell'EMILIA ROMAGNA IGP

(aggiornamento al 12/02/2026)



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):

- Cat. I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi alla
- Cat. II°: 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.

Commercializzazione

La commercializzazione deve essere effettuata nel periodo intercorrente tra il 25 luglio ed il 31 maggio dell'anno successivo.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.