



### Sommario

#### II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI  
DELL'UNIONE EUROPEA

##### **Commissione europea**

2015/C 33/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7220 — Chiquita Brands International/Fyffes) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

#### IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI  
DELL'UNIONE EUROPEA

##### **Commissione europea**

2015/C 33/02	Tassi di cambio dell'euro .....	2
--------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2015/C 33/03	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	3
2015/C 33/04	Elenco delle agenzie di rating del credito registrate e certificate .....	4

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2015/C 33/05

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI  
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.7220 — Chiquita Brands International/Fyffes)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 33/01)

Il 3 ottobre 2014 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b, in combinato disposto con l'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32014M7220. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

30 gennaio 2015

(2015/C 33/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1305	CAD	dollari canadesi	1,4323
JPY	yen giapponesi	133,08	HKD	dollari di Hong Kong	8,7636
DKK	corone danesi	7,4440	NZD	dollari neozelandesi	1,5568
GBP	sterline inglesi	0,75110	SGD	dollari di Singapore	1,5292
SEK	corone svedesi	9,3612	KRW	won sudcoreani	1246,54
CHF	franchi svizzeri	1,0468	ZAR	rand sudafricani	13,1028
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,0639
NOK	corone norvegesi	8,8335	HRK	kuna croata	7,6975
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14342,10
CZK	corone ceche	27,797	MYR	ringgit malese	4,1100
HUF	fiorini ungheresi	312,03	PHP	peso filippino	49,934
PLN	zloty polacchi	4,2075	RUB	rublo russo	79,9250
RON	leu rumeni	4,4420	THB	baht thailandese	37,055
TRY	lire turche	2,7579	BRL	real brasiliano	3,0114
AUD	dollari australiani	1,4535	MXN	peso messicano	16,8382
			INR	rupia indiana	70,1133

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**

(2015/C 33/03)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca <sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	20.12.2014
Durata	20.12.2014 – 31.12.2014
Stato membro	Germania
Stock o gruppo di stock	COD/N1GL14
Specie	Merluzzo bianco ( <i>Gadus Morhua</i> )
Zona	Acque groenlandesi della zona NAFO 1 e acque groenlandesi della zona XIV
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	88/TQ43

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 22.12.2009, pag. 1.

### Elenco delle agenzie di rating del credito registrate e certificate

(2015/C 33/04)

Le agenzie di rating del credito elencate di seguito sono state registrate o certificate in conformità al regolamento (CE) n. 1060/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 settembre 2009, relativo alle agenzie di rating del credito (regolamento sulle agenzie di rating del credito).

L'elenco è pubblicato dall'Autorità europea degli strumenti finanziari e dei mercati (ESMA) in conformità all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento sulle agenzie di rating del credito ed è aggiornato entro cinque giorni lavorativi dall'adozione di una decisione di registrazione o certificazione. La Commissione europea pubblica a sua volta l'elenco nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* entro 30 giorni dall'ultimo aggiornamento. È pertanto possibile che durante questo periodo vi siano delle differenze tra l'elenco pubblicato dall'ESMA e quello pubblicato nella *Gazzetta ufficiale*.

#### Agenzie di rating del credito registrate o certificate

Data dell'ultimo aggiornamento: 12 dicembre 2014.

Nome dell'Agenzia	Paese di stabilimento	Stato	Data di entrata in vigore
Euler Hermes Rating GmbH	Germania	Registrata	16 novembre 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Giappone	Certificata	6 gennaio 2011
Feri EuroRating Services AG	Germania	Registrata	14 aprile 2011
BCRA-Credit Rating Agency AD	Bulgaria	Registrata	6 aprile 2011
Creditreform Rating AG	Germania	Registrata	18 maggio 2011
Scope Ratings AG (in precedenza PSR Rating GmbH)	Germania	Registrata	24 maggio 2011
ICAP Group SA	Grecia	Registrata	7 luglio 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Germania	Registrata	28 luglio 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Germania	Registrata	18 agosto 2011
ARC Ratings, S.A. (in precedenza Companhia Portuguesa de Rating, S.A)	Portogallo	Registrata	26 agosto 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd. (AMBERS)	Regno Unito	Registrata	8 settembre 2011
DBRS Ratings Limited	Regno Unito	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch France S.A.S.	Francia	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch Deutschland GmbH	Germania	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch Italia S.p.A.	Italia	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch Polska S.A.	Polonia	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	Spagna	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch Ratings Limited	Regno Unito	Registrata	31 ottobre 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Regno Unito	Registrata	31 ottobre 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd.	Cipro	Registrata	31 ottobre 2011
Moody's France S.A.S.	Francia	Registrata	31 ottobre 2011
Moody's Deutschland GmbH	Germania	Registrata	31 ottobre 2011

Nome dell'Agenzia	Paese di stabilimento	Stato	Data di entrata in vigore
Moody's Italia S.r.l.	Italia	Registrata	31 ottobre 2011
Moody's Investors Service España S.A.	Spagna	Registrata	31 ottobre 2011
Moody's Investors Service Ltd	Regno Unito	Registrata	31 ottobre 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Francia	Registrata	31 ottobre 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italia	Registrata	31 ottobre 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Regno Unito	Registrata	31 ottobre 2011
CRIF S.p.A.	Italia	Registrata	22 dicembre 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd.	Cipro	Registrata	8 maggio 2012
European Rating Agency, a.s.	Slovacchia	Registrata	30 luglio 2012
Axesor SA	Spagna	Registrata	1° ottobre 2012
CERVED Rating Agency S.p.A. (in precedenza CERVED Group S.p.A.)	Italia	Registrata	20 dicembre 2012
Kroll Bond Rating Agency	Stati Uniti d'America	Certificata	20 marzo 2013
The Economist Intelligence Unit Ltd	Regno Unito	Registrata	3 giugno 2013
Dagong Europe Credit Rating Srl (Dagong Europe)	Italia	Registrata	13 giugno 2013
Spread Research	Francia	Registrata	1° luglio 2013
EuroRating Sp. z o.o.	Polonia	Registrata	7 maggio 2014
HR Ratings de México, S.A. de C.V. (HR Ratings)	Messico	Certificata	7 novembre 2014
Moody's Investors Service EMEA Ltd.	Regno Unito	Registrata	24 novembre 2014
Egan-Jones Ratings Co. (EJR)	Stati Uniti d'America	Certificata	12 dicembre 2014

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 33/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 53, PARAGRAFO 2, PRIMO COMMA, DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012**

«CILIEGIA DI VIGNOLA»

n. UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di tutela della Ciliegia di Vignola IGP

Tel. +39 059773645

E-mail: consorziodelliciliegia@legalmail.it

Indirizzo: Via dell'agricoltura 354

41058 Vignola (Modena)

ITALIA

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

—  Denominazione del prodotto

—  Descrizione del prodotto

—  Zona geografica

—  Prova dell'origine

—  Metodo di produzione

—  Legame

—  Etichettatura

—  Altro [Confezionamento]

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.



#### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### 5. Modifica (modifiche)

##### *Descrizione del prodotto*

- Ampliamento della piattaforma varietale: è stato aggiornato l'elenco delle varietà ammesse con l'introduzione di varietà ad oggi escluse dal disciplinare di produzione. Le varietà introdotte presentano caratteristiche produttive e soprattutto qualitative (serbevolezza, consistenza, lucentezza e calibro) di livello uguale o superiore alle varietà già presenti nel disciplinare di produzione. L'inserimento di tali varietà permette di completare ed ampliare il calendario di raccolta e commercializzazione delle ciliegie, mantenendo una presenza costante della IGP «Ciliegia di Vignola» sui mercati per l'intero periodo di raccolta.

Le varietà introdotte sono le seguenti:

- Precoci: Early Bigi e Lory, Burlat;
- Medie: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant;
- Tardive: Regina, Summer Charm (Staccato).

Inoltre, al fine di rispondere alle esigenze future dei produttori in materia di introduzioni di nuove varietà derivanti dalla ricerca scientifica e al fine di garantire il rispetto del mantenimento delle caratteristiche originarie della «Ciliegia di Vignola», l'articolo 2 del disciplinare di produzione è stato integrato con il seguente paragrafo:

«Per la produzione della “Ciliegia di Vignola” è consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di ciliegio derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione. L'utilizzo di queste cultivar per la produzione della “Ciliegia di Vignola” deve essere preventivamente comunicato e valutato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.»

- Valore di acidità: è stato eliminato il valore massimo di acidità dei frutti in quanto prove eseguite durante la campagna hanno evidenziato l'elevata variabilità di questo valore a seconda di fattori anche estranei alla qualità dei frutti, quali ad esempio la modalità di conservazione degli stessi. Si passa pertanto da un valore di acidità compreso tra 5 e 10 g/l di acido malico ad un valore di acidità minimo non inferiore a 5 g/l di acido malico.
- Descrizione dei calibri minimi per le varietà introdotte: in relazione all'ampliamento varietale, si è provveduto ad inserire nelle relative classi di calibro minimo (20 mm; 21 mm, 22 mm) le varietà introdotte sopra indicate.

##### *Metodo di produzione*

- Forma di allevamento e densità di piante per ettaro: è stata inserita una nuova forma di allevamento a «fusetto». Viene prevista una densità per ettaro fino a 2 000 piante. Le moderne tecniche colturali e l'introduzione di portinnesti in grado di contenere la vigoria delle piante permettono la coltivazione di impianti a densità più elevate rispetto a quelle previste dalle tecniche tradizionali, consentendo un più razionale utilizzo degli spazi di coltivazione.

##### *Etichettatura*

- Indicazione della regione di origine: l'articolo 8 del disciplinare di produzione è stato modificato in modo da consentire l'apposizione sulle confezioni la dicitura «Emilia Romagna». La richiesta di modifica nasce dalla volontà di un gruppo di produttori di voler informare il consumatore in merito alla Regione in cui è collocata l'area di produzione della «Ciliegia di Vignola», così da facilitarne una precisa collocazione geografica.

- Codice di riconoscimento del produttore: è stata inserita la possibilità di indicare sulle confezioni il produttore attraverso un codice di riconoscimento univoco, attribuito dall'organismo di controllo. La modifica permette di facilitare le operazioni agli operatori che, nel breve periodo di commercializzazione delle ciliegie, si trovano a dover gestire diversi colli di prodotto provenienti da numerosi produttori. Tale codice, attribuito dalla struttura di controllo, permetterà di velocizzare le operazioni di commercializzazione garantendo nel contempo la completa tracciabilità del prodotto.

#### Confezionamento

- Semplificazione nella descrizione dei formati delle confezioni: Per soddisfare le diverse esigenze del mercato e dei consumatori riguardo alle dimensioni delle confezioni viene eliminata l'indicazione dei singoli formati consentiti, a favore di una più concisa descrizione dei materiali delle confezioni e delle capacità di peso minimo, pari 250 grammi, e massimo, pari a 6 chili. Le operazioni di confezionamento, la capacità di peso ed il materiale delle stesse dovranno comunque assicurare il mantenimento delle proprietà e dell'integrità dei frutti.

Nello specifico il paragrafo:

«La "Ciliegia di Vignola" I.G.P. viene immessa sul mercato nelle seguenti confezioni, sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo:

- plateaux in legno, cartone o plastica da 5 kg, divisa in due parti da appositi cartoncini disposti in senso trasversale, rispetto al lato lungo.
- plateaux in cartone, legno o plastica 40 × 60 contenente 10/12 vassoi per un totale di 5 o 6 kg.
- plateaux in cartone, legno o plastica 30 × 40 contenente 6 vassoi da g. 500 per un totale di kg. 3.
- confezione in cartone da g. 1 200, 2 000 e 2 500.
- confezione a sacchetto in film polimerico traspirante da g. 250, 500 e kg. 1.»

È così modificato:

«La "Ciliegia di Vignola" I.G.P. viene immessa sul mercato in confezioni sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo.

Tali confezioni devono essere in legno, cartone, plastica, film polimerico traspirante di peso compreso tra un minimo di gr. 250 ad un massimo di Kg. 6. Il confezionamento verrà effettuato assicurando condizioni adeguate al mantenimento delle proprietà e dell'integrità dei frutti.»

- Vendita frazionata al consumatore del prodotto confezionato: è stata inserita la possibilità di effettuare la vendita frazionata al consumatore finale del prodotto proveniente da confezioni o plateaux sigillati, a condizione che il prodotto sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni inidcate nel disciplinare di produzione. Questa modifica permette da un lato agli operatori di poter vendere il prodotto - proveniente da confezioni o plateaux sigillati - nella quantità desiderata dal consumatore, dall'altro garantisce il mantenimento della corretta informazione del consumatore al momento dell'acquisto del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

«CILIEGIA DI VIGNOLA»

n. UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

DOP ( ) IGP ( X )

#### 1. Denominazione

«Ciliegia di Vignola»

#### 2. Stato membro o paese terzo

Italia

#### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

##### 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. ortofruttili e cereali freschi e trasformati

### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Per la produzione della «Ciliegia di Vignola» vengono utilizzati i frutti delle seguenti cultivar:

- Precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola;
- Medie: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van;
- Tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato);

Per la produzione della «Ciliegia di Vignola» è consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di ciliegio derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al disciplinare di produzione. L'utilizzo di queste cultivar per la produzione della «Ciliegia di Vignola» deve essere preventivamente comunicato e valutato dal ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

La «Ciliegia di Vignola» deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- polpa consistente e croccante ad esclusione della Mora di Vignola,
  - buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà Durone della Marca, e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per le altre varietà,
  - sapore dolce e fruttato,
  - gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre,
  - acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico.
- In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi:
- 20 mm: Mora di Vignola;
  - 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart;
  - 22 mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato);
  - 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:

- integri, senza danni,
- provvisti di peduncolo,
- puliti, privi di sostanze estranee visibili,
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci,
- esenti da parassiti.

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione della «Ciliegia di Vignola» fino alla raccolta del prodotto devono avvenire esclusivamente nell'ambito della zona geografica identificata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Ciliegia di Vignola» I.G.P. viene immessa sul mercato in confezioni sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo.

Tali confezioni devono essere in legno, cartone, plastica, film polimerico traspirante di peso compreso tra un minimo di gr. 250 ad un massimo di Kg. 6. Il confezionamento verrà effettuato assicurando condizioni adeguate al mantenimento delle proprietà e dell'integrità dei frutti.

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateaux sigillati, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

Il contenuto di ciascuna confezione dovrà essere omogeneo e comprendere ciliegie della stessa qualità e varietà; sono previste le seguenti classi di calibro:

- da 20 a 24 mm;
- da 24 a 28 mm;
- oltre 28 mm.

La «Ciliegia di Vignola» viene predisposta per il confezionamento e confezionata subito dopo la raccolta, direttamente in azienda o presso le cooperative del comprensorio. In questo modo il prodotto arriva al mercato e al consumatore in tempi brevi e senza ulteriori manipolazioni.

Il condizionamento della «Ciliegia di Vignola», cioè la preparazione adeguata del prodotto all'imballaggio e alla confezione, nonché il confezionamento negli imballaggi indicati, devono essere effettuati nella zona d'origine a garanzia delle caratteristiche qualitative del frutto quali la freschezza e l'integrità e per evitare che ripetute operazioni di manipolazione e trasporto provochino lesioni o ammaccamenti dell'epicarpo determinando marciumi e la conseguente non commerciabilità del prodotto.

È ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto  $-0,5^{\circ}\text{C}$  e di superare il 90 % di U.R.; al fine di preservare la freschezza della «Ciliegia di Vignola» il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il logo della «Ciliegia di Vignola» I.G.P. è il seguente:



Esso deve essere apposto sulle confezioni di vendita e deve essere accompagnato obbligatoriamente dal simbolo dell'Unione per la Indicazione Geografica Protetta.

Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard.

Sulle confezioni è consentita l'apposizione della dicitura Emilia Romagna.

Dovranno inoltre essere indicati:

Nome, Ragione Sociale, Indirizzo e/o Codice di riconoscimento univoco, attribuito dalla struttura di controllo, del produttore; Nome, Ragione Sociale, Indirizzo del confezionatore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Ciliegia di Vignola» consiste nella fascia formata dal tratto pedemontano del fiume Panaro e altri corsi d'acqua minori, dai 30 metri s.l.m. fino alla quota di 950 metri, e comprende il territorio dei seguenti Comuni delle Province di Modena e Bologna:

Provincia di Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

## 5. Legame con la zona geografica

La zona del comprensorio è caratterizzata dal tratto pedemontano del fiume Panaro, e da altri corsi d'acqua minori, che formano una fascia dove il clima si sposa con caratteristiche pedologiche particolari, assai favorevoli alla coltivazione del ciliegio. Il clima è fresco e scarsamente continentale con precipitazioni primaverili abbondanti ed estati mai troppo siccitose. La quantità della radiazione solare non è eccessivamente elevata.

I terreni, di origine alluvionale sono tendenzialmente sciolti, ben drenati e freschi, e sono resi particolarmente fertili dai sedimenti trasportati, durante gli episodi di alluvionamento, dal fiume Panaro e da altri corsi d'acqua minori.

Il range di coltivazione delle ciliegie va dai 30 metri ai 950 metri sul livello del mare. Al di fuori della zona geografica delimitata non viene coltivato ciliegio; nelle zone limitrofe infatti la coltivazione è stata da tempo abbandonata, in quanto la produzione e la qualità del prodotto risultavano nettamente inferiori rispetto al prodotto proveniente all'interno della zona delimitata, tali da renderne economicamente non vantaggiosa la coltivazione. Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e alla specificità del microclima sopra descritto, gli altri fattori che determinano la qualità della Ciliegia di Vignola sono la sapienza e la capacità dei produttori; queste vengono tramandate da padre in figlio attraverso le generazioni e consistono nella tecnica agronomica, nella raccolta e nel confezionamento del prodotto, effettuati esclusivamente a mano, che permettono di presentare al consumatore un prodotto eccellente per le sue caratteristiche merceologiche.

Le Ciliegie di Vignola vengono selezionate con dimensioni maggiori di quelle stabilite dalle norme di commercializzazione e raggiungono calibri di oltre 28 mm. Questa particolarità fa sì che, come testimoniato da indagini di mercato e studi svolti da società specializzate, in mercati quali Torino, Milano, Amburgo il prezzo delle ciliegie di Vignola sia quasi sempre superiore rispetto a quello dei diretti concorrenti, e che per la maggior parte dei consumatori Vignola venga associata alla zona di produzione delle ciliegie per eccellenza.

Il ciliegio è specie che predilige stazioni fresche e terreni neutri o subacidi. Entrambe queste condizioni si realizzano nel comprensorio della ciliegia di Vignola, e per tale motivo la specie ha trovato un ambiente ideale che ha permesso la sua diffusione e la conseguente affermazione.

Le caratteristiche dei terreni dell'area geografica di produzione della «Ciliegia di Vignola» fanno sì che il ciliegio cresca particolarmente rigoglioso.

La quantità della radiazione solare, non eccessivamente elevata, influenza positivamente l'intensità di colorazione delle drupe e stimola la loro naturale lucentezza, permettendo di presentare sul mercato un prodotto esteticamente eccellente senza ricorrere a trattamenti particolari.

Non di minore importanza è la professionalità degli operatori, in particolar modo dei produttori, che ancora oggi applicano nelle tecniche di produzione, raccolta e confezionamento, il patrimonio di conoscenze che si è andato accumulando nel corso del tempo.

Di fatto, pur rilevandosi una naturale tendenza all'innovazione di processo, la raccolta, la cernita e il confezionamento vengono effettuati rigorosamente a mano da personale esperto che ha con il ciliegio una frequentazione ormai «di vita». Questa professionalità è un fatto culturale che discende direttamente dalla tradizione; un saper fare che si è tramandato di generazione in generazione e che oggi consente di aggiungere, ad un prodotto già eccezionale, un «plus» che fa distinguere le ciliegie provenienti dal comprensorio di Vignola da quelle di qualsiasi altra provenienza.

Gli stessi produttori hanno deciso ormai da decenni, stipulando impegni vincolanti reciproci, di confezionare solo il prodotto delle dimensioni minime definite al punto 3.2, a tutela della produzione locale e per fare emergere la specificità delle ciliegie coltivate e confezionate nell'area di origine.

Inoltre l'assortimento varietale che nel corso del tempo si è affermato nella zona geografica e lo sviluppo della coltivazione in un'ampia fascia altimetrica assicurano un ampliamento del calendario di raccolta e la presenza del prodotto sul mercato per l'intera stagione di produzione ottenendo regolarmente il gradimento dei consumatori e un positivo riscontro sui prezzi.

La ciliegia di Vignola è quindi legata in modo univoco al territorio, alla peculiarità pedoclimatica, all'eccezionalità del microclima, alla sapienza e alla capacità dei produttori. Non di minore importanza appare il fatto che gli agricoltori dell'area geografica identificata concentravano l'offerta di ciliegie in Vignola, dove già dal 1928 era presente il Mercato Ortofrutticolo di Vignola, uno dei più antichi d'Italia, seguito poi da altre strutture di lavorazione e commercializzazione. L'insieme di questi fattori ha determinato che i consumatori identificassero la produzione dell'area con il nome di Ciliegia di Vignola.

L'affermazione sui mercati della denominazione «Ciliegia di Vignola» ha consentito pertanto lo sviluppo di un forte indotto commerciale, con un'importante ricaduta sull'intera filiera che va dalla produzione alla commercializzazione del frutto; si sono infatti sviluppate nel territorio aziende agricole, cooperative di lavorazione/commercializzazione, un mercato ortofrutticolo con quattro commissionari, artigiani, produttori di imballaggio, trasportatori e raccoglitori.

L'importanza della Ciliegia di Vignola per il territorio che storicamente la produce è stata testimoniata nel corso degli anni anche da numerose edizioni di fiere, sagre e pubblicazioni; grande importanza rivestono per Vignola la «Festa dei Ciliegi in Fiore», la cui prima edizione si ebbe nell'aprile del 1970 e la festa «a Vignola, è tempo di Ciliegie», organizzata dal 1989.

L'Associazione Nazionale «Città delle Ciliegie», fondata nel giugno del 2003, indice ogni anno un Concorso Nazionale «Ciliegie d'Italia» in occasione della Festa Nazionale «Città delle Ciliegie» organizzata ogni anno in una località differente; le ciliegie di Vignola hanno vinto il primo premio nel 2005 a Celleno (VT), nel 2006 a Orvieto (TR) e nel 2009 a Braccigliano (SA), confermando la reputazione di elevata qualità che la Ciliegia di Vignola è stata in grado di ottenere negli anni.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP «Ciliegia di Vignola» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 120 del 26.5.2014.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---



ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**