Ref. Ares(2019)6569609 - 24/10/2019

DOCUMENTO UNICO

"PESCA di DELIA"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Pesca di Delia"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

L'indicazione geografica protetta "Pesca di Delia" è riservata alle seguenti varietà di pesche, a polpa gialla o bianca, e alle varietà nettarine a polpa gialla, distinte, in base all'epoca di maturazione, in: precoci, che maturano dal 25 maggio al 15 luglio, di media epoca, che maturano dal 16 luglio al 20 agosto e tardive, che maturano dal 21 agosto al 10 ottobre.

Tipologia	Epoca di maturazione		
	Precoci	Medie	Tardive
Pesche a polpa gialla	Rich May, Ruby Rich, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory	Elegant Lady, Rome Star, Symphonie, Rich Lady, Summer Rich, Royal Lee, Sweet Dream	Fartime, Flaminia, Lucie, O'Henry, Plus Plus, Red Star, Summerset, Tardivo 2000, Guglielmina
Pesche a polpa bianca	==========	Fidelia	Daniela
Nettarine a polpa gialla	Laura, Big Bang, Big Top, Kay Sweet	Nectaross, Orion, Sweet Lady, Venus, Honey Glò, Honey Royale	Morsiani 60, Morsiani 90, Fairlane, Francesca, Max 7, California, Nectagalant

Per la produzione della < Pesca di Delia > è consentito l'utilizzo anche di altre varietà di pesche e di nettarine derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità al metodo di ottenimento, di cui all'art. 5 del presente disciplinare e il possesso delle caratteristiche di peculiarità di seguito stabilite. Fermo restando che l'utilizzo di queste varietà, per la produzione della Pesca di Delia IGP, è subordinata al rilascio della relativa autorizzazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari Forestali e del Turismo che, per lo scopo, potrà avvalersi del parere tecnico dell'organismo di controllo o di altro soggetto.

La Pesca di Delia a IGP, a una durezza della polpa non superiore a 5,5 Kg/cm^2, per i frutti a polpa gialla e non superiore a 4 Kg/cm^2 per i frutti a polpa bianca, deve possedere le caratteristiche distintive di seguito riportate:

1) Tenore zuccherino: non inferiore a 12 gradi Brix.

2) Valore del rapporto E/A (*zuccheri/Acidi)*: non inferiore a 9.

Fanno eccezione le pesche gialle precoci che, alle medesime condizioni di durezza della polpa sopra stabilite, si distinguono per un valore del tenore zuccherino non inferiore a 11,5 gradi Brix e per un valore del rapporto E/A non inferiore a 8,5.

3) Epoca di maturazione: va dal 25 maggio al 15 luglio per le cultivar precoci, dal 16 luglio al 20 agosto per quelle di media epoca e dal 21 agosto al 10 ottobre per le cultivar tardive.

4) Calibro minimo dei frutti:
   - 61 millimetri di diametro per i frutti delle varietà precoci**;**
   - 67 millimetri di diametro per i frutti delle varietà di media epoca e tardive**;**

I frutti devono inoltre essere: integri, senza danni o lesioni; puliti, esenti di sostanze estranee, visibili; privi di odori o sapori estranei, percepibili; sani, esenti da marciumi e/o da alterazioni di qualsiasi tipo.

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 Pesca di Delia devono aver luogo nell'areale di cui al successivo punto 4.

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

Per la commercializzazione del prodotto potranno essere utilizzate tutte le confezioni consentite dalla normativa in vigore. Per l'identificazione della Pesca di Delia IGP nelle confezioni, sarà utilizzata la bollinatura riportante il logo, di cui al successivo punto 3.6, con una percentuale di frutti bollinati non inferiore al 20% di quelli contenuti in una confezione.

La Pesca di Delia IGP è confezionata nell'area di produzione di cui al successivo punto 4 in quanto i frutti, allo stato sfuso, costipati in più strati nei contenitori di plastica rigida *(cassette o bins)*, in conseguenza del trasporto stradale, sono soggetti a subire annerimenti, ammaccature, tagli e deformazioni di vario genere a causa degli urti e le elevate pressioni derivanti dai sobbalzi, dagli ondeggiamenti e dalle brusche frenate del mezzo di trasporto.

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

Sulle confezioni dovranno essere riportati, a caratteri di stampa delle medesime dimensioni, la dicitura "Pesca di Delia", immediatamente seguita dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" il simbolo grafico europeo della IGP, il logotipo della IGP "Pesca di Delia" più avanti descritto e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di

produzione. E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non traggano in inganno il consumatore.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta anche in un'altra parte della confezione, questa volta anche in forma di acronimo "IGP".

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione della "Pesca di Delia IGP" ricade in Sicilia e interessa l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Serradifalco, Caltanissetta, Delia, Sommatino, Riesi, Mazzarino e Butera, in provincia di Caltanissetta e dei Comuni di Canicattì, Castrofilippo, Naro, Ravanusa e Campobello di Licata, in provincia di Agrigento;

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il legame con la zona geografica della Pesca di Delia, è basato sulle sue specifiche qualità e caratteristiche. I frutti della Pesca di Delia a IGP, infatti evidenziano peculiarità gustative ed epoca di maturazione che si differenziano da quelle che possiedono i frutti della stessa tipologia ottenuti nelle altre zone di produzione.

Le qualità gustative sono determinate dal valore minimo del tenore zuccherino, non inferiore a 12 gradi brix e dal valore minimo del rapporto E/A (*zuccheri/Acidi),* non inferiore a 9, che contraddistinguono il caratteristico sapore dei frutti delineato da una maggiore percezione del sapore dolce, anche a elevati valori di consistenza della polpa (*fino a 5,5 Kg/cm*^{2}). Ciò avviene anche per le cultivar precoci della Pesca di Delia che si distinguono comunque per un valore minimo del tenore zuccherino non inferiore a 11,5 gradi brix e per un valore minimo del rapporto E/A non inferiore a 8,5.

L'epoca di maturazione differenziata dei frutti della Pesca di Delia a IGP è da attribuire al fatto che, nell'areale delimitato, la data di maturazione dei frutti delle cultivar precoci *(a basso fabbisogno in caldo)* subisce un anticipo di 10-15 giorni, rispetto a quella che osservano i frutti della stessa tipologia ottenuti nelle altre zone di produzione, mentre la data di maturazione dei frutti delle cultivar tardive (*a elevato fabbisogno in caldo)* subisce un posticipo di 15-20 giorni. La data di maturazione dei frutti delle cultivar di media epoca, invece, subisce un anticipo di 5-8 giorni nelle cultivar meno esigenti in caldo mentre nelle cultivar più esigenti di questa tipologia si verifica un posticipo della medesima data, della stessa entità come per le precedenti. Il calendario di maturazione della Pesca di Delia a IGP, inizia il 25 maggio e prosegue pressoché ininterrottamente fino alla 1^ decade di ottobre.

Il bacino di coltivazione della Pesca di Delia ricade nel versante meridionale della Sicilia ed è situato alle estreme latitudini del Paese ove il clima è mediterraneo, di tipo temperato-caldo, caratterizzato da estati lunghe, secche e calde *(28-34°C),* spesso anche

torride *(40°C e oltre)* e da inverni corti, miti e piovosi in cui si concentra gran parte della piovosità media annua (*400-600 mm)*. E' prevalente l'influenza mitigatrice esercitata dal mare Mediterraneo ove le temperature, durante il periodo invernale si mantengono tra 8 e 10-12°C, lungo la zona costiera e sono più basse di 2-3 gradi nelle zone più interne del bacino mentre le minime termiche quasi mai scendono sotto 0°C per cui la neve e/o le gelate sono piuttosto rare alle quote basse e in pianura. A partire da febbraio-marzo, periodo in cui le temperature si mantengono tra 12 e 18°C, si assiste a un graduale rialzo termico ove le temperature medie del periodo primaverile (*16-24°C),* non di rado a maggio possono repentinamente innalzarsi dando luogo a estati anticipate. Durante il periodo vegetativo è prevalente una debole ventosità giornaliera mentre il tasso di umidità dell'aria si mantiene basso.

Le caratteristiche gustative dei frutti della Pesca di Delia a IGP sono determinate dalle maggiori quantità di sostanze nutritive che la pianta va a destinare al frutto, a partire dalle prime fasi dell'accrescimento fino alla maturazione, che dipendono dalle condizioni climatiche ed ambientali del luogo di coltivazione.

Durante il periodo invernale l'andamento termico consente di soddisfare entro il mese di gennaio il fabbisogno in freddo delle cultivar più esigenti della Pesca di Delia, presupposto indispensabile per dare luogo ad una buona fioritura, mentre le temperature del periodo successivo (*febbraio-marzo*) favoriscono l'avvio anticipato e la rapida evoluzione dei processi di fioritura dando così luogo all'avvio anticipato delle fasi iniziali relative allo sviluppo del frutto. Durante la fioritura, inoltre, le temperature, la debole ventosità giornaliera e i bassi valori di umidità dell'aria, favorevoli anche all'attività degli insetti pronubi, danno luogo all'abbondante impollinazione dei fiori dal quale scaturisce un'intensa attività ormonale che consente di richiamare, verso l'ovario appena fecondato, maggiori quantità di sostanze nutritive che, in questa fase della pianta, provengono dagli organi di riserva.

Anche le quantità di sostanze nutritive che provengono al frutto dai processi di fotosintesi della pianta sono maggiori che altrove essendo correlate in base al ritmo più sostenuto che i processi biologici medesimi mantengono in questi luoghi rispetto al ritmo che essi mantengono nelle altre zone di coltivazione. Le temperature del periodo successivo alla fioritura, infatti, favoriscono il risveglio anticipato delle gemme a legno e il rapido sviluppo dell'apparato foto sintetico che, in questi luoghi, raggiunge la massima efficienza nel corso del mese di aprile. Ciò consente di veicolare al frutto quantità elevate sostanze nutritive in epoca più anticipata che altrove. Durante il periodo vegetativo, inoltre, le condizioni climatiche del luogo di coltivazione, rappresentate dalle temperature più elevate, dalla debole ventosità giornaliera e dai bassi valori di umidità dell'aria, danno luogo alla rapida rimozione del vapore acqueo che fuoriesce dalla cavità stomatica delle foglie e, di conseguenza, a elevati livelli di evapotraspirazione nelle piante arboree, che consentono di ottimizzare, rispettivamente, il rifornimento di anidride carbonica e di ossigeno dall'atmosfera e di trasportare alle foglie quantità elevate di acqua e di elementi minerali dal terreno, dalla quale tanto dipende la velocità, o il regolare svolgimento dei processi di fotosintesi; l'elevata energia radiante che a queste latitudini illumina il territorio di elezione della Pesca di Delia sin dalle prime ore del giorno, insieme ai fattori climatici sopra citati, contribuisce, in misura rilevante, a determinare un ritmo dei processi di fotosintesi più sostenuto che altrove, che in tal modo, possono destinare al frutto maggiori quantità di sostanze nutritive. Tutte queste sostanze nutritive, accumulate nel frutto, come è noto, a maturazione evolvono in quei prodotti finali *(zuccheri, sali minerali, acidi organici, vitamine, etc.)* responsabili delle caratteristiche qualitative dei frutti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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, forestali e del turismo (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità" (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.