

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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

(2021/C 18/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«PESCA di DELIA»

N. UE: PGI-IT-2469 - 24.10.2019

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 sia alle pesche a polpa gialla o bianca sia alle nettarine a polpa gialla che rispondono ai seguenti requisiti.

Le varietà ammesse, suddivise per tipologia e per epoca di maturazione, sono riportate nel seguente prospetto:

Tipologia	Epoca di maturazione		
	Precoci	Medie	Tardive
Pesche a polpa gialla o bianca	Polpa gialla: Rich May, Ruby Rich, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory	Polpa gialla: Elegant Lady, Rome Star, Symphonie, Rich Lady, Summer Rich, Royal Lee, Sweet Dream Polpa bianca: Fidelia	Polpa gialla: Fartime, Flaminia, Lucie, O'Henry, Plus, Red Star, Summerset, Tardivo 2000, Guglielmina Polpa bianca: Daniela

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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 sia di pesche sia di nettarine derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità al metodo di ottenimento 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, al momento dell'immissione in commercio, deve possedere le caratteristiche distintive di seguito riportate.

— Pesche a polpa gialla o bianca:

- 1) tenore zuccherino: non inferiore a 11,5 gradi Brix per le varietà precoci e non inferiore a 12 gradi Brix per le varietà di media epoca e tardive;
- 2) valore del rapporto E/A: non inferiore a 8,5 per le varietà precoci e non inferiore a 9 per le varietà di media epoca e tardive;
- 3) epoca di maturazione: va dal 25 maggio al 15 luglio per le varietà precoci, dal 16 luglio al 20 agosto per le varietà di media epoca e dal 21 agosto al 10 ottobre per le varietà tardive;
- 4) calibro minimo dei frutti: non inferiore a 61 millimetri di diametro per le varietà precoci e non inferiore a 67 millimetri di diametro per le varietà di media epoca e tardive;

— Nettarine a polpa gialla:

- 1) tenore zuccherino: non inferiore a 12 gradi Brix;
- 2) valore del rapporto E/A: non inferiore a 9;
- 3) epoca di maturazione: va dal 10 giugno al 15 luglio per le varietà precoci, dal 16 luglio al 20 agosto per le varietà di media epoca e dal 21 agosto al 10 ottobre per le varietà tardive;
- 4) calibro minimo dei frutti: non inferiore a 61 millimetri di diametro per le varietà precoci e non inferiore a 67 millimetri di diametro per le varietà di media epoca e tardive.

I frutti sia di pesche sia di nettarine della «Pesca di Delia» a IGP devono possedere le caratteristiche distintive sopra riportate a una consistenza della polpa non superiore a 5,5 kg/cm² per i frutti a polpa gialla e non superiore a 4 kg/cm² per i frutti a polpa bianca.

I frutti della «Pesca di Delia» a IGP, inoltre, devono essere: integri, senza danni o lesioni; puliti, esenti da 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.

La «Pesca di Delia» IGP è confezionata nell'area di produzione di cui al successivo punto 4 poiché 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 delle 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 riportate, a caratteri di stampa delle medesime dimensioni, la dicitura «Pesca di Delia», immediatamente seguita dal logotipo più avanti descritto e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È 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».

Per l'identificazione della «Pesca di Delia» a IGP, nelle confezioni sarà utilizzata la bollinatura riportante il logo, con una percentuale di frutti bollinati non inferiore al 20 % di quelli contenuti in una confezione.



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, Castrolibero, 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, sia di pesche sia di nettarine, della «Pesca di Delia» a IGP, evidenziano tenore zuccherino e peculiarità gustative che si differenziano da quelle che possiedono i frutti della stessa tipologia ottenuti nelle altre zone di produzione, anche a elevati valori di consistenza della polpa. Detti frutti, inoltre, presentano epoca di maturazione che si differenzia da quella che presentano i frutti della stessa tipologia ottenuti altrove.

Le pesche a maturazione precoce presentano un valore del tenore zuccherino non inferiore a 11,5 gradi Brix mentre le pesche di media epoca e tardive della «Pesca di Delia», presentano un valore del tenore zuccherino non inferiore a 12. Le nettarine precoci, medie e tardive della «Pesca di Delia», invece, presentano un valore del tenore zuccherino non inferiore a 12 gradi Brix.

Le peculiarità gustative della «Pesca di Delia» si distinguono per il caratteristico sapore dei frutti, delineato da una maggiore percezione del sapore dolce. Le pesche a maturazione precoce della «Pesca di Delia», infatti, presentano un valore del rapporto E/A non inferiore a 8,5, mentre le pesche delle varietà di media epoca e tardive presentano un valore del rapporto E/A non inferiore a 9. Le nettarine, siano esse precoci, di media epoca e tardive, della «Pesca di Delia», invece, presentano un valore del rapporto E/A non inferiore a 9.

Nel bacino di coltivazione della «Pesca di Delia» gli elevati valori di consistenza della polpa dipendono sia dalle condizioni climatiche e ambientali del luogo di coltivazione, sia dalle caratteristiche pedologiche dei terreni e dalle capacità professionali dei produttori, che consentono al pesco di destinare al frutto maggiori quantità di calcio rispetto a quanto avviene nelle altre zone di coltivazione. Durante il periodo di accrescimento del frutto le condizioni climatiche e ambientali inducono il pesco a traspirare acqua dal terreno in misura molto più elevata che altrove. Ciò consente alle piante di assorbire anche un'elevata quantità di elementi nutritivi disciolti nella soluzione circolante,

soprattutto di quelli in essa più concentrati. Poiché la quasi totalità dei produttori per la coltivazione della «Pesca di Delia» predilige abitualmente i terreni più fertili, che solitamente sono ben dotati di calcio, possiamo affermare, dunque, che nel bacino di coltivazione della «Pesca di Delia» sussistono le condizioni climatiche, ambientali, pedologiche dei terreni e professionali dei produttori che consentono di ottenere frutti più croccanti di altri.

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 si osserva nei 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 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). È prevalente l'influenza mitigatrice esercitata dal mar 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 e 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 a 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 dalla 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 fotosintetico 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'homepage 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 e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
