

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA I.G.P.

“Pesca di Delia”

Art. 1

Denominazione

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 alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

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	Rich May, Ruby Rich, Spring Crest, Spring Lady, Royal Glory	Elegant Lady, Rome Star, Symphonie, Rich Lady, Summer Rich, Royal Lee, Sweet Dream, Fidelia (p. b.)	Fartime, Flaminia, Lucie, O’Henry, Plus Plus, Red Star, Summerset, Tardivo 2000, Guglielmina, Daniela (p. b.)
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, di cui all’art. 5 del presente disciplinare e il possesso delle caratteristiche di peculiarità sopra stabilite. Fermo restando che l’utilizzo di queste varietà, per la produzione a IGP della Pesca di Delia, è subordinato 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.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

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, 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.

Art. 3

Zona di produzione

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;

Art. 4

Prova dell’origine

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo, documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l’iscrizione dei produttori e dei confezionatori negli elenchi gestiti dalla struttura di controllo, e attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla verifica da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Terreni, da destinare alla coltura, sistemi d’impianto, forme di allevamento e tecniche colturali, devono essere adottati al fine di favorire le caratteristiche gustative di peculiarità della Pesca di Delia e di ottenere frutti di elevato livello qualitativo. Proprio per tale motivo sono ammesse le forme di allevamento, sia in volume sia in parete, che favoriscono l’illuminazione e l’arieggiamento della chioma.

La densità di piantagione non deve superare il limite massimo di 900 piante /ha, per le forme in volume, e di 2.000 piante/ha per quelle in parete.

Sono ammessi gli interventi di potatura verde da eseguirsi in uno o più passaggi, in qualsiasi momento, anche dopo la raccolta.

Il diradamento dei frutti è obbligatorio e va eseguito prima dell’indurimento del nocciolo.

La raccolta va eseguita a mano, in almeno 3 passaggi.

La produzione unitaria massima ammessa è di 220 Q.li/ettaro per le cultivar precoci, di 300 Q.li/ettaro per le cultivar di media epoca e di 400 Q.li/ettaro per quelle tardive.

Entro 8 ore dalla raccolta i frutti dovranno essere sottoposti al trattamento di abbattimento termico.

Le tecniche di conservazione devono assicurare condizioni di temperatura e di umidità idonee a mantenere, pressoché inalterate, le caratteristiche gustative di peculiarità dei frutti della Pesca di Delia IGP.

Il tempo massimo per la conservazione dei frutti della Pesca di Delia IGP, è di 10 giorni, decorrenti dal giorno successivo a quello della raccolta.

Il periodo di commercializzazione va dal 25 maggio al 20 ottobre per le pesche mentre per le nettarine va dal 10 giugno al 20 ottobre.

Art. 6

Il legame con l'ambiente

Il bacino di coltivazione della Pesca di Delia ricade nella porzione centrale del versante meridionale della Sicilia, ed è situato alle estreme latitudini del Paese e di tutti gli areali peschicoli nazionali.

Il clima è di tipo temperato-caldo, ove nel periodo invernale si concentra gran parte della piovosità annua, media di 400-600 mm, mentre scarse o del tutto assenti sono le precipitazioni nel corso dell'estate, ove le temperature medie, di 32-36°C, si alternano spesso con periodi di caldo torrido (*luglio-agosto*). Nel periodo vegetativo è prevalente una ventosità giornaliera di debole intensità con valori di umidità dell'aria che si mantengono bassi. Le temperature medie del periodo invernale, risentono dell'influenza mitigatrice esercitata dal mare Mediterraneo, per cui nelle zone situate a ridosso della fascia costiera si mantengono tra 8 e 10-12°C mentre nelle zone più interne si mantengono più basse di 2-3 gradi al massimo; 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. Dal mese di febbraio, ove le temperature oscillano mediamente tra 12 e 18°C, si assiste a un graduale rialzo termico che, in marzo, tendono a uniformarsi con quelle medie primaverili (16-24°C), mentre a maggio non è raro riscontrare temperature superiori a quelle medie primaverili, solitamente comprese tra 22 e 30°C, che danno luogo a estati anticipate.

Nel bacino di coltivazione della Pesca di Delia l'andamento termico del periodo invernale consente, alle cultivar più esigenti in freddo (*a fioritura tardiva*), di terminare i processi di fioritura entro il mese di marzo, mentre le temperature del mese di febbraio forniscono le migliori garanzie per il regolare svolgimento della precoce fioritura (*febbraio*) delle cultivar a basso fabbisogno in freddo che, nella quasi totalità degli areali nazionali, espone i fiori al rischio elevato delle basse temperature che di norma si verificano in tale periodo. In questi luoghi, infatti, si assiste all'avvio anticipato delle fasi relative allo sviluppo del frutto. Durante la fioritura, inoltre, le condizioni climatiche (*temperatura, umidità dell'aria e ventilazione*) favoriscono l'abbondante impollinazione dei fiori dalla quale scaturisce un'intensa attività ormonale che consente di polarizzare, nell'ovario appena fecondato, notevoli quantità di sostanze nutritive, che la pianta ha accumulato negli organi di riserva. Pertanto, nell'areale delimitato le quantità di sostanze nutritive che sono destinate al frutto sin dalle prime fasi dello sviluppo sono maggiori, rispetto a quanto avviene nelle altre zone di coltivazione, in relazione all'avvio anticipato delle fasi concernenti lo sviluppo del frutto e per l'intensa attività ormonale. Nel corso del periodo vegetativo, invece, che investe le fasi successive (*intermedie e terminali*) dello sviluppo del frutto, le quantità di sostanze nutritive che sono destinate al frutto sono maggiori, che altrove, essendo correlate con le maggiori quantità derivanti dall'avvio anticipato delle attività di fotosintesi e dal ritmo piuttosto sostenuto. In questi luoghi, infatti, le temperature del periodo favoriscono il rapido sviluppo dell'apparato fotosintetico che raggiunge la massima efficienza in epoca più anticipata che altrove (aprile), mentre le condizioni di umidità dell'aria, la buona ventilazione del territorio e le elevate temperature del periodo vegetativo, danno luogo all'immediato allontanamento del vapore acqueo che fuoriesce dalla cavità stomatica delle foglie, che consente di mantenere elevati sia i livelli di evapotraspirazione delle piante, sia il rifornimento dell'anidride carbonica e dell'ossigeno, che favoriscono il ritmo sostenuto dei processi di fotosintesi e di respirazione. 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 indicati, contribuisce, in misura rilevante, a determinare il ritmo piuttosto sostenuto ai processi di

fotosintesi che, in tal modo, possono destinare al frutto maggiori quantità di sostanze nutritive che, a maturazione, evolvono in quei prodotti finali, rappresentati da solidi solubili (*zuccheri*), sali minerali, acidi organici, vitamine, sostanze aromatiche, sostanze coloranti, antiossidanti, etc., responsabili delle caratteristiche qualitative dei frutti.

I frutti della Pesca di Delia, infatti, presentano un contenuto zuccherino e un valore del rapporto E/A (solidi solubili/acidi) che si differenzia dal valore che possiedono i frutti della stessa tipologia ottenuti nelle altre zone del Paese, anche a elevati valori di consistenza della polpa. 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 non inferiore a 12. Le nettarine, siano esse precoci, medie e tardive della Pesca di Delia, presentano un valore del tenore zuccherino non inferiore a 12 gradi Brix.

La Pesca di Delia si distingue, anche, e soprattutto, per il caratteristico sapore dei frutti, delineato da una maggiore percezione del sapore dolce. Il contenuto zuccherino moderatamente elevato e il tenore acidico moderatamente più modesto che altrove, vanno a determinare un valore del rapporto E/A (solidi solubili/acidi) che si differenzia nettamente dal valore che presentano i frutti della stessa tipologia ottenuti nelle altre zone di coltivazione del Paese. Il valore del rapporto E/A è una caratteristica fondamentale che va a determinare il sapore dei frutti. La percezione del sapore dolce è maggiore laddove è più elevato il valore di tale parametro. Le pesche a maturazione precoce della Pesca di Delia, presentano infatti, 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. Il calcio, come è noto, è l'elemento capace di condizionare maggiormente la consistenza e la conservabilità dei frutti, essendo responsabile della stabilità della parete cellulare, di cui fa parte integrante. 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 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.

I frutti della Pesca di Delia, inoltre, presentano epoca di maturazione che si differenzia notevolmente da quella che osservano i frutti della stessa tipologia negli altri areali nazionali di coltivazione. Ciò è da attribuire sia all'epoca di fioritura, sia alle dinamiche di accumulo delle unità di caldo (*Growing Degree Hours - GDH- "Unità di caldo/ora"*) che ciascuna cultivar di pesco ha la necessità di accumulare durante le fasi di sviluppo del frutto (*fioritura-maturazione*), che sono strettamente correlate in base all'andamento delle temperature stagionali e giornaliere del luogo di coltivazione. In base a ciò è possibile constatare che, nel periodo immediatamente successivo alla fioritura, negli areali più caldi, con clima simile a quello del bacino di coltivazione della Pesca di Delia, il tasso di accumulo delle unità di caldo è notevolmente elevato poiché le temperature tendono

repentinamente ad approssimarsi a quelle ottimali (*T.o. di 25-28°C*), mentre negli areali situati a latitudini maggiori, il tasso di accumulo è sensibilmente più basso poiché le temperature del periodo si mantengono notevolmente al di sotto di quelle ottimali. L'opposto avviene nel corso del periodo estivo, ove negli areali più caldi il tasso di accumulo delle unità di caldo è sensibilmente più basso poiché le temperature si mantengono notevolmente sopra al valore ottimale, mentre negli areali situati a latitudini maggiori il tasso di accumulo è più elevato poiché le temperature si mantengono prossime, o sono di poco superiori, a quelle ottimali.

Nel bacino di coltivazione della Pesca di Delia, il fabbisogno in caldo delle varietà precoci (*a basso fabbisogno in caldo*) è generalmente soddisfatto nel periodo in cui è elevato il tasso di accumulo delle unità di caldo e i frutti richiedono tempi minori per giungere a maturazione, per cui si registra un anticipo della data di maturazione di 10-15 giorni. L'opposto avviene invece per le cultivar tardive (*a elevato fabbisogno in caldo*) ove, nell'areale delimitato, gran parte del fabbisogno in caldo può essere soddisfatto solamente nel periodo in cui il tasso di accumulo è molto basso e i frutti richiedono tempi maggiori per giungere a maturazione, per cui si registra un notevole posticipo della data di maturazione, che solitamente è di 15-20 giorni. Nelle cultivar a medio fabbisogno in caldo della Pesca di Delia (*di media epoca*), nell'areale delimitato, si registra, nelle cultivar meno esigenti in caldo, un anticipo della data di maturazione, che solitamente è di 5-8 giorni, mentre nelle cultivar più esigenti di questa tipologia, si registra un posticipo di egual misura per il fatto che nelle prime è prevalente l'influenza esercitata dal periodo in cui è elevato il tasso di accumulo delle unità di caldo mentre nelle seconde è prevalente il periodo in cui detto tasso è basso.

Nel bacino di coltivazione della Pesca di Delia, i frutti delle varietà di pesche precoci, con esigenze in caldo tra le più basse del gruppo, iniziano la maturazione a partire dal 25 maggio, mentre i frutti delle varietà di pesche del medesimo raggruppamento, con esigenze in caldo maggiori delle precedenti, concludono la maturazione entro il 15 luglio. Per i frutti della varietà di pesche tardive della Pesca di Delia, l'epoca di maturazione va dal 21 agosto al 10 ottobre, con meccanismo analogo a quello delle cultivar precoci appena descritto, mentre per i frutti di media epoca delle varietà della medesima tipologia, l'epoca di maturazione va dal 16 luglio al 20 agosto.

Per le nettarine della Pesca di Delia, il meccanismo biologico che influenza l'epoca di maturazione è analogo a quello appena descritto per le pesche, per cui le date di inizio e di conclusione di ciascuna epoca di maturazione sono le medesime di quelle già indicate per le pesche, ad eccezione delle nettarine del gruppo delle varietà precoci con esigenze in caldo tra le più basse del gruppo che, nell'areale delimitato, iniziano la maturazione a partire dal 10 giugno.

Il principale attore di questo processo è sempre stato l'uomo che, grazie alle sue spiccate doti intuitive, già riconosciute in tutta l'isola, ha saputo cogliere le peculiarità dei vari ambienti microclimatici di coltivazione, verso le produzioni precoci o verso quelle tardive, mettendo a coltura solamente i terreni più fertili in cui è disponibile la risorsa irrigua, creando in tal modo un paesaggio rurale che si distingue in ambito regionale. I frutti delle cultivar precoci della Pesca di Delia giungono nei principali mercati di consumo con largo anticipo, mentre i frutti delle cultivar tardive possono essere commercializzati in un periodo in cui comincia a diminuire l'offerta proveniente dalle altre regioni e la domanda è ancora elevata. Il successo commerciale, inserito in un ambiente imprenditoriale molto dinamico e avanzato, ha contribuito a determinare, sin dai primi anni '90, l'inarrestabile espansione della coltura che interessa una superficie complessiva di circa 2.000 ha e lo sviluppo di un'efficiente rete di strutture di confezionamento e di commercializzazione del prodotto, che rappresentano il volano dell'economia di questa zona della Sicilia.

L'uso consolidato e continuativo della denominazione di cui si chiede il riconoscimento è testimoniato da una documentazione bibliografica costituita da documenti fiscali, risalenti al 1987/89 e al 91, da articoli di stampa, pubblicati su quotidiani a diffusione regionale e su periodici locali (1997 – 1999), da folder illustrativi e da una serie di documenti ufficiali, relativi a sagre comunali, manifesti pubblici, comunicazioni, documenti e atti deliberativi, quest'ultimi depositati nei vari Uffici di competenza del Comune di Delia.

Art. 7 Controlli

Per l'attività di controllo, ai sensi degli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012, viene designata la seguente autorità pubblica di controllo: CORFILCARNI GCC – Consorzio di Ricerca Filiera Carni Dipartimento di Scienze Veterinarie – Polo Universitario dell'Annunziata - 98168 – Messina – Tel. 090/353659 – Indirizzo mail ordinaria: info@corfilcarni.it - Indirizzo di PEC: corfilcarni@pec.it

Art. 8 Confezionamento ed etichettatura

Per la commercializzazione del prodotto potranno essere utilizzate tutte le confezioni consentite dalla normativa in vigore. Sulle confezioni dovranno essere riportati, 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. 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 Pesca di Delia IGP è confezionata nell'area di produzione di cui all'art. 3.

Per l'identificazione della Pesca di Delia 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.

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

Il logo della Pesca di Delia IGP è di forma rettangolare con dimensioni di mm 40 (quaranta) x mm 100 (cento). Sul lato destro, in posizione centrale è raffigurata n. 1 pesca, costituita da due lobi uguali secanti i cui centri giacciono sullo stesso asse orizzontale, sormontata da una foglia, dello spessore di 8 mm, di forma lanceolata e disposta in orizzontale, inserita nella cavità peduncolare e delimitata da bordo di colore verde, di spessore sottile nel margine superiore e più spesso nel margine inferiore.

Nella parte basale del frutto, in corrispondenza dell'asse verticale passante per il centro, è raffigurata la Sicilia, ove nella porzione centro meridionale è rappresentato, in blu e in rosso, il bacino di coltivazione della “Pesca di Delia”; la porzione in rosso comprende i territori dei comuni ricadenti nella provincia di Agrigento, mentre quella in blu comprende i territori dei comuni posti in provincia di Caltanissetta.

A sinistra della pesca è raffigurato uno spicchio sferico la cui estremità superiore parte dalla zona peduncolare della pesca, formando un angolo convesso in senso sinistrorso, raggiungendo la zona costiera meridionale della Sicilia, a livello del bacino di produzione della “Pesca di Delia”.

La colorazione dello spicchio sferico vira gradualmente dal giallo intenso nella parte superiore al giallo chiaro nella parte inferiore. Sul lato destro dell’arco minore dello spicchio, a partire dalla zona mediana e verso il basso, è riportato l’acronimo “I.G.P.” mentre sul lato destro dell’arco maggiore, a partire dalla zona mediana e verso il basso, è riportata la dizione “Indicazione Geografica Protetta”.

Il Logo IGP Pesca di Delia è realizzato in DWG/2007, il modello dei colori è HSL, memorizzati come RGB.

	N° Colore	Rosso	Verde	Blu	Tonalità	Sat	Lum	Carattere	Spessore
SOLE	251,210,4	251	210	4	50	97	50		
	255,255,127	255	255	127	60	100	75		
PESCA	255,63,0	255	63	0	15	100	50		
	255,255,127	255	255	127	60	100	75		
FOGLIA	31,127,0	31	127	0	105	100	25		0.50 mm
	127,255,0	127	255	0	90	100	50		
DELIA	0.0.255	0	0	255	240	100	50		
	255,0,0,	255	0	0	0	100	50		
Bordo Sicilia	36	127	63	0	30	100	25		
Scritta Pesca di Delia	166	0	31	127	225	100	25	Times new Roman	
Scritta IGP	255	255	0	0	0	100	50	Algerian	

