



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA I.G.P.
“Pesca di Delia”**

**Art. 1
Denominazione**

L'indicazione geografica protetta “Pesca di Delia” è riservata alle varietà di pesche, a polpa gialla o bianca, e alle varietà nettarine a polpa gialla, appartenenti alla specie *Prunus Persica (L.) Batsc.* che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Le varietà ammesse sono riportate nel seguente prospetto 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
Nectarine 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.

**Art. 2
Caratteristiche del prodotto**

La Pesca di Delia a IGP, a una durezza 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, deve possedere le caratteristiche distintive di seguito riportate:

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

2) Valore del rapporto E/A: 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.

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, Castrolibero, 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 nonché, 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 che 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 a quello successivo della raccolta.

Il periodo di commercializzazione va dal 25 maggio 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 dal 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 vengono 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 relative allo 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 vengono destinate al frutto sono maggiori, che altrove, essendo correlate con le maggiori quantità derivanti dall'avvio anticipato delle attività di fotosintesi nonché 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 si distinguono, infatti, per il contenuto in solidi solubili, non inferiore a 12 gradi brix e per un tenore acidico (*acidità titolabile*) più modesto che altrove, che va a determinare un valore del rapporto E/A non inferiore a 9, ad eccezione delle pesche gialle precoci in cui il tenore zuccherino non è inferiore a 11,5 gradi brix mentre il valore del rapporto E/A non è inferiore a 8,5. Tali valori sono riscontrabili persino a una durezza della polpa di 5,5 Kg/cm², per i frutti a polpa gialla, e di 4 Kg/cm² per i frutti a polpa bianca. Il rapporto solidi solubili/acidi è una caratteristica fondamentale che determina il sapore dei frutti. La Pesca di Delia si distingue infatti per il caratteristico sapore dei frutti, delineato da una maggiore percezione del sapore dolce.

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 dello 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 GDH è estremamente basso per il fatto che 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 di poco superiori, a quelle ottimali. Ne consegue che, nel bacino di coltivazione della Pesca di Delia le cultivar a basso fabbisogno in caldo (*precoci*) vanno a soddisfare il proprio fabbisogno nel periodo in cui è elevato il tasso di accumulo e i frutti richiedono tempi minori per giungere a maturazione, per cui si registra un anticipo della data di maturazione di 10-15 giorni. Per questa tipologia di cultivar l’epoca di maturazione, nell’areale delimitato inizia il 25 maggio, per le cultivar meno esigenti in caldo e si conclude entro il 15 luglio, per le cultivar più esigenti. L’opposto avviene invece per le cultivar a elevato fabbisogno in caldo (*tardive*) ove, nell’areale delimitato, gran parte del fabbisogno in caldo può essere soddisfatto solamente nel periodo in cui è basso il tasso di accumulo 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 oltre 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, di 5-8 giorni, mentre per le 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.

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 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 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 é 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”.

Lo spicchio sferico nella parte superiore è di colore arancione in intenso e man mano che si procede verso la parte inferiore vira gradualmente fino alla colorazione gialla. In basso, sopra il bordo interno, è riportato l’acronimo “I.G.P.” In basso, internamente all’arco di circonferenza posto nel quadrante Sud-Ovest della circonferenza, 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	166	0	31	127	225	100	25	Times new Roman	
Scritta IGP	255	255	0	0	0	100	50	Algerian	

