

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)
(Reg. UE n. 1151/2012)

“PESCABIVONA”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1
Denominazione

L'indicazione geografica protetta "Pescabivona" è riservata ai frutti di pesco (*Prunus persica* L. Batsch) a polpa bianca che soddisfano le condizioni e i requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Caratteristiche del prodotto

La denominazione "Pescabivona" indica i frutti di quattro ecotipi di pesco originati ed evoluti nella zona geografica descritta al successivo art. 3 ed indicati e suddivisi per epoca di maturazione in tabella 1.

Ecotipo	Epoca di maturazione
<i>Murtiddara o Primizia Bianca</i>	Dal 15 giugno al 15 luglio
<i>Bianca</i>	Dal 16 luglio al 15 agosto
<i>Agostina</i>	Dal 16 agosto al 15 settembre
<i>Settembrina</i>	Dal 16 settembre al 20 ottobre

Tabella 1. Ecotipi IGP "Pescabivona" e relativa epoca di maturazione

All'atto dell'immissione al consumo i frutti IGP "Pescabivona" devono rispettare le cogenti norme di commercializzazione e presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- Pesche duracine a polpa bianca non fondente di forma sferoidale con colore di fondo della buccia bianco-giallo-verde e sovracolori di tonalità rosso (l'ecotipo *Settembrina* presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura).
- Caratteristica peculiare è la limitata estensione del sovracolori rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50%.
- L'elevata dolcezza dell'IGP "Pescabivona" accompagna una notevole consistenza della polpa. I valori minimi dei parametri chimico-fisici d'interesse devono essere quelli indicati in tabella 2 per ciascun ecotipo.

Ecotipo	Solidi solubili	Rapporto solidi solubili/acidità titolabile	Consistenza della polpa
<i>Murtiddara o Primizia Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Agostina</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Settembrina</i>	> 10	> 1,20	> 3,5

Tabella 2. Valori minimi di parametri relativi ai frutti di ogni ecotipo. Solidi solubili espressi in °Bx; Rapporto solidi solubili/acidità titolabile espresso in °Bx/meq in 100 ml; Consistenza della polpa misurata con puntale da 8 mm ed espressa in Kg/0,5 cm².

- possono essere commercializzate, con riferimento alla normativa cogente applicabile alla commercializzazione di pesche e nettarine Reg. (CE) n. 1221/08, parte 5.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell'IGP "Pescabivona" ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo a sud-ovest dei Monti Sicani e comprende porzioni del comune di Bivona (AG) e di altri limitrofi quali Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) e Palazzo Adriano (PA).

Partendo dal centro abitato del comune di S. Stefano Quisquina, la linea di delimitazione è rappresentata dalla S.S. 118 fino ad arrivare in c/da S. Pietro, dove si incrocia la omonima strada vicinale che congiunge la S.S. 118 con l'ex strada ferrata Lercara Bassa-Magazzolo, che diventa il nuovo confine dell'areale di produzione. In c/da Canfuto, all'incrocio con la strada che conduce alle sorgenti S. Rosalia, il limite diventa detta strada per un primo tratto; successivamente, seguendo il confine con la zona forestata, il confine punta verso ovest fino ad incrociare il vallone S. Margherita in c/da Cava. Proseguendo verso Sud-Ovest il confine corre lungo le pendici del Pizzo Scavarrante, fino a raggiungere il vallone di Gebbia, per poi proseguire lungo detto vallone fino alla confluenza con il fiume Magazzolo. Si risale il Fiume Magazzolo in direzione Nord-Est fino a superare la fascia forestata di c/da Mailla. Da questo punto, volgendo verso est in direzione Pizzo Ferrara, si va ad incrociare la S.S. 118; il confine segue questa strada fino all'incrocio con la strada provinciale Alessandria della Rocca-S. Biagio Platani e segue questa ultima fino ad arrivare al Vallone Fratta, in c/da Pietranera. Inglobando tutta l'isola Mulino Nuovo, si sale lungo il Fiume Turboli fino all'incrocio con l'acquedotto del Voltano e la strada vicinale Molinazzo. Proseguendo verso Nord lungo quest'ultima strada si arriva alle sorgenti Gragotta da dove, proseguendo lungo le pendici delle Liste Sibettine in direzione Nord-Ovest, si arriva alla strada vicinale Misita-Voltano. All'incrocio con la Regia trazzera Noro, si prosegue lungo quest'ultima fino alla strada vicinale S. Vito. Da questo punto, passando lungo il confine del centro abitato di S. Stefano Quisquina si va ad allacciare alla S.S. 118 nonché l'inizio del percorso descritto.

Art. 4

Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

Gli operatori, che ben conoscono l'*habitat* di produzione, hanno definito nel tempo il metodo di ottenimento della "Pescabivona". Il sistema di produzione deve essere praticato secondo le norme di buona prassi agricola, attraverso le tradizionali tecniche colturali seguite dalle fasi di raccolta e post-raccolta.

Tecniche colturali

Gli impianti hanno una densità che varia da 400 a 1250 piante per ettaro. I portainnesti da impiegare sono il Franco, il GF 677, l'MRS 2/5 e il Cadaman. Le forme d'allevamento da adottare devono essere il vaso, il vaso ritardato ed il fusetto.

La concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia durante la stagione invernale sia durante la fase vegetativa anche attraverso la tecnica della fertirrigazione e della concimazione fogliare.

I trattamenti fitosanitari possono essere effettuati con finalità preventive e curative sempre secondo le norme di buona prassi agricola.

Al fine di ottenere produzioni di qualità può essere praticata l'irrigazione.

La produzione massima consentita dell'IGP "Pescabivona" non deve superare 350 ql/ha.

Raccolta e post-raccolta

La raccolta deve essere effettuata manualmente con più passaggi in campo per ogni ecotipo. Il momento della raccolta deve essere scelta in considerazione della necessità di mantenere frutti con caratteristiche qualitative tipiche, di cui all'art. 2, fino al consumo allo stato fresco.

Può essere effettuata la tecnica della frigoconservazione per un periodo non superiore a 20 giorni.

Art. 6

Legame con la zona geografica

L'IGP "Pescabivona" identifica i frutti di varietà autoctone di pesco che appartengono al comprensorio di cui all'art. 3 e sono l'espressione fenotipica dell'interazione tra genotipo, selezione umana ed ambiente.

L'identità della "Pescabivona" è spiegata scientificamente, attribuendo a possibili mutazioni genetiche la sua origine. L'autenticità genetica e la selezione operata dagli agricoltori hanno determinato un adattamento del pesco all'*habitat* e la comparsa di caratteri fenotipici peculiari. La "Pescabivona" si distingue per la limitata estensione del sovracoloro rosso dell'epidermide e per la persistenza della consistenza della polpa a livelli elevati di rapporto zuccheri/acidi. La limitata estensione del sovracoloro rosso dell'epidermide è legata al genotipo e al relativo adattamento alla zona geografica di provenienza. Le condizioni pedoclimatiche e le risorse idriche, influenzando la fisiologia delle piante, determinano risvolti positivi sulle caratteristiche indicate nell'articolo 2.

L'areale di produzione della "Pescabivona" è adatto alla coltura del pesco, tanto da ottenere produzioni di ottima qualità anche in periodi dell'anno (fine settembre primi di ottobre) in cui, per ragioni essenzialmente di ordine climatico, diminuisce l'offerta e la qualità dei frutti di pesco. Il clima è mite con minime invernali che assicurano il giusto fabbisogno in freddo ed i suoli sono porosi, permeabili e provvisti di sostanza organica. La zona geografica è protetta dal massiccio dei Monti Sicani e ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo. L'ambiente biologico del corso d'acqua influenza notevolmente le caratteristiche pedoclimatiche del territorio con risvolti sulla peschicoltura.

Oltre a queste considerazioni, molto importanti sono quelle di natura storica. La coltivazione del pesco nella zona geografica d'interesse risale ai primi anni '50 ed i primi pescheti specializzati furono impiantati a Nord del paese di Bivona, utilizzando come materiale di propagazione le migliori linee locali nate da seme. Tra le diverse piante una si dimostrò particolarmente pregiata e, data l'epoca di maturazione, venne chiamata *Agostina*. Nel tempo, grazie alla vocazione della zona geografica alla coltura del pesco, gli agricoltori hanno selezionato altri tre ecotipi: *Murtiddara* e *Bianca* a maturazione intermedia e *Settembrina* a maturazione tardiva.

Anche da un punto di vista culturale, possiamo trovare riferimenti utili a comprendere il legame della "Pescabivona" con la zona geografica. La storia, la tradizione e l'economia, dell'area geografica d'interesse, risentono della reputazione della "Pescabivona". Ne sono prova il riscontro positivo dei consumatori in occasione della Sagra, i riconoscimenti presenti nella letteratura scientifica e nell'editoria divulgativa, la pubblicizzazione del prodotto anche attraverso il noto slogan "*Pescabivona, si dice in giro che è la più buona*", la realizzazione di strutture per la

gestione delle fasi post-raccolta, l'impegno economico pubblico per la valorizzazione del prodotto, i tentativi di distribuzione attraverso i sistemi della grande distribuzione. È importante, inoltre, ricordare che il panorama peschicolo siciliano comprende numerose varietà autoctone che, a differenza della "Pescabivona", sono state abbandonate e progressivamente sostituite dalle moderne cultivar di origine alloctona. D'altronde, i consumatori riconoscono ed apprezzano la "Pescabivona", sicuri di gustare un prodotto autentico e con una reputazione che il nome stesso evoca.

Art. 7 **Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" via G. Marinuzzi n. 3 - 90129 Palermo – tel. 091 6565328, fax: 091 6565437 e-mail: serviziocertificazioni@izssicilia.it.

Art. 8 **Etichettatura**

I criteri da rispettare sono quelli indicati dalla normativa cogente in materia di commercializzazione di pesche. In etichetta devono figurare, nello stesso campo visivo, la dicitura "indicazione geografica protetta", il simbolo comunitario dell'IGP ed il logo che identifica il prodotto costituito dalla dicitura "pescabivona" come riportato in figura.



Logotipo IGP "Pescabivona". Le due parole sono scritte in modo continuo ed in minuscolo. Dimensione: mm 60 × mm 147. Stile di carattere: Catanio bt stilizzato a mano con bordino di colore nero. Indici colorimetrici: riempimento sfumato, rappresentato da un colore arancio (17% magenta e 27% giallo) nella parte inferiore che sfuma in un colore giallo al 25% nella parte superiore. La lettera "o" è sostituita da una pesca stilizzata a mano in cui sono evidenti il nocciolo ed il picciolo in nero, una fetta di pesca tagliata a spicchio ed una foglia di colore verde. Il colore della foglia è costituito dal 10% di giallo con gradazione del colore ciano fino al 90%.

È ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi siano di dimensioni ridotte rispetto al marchio "pescabivona" e non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.