

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE IGP “PESCA DI VERONA”

Art. 1 Denominazione

L’indicazione geografica protetta "Pesca di Verona" è riservata alle pesche a polpa bianca ed a polpa gialla , nonché alle pesca noce (dette anche nettarine) a polpa gialla delle cultivar a maturazione precoce, media e tardiva appartenenti alla specie *Persica vulgaris*, Mill. Le varietà ammesse sono suddivise per tipologia ed epoca di maturazione:

	Precoci	Medie	Tardive
Pesche gialle	Rich May, Crimson Lady, Spring Belle, Royal Gem, Royal Glory, Vistarich	Rich Lady, Rome Star, Zee Lady	Kaweah
Pesche Bianche		Maria Bianca, Greta	Tendresse, Tardivo Zuliani, Michellini
Nettarine gialle	Rita Star, Laura, Big Top	Venus, Stark Redgold, Sweet Red	Sweet Lady

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

All’atto della sua immissione al consumo, la “Pesca di Verona” IGP deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- la forma dei frutti è rotondo - oblata per le pesche gialle e pesche bianche, rotondo-oblunga per le nettarine gialle;
- il colore dell’epidermide dei frutti di pesche e nettarine di Verona è molto esteso e intenso; caratteristica stimabile come sovraccolore, rispetto al colore di fondo. In particolare per le pesche gialle è superiore al 70% dell’intera superficie dell’epidermide, per le nettarine gialle è superiore al 60%, per le pesche bianche superiore al 30%;
- la polpa è molto consistente, succosa, di sapore caratteristico dovuta al giusto equilibrio fra grado zuccherino e acidità per la scarsa attività vegetativa delle piante e il particolare clima. Per le pesche gialle la durezza è superiore a 3,70 kg/cm² , per le nettarine gialle superiore a 4 kg/cm² ; per le pesche bianche superiore a 3 kg/cm²;
- Il sapore è dolce per un residuo secco rifrattometrico minimo pari a 9,5 gradi Brix per le cultivar precoci, a 10,5 gradi Brix per le cultivar a media maturazione e 11,0 gradi Brix per le cultivar tardive;

- La qualità gustativa è equilibrata-subacida; per un indice di maturità, espresso come rapporto tra il grado zuccherino (gradi Brix) e acidità (meq /100 cc) superiore a 1,50 per le varietà subacide e a 0,70 per le varietà acide.
 - Il calibro minimo dei frutti, per le cultivar precoci, è pari a 61 mm e, per le cultivar medie e tardive, a 67 mm.
- Possono ottenere il riconoscimento IGP “pesca di Verona” soltanto le pesche e le pesche noci o nettarine appartenenti alle categorie “extra” e “I”.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della "Pesca di Verona" IGP è limitata alla provincia di Verona e in particolare comprende l'intero territorio dei Comuni di Bussolengo, Buttapietra, Castel d'Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnuovo del Garda, Lazise, Sant’Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.

Art. 4

Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché 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, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Sull’elenco vanno indicati gli estremi catastali dei terreni coltivati a pesco e, per ciascuna particella catastale: la ditta del proprietario, la ditta del conduttore, la superficie su cui insiste il pesco, le cultivar, il numero complessivo di piante e la produzione annua media.

La domanda di iscrizione all’elenco e di eventuali variazioni da parte dei produttori già iscritti deve essere presentata alla struttura di controllo entro la data del 30 aprile.

Art. 5

Metodo di ottenimento

- Sistemi di impianto, forme di allevamento e tecniche di potatura invernale ed estiva devono favorire illuminazione ed arieggiamento di ogni parte della chioma degli alberi, in modo da accentuare i caratteri di tipicità della "Pesca di Verona". Proprio per il determinante apporto in termini di colore e sapore della “Pesca di Verona” sono ammesse solo le forme di allevamento a “vaso basso veronese” e a “Y” trasversale.

E’ dunque raccomandata la potatura verde e reso obbligatorio il diradamento manuale dei frutti al fine di favorire le pezzature previste e le caratteristiche qualitative di tipicità.

E’ resa obbligatoria la tecnica dell’inerbimento controllato del terreno, che tradizionalmente contraddistingue la zona di produzione della “Pesca di Verona”. L’inerbimento costituisce infatti un

fattore di vantaggio per lo sviluppo dei processi produttivi ecocompatibili, contribuisce all'equilibrio idrico, compete con le piante arboree determinandone uno sviluppo ridotto, migliora l'humus, accentua le caratteristiche qualitative peculiari della "Pesca di Verona".

- Gli interventi di difesa antiparassitaria vanno attuati ispirandosi alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrinomio costituito dal tipo di cultivar, dal suolo, dal clima e dall'uomo. La coltivazione deve essere condotta con uno dei seguenti metodi:

- convenzionale, in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Buona Pratica Agricola" della Regione Veneto;
- integrata, ottenuta nel rispetto delle "Norme Tecniche" previste dal disciplinare della Regione Veneto;
- biologica, secondo il Reg. (CEE) 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

- La densità di piantagione non deve superare le 1.000 piante/ha.

- La produzione massima per ettaro non deve superare le 20 t per le varietà precoci e 27 t per le medie e tardive.

- La raccolta delle pesche avviene con diversi stacchi, almeno 3. Viene fatta manualmente da terra o con l'ausilio di carri-raccolta in cassette, ceste o cassoni di plastica.

- La conservazione della "Pesca di Verona" deve essere effettuata utilizzando la tecnica della refrigerazione ad una temperatura compresa tra +0,5 e 3,0° C. Al fine di mantenere le caratteristiche qualitative tipiche e per una migliore serbevolezza dei frutti è necessario tenere costantemente sotto controllo i valori di umidità e di temperatura all'interno delle celle frigorifere. Non si possono in ogni caso superare i 20 giorni di refrigerazione.

Art 6

Legame con l'ambiente

La domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta "Pesca di Verona" come IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. La coltura del pesco nel veronese e il prestigio delle pesche di Verona hanno origini assai antiche. Già Plinio in epoca Romana riferiva nelle sue opere del "*pomo della lanuggine*" coltivato in territorio Veronese. Andrea Mantegna raffigurava poi le pesche nella Basilica di S. Zeno a Verona (1400). Se i primi riferimenti alle pesche nell'area veronese risalgono ad epoca romana, già nel 1700 comincia lungo l'Adige in provincia la coltura del pesco irrigua, nel 1890 si parla di 1.000 tonnellate prodotte e nel 1950 la superficie di coltivazione raggiunge i 5.000 ettari. La Pesca nell'area individuata in provincia di Verona rappresenta oggi un insieme di cultura, tradizione ed economia. Ciò è testimoniato da importanti feste locali, da concorsi per il miglior prodotto, da forme di allevamento e tecniche colturali selezionate nel tempo, da quattro importantissimi mercati alla produzione sorti negli anni 1970 a Valeggio sul Mincio, Villafranca, Bussolengo e Sommacampagna. In un articolo del giornale L'Arena di Verona, già nell'agosto del 1934 si faceva riferimento alla mostra locale delle pesche, e si coniava per l'occasione il motto "Mangiate le squisite pesche di Verona", motto che veniva riportato su cartelloni, striscioni, cartellini in tutti i migliori ristoranti, negli enti pubblici, nelle banche etc. A questo preciso motto era anche associata un'immagine del prodotto particolarmente accattivante. Negli atti del Congresso Mondiale del Pesco in occasione della mostra pomologica nazionale del 1965 si torna ad evidenziare chiaramente la "Pesca di Verona", come testimoniato dalle foto dell'epoca.

Ma la storia delle pesche di Verona coinvolge certamente anche altri scritti, più antichi e più recenti di quelli citati.

Del resto, la reputazione e la notorietà della “Pesca di Verona” sono conseguenza della qualità e peculiarità del prodotto, strettamente determinate dalle caratteristiche morfologiche e pedoclimatiche dell’areale di produzione di cui all’articolo 3 del presente disciplinare.

La zona di produzione individuata corrisponde ad un'area particolarmente vocata alla coltura della Pesca di Verona proprio perchè caratterizzata da un clima temperato, per la vicinanza del Lago di Garda, e da un ambiente edafico altamente favorevole perché costituito dai terreni di origine fluvio-glaciale. Questi ultimi contraddistinguono l'Alta Pianura veronese, le colline moreniche a Sud-Est del Lago di Garda e i terreni della pianura che segue il corso dell’Adige. Infatti lo strato attivo di questi terreni è ricco di scheletro, raramente supera i 40 cm di spessore e poggia su banchi di ghiaia e sabbia che lo rendono perfettamente drenato e ben adatto alla coltivazione del pesco, che richiede un ambiente pedologico poroso e arieggiato. In queste condizioni ambientali la Pesca di Verona manifesta un limitato sviluppo vegetativo che favorisce l'illuminazione e l'arieggiamento della chioma in modo da produrre frutta con le caratteristiche di tipicità: intensa colorazione dell’epidermide, giusto equilibrio tra grado zuccherino e acidità, pezzatura e consistenza della polpa. Tutta la zona in cui viene coltivata la “Pesca di Verona” gode di un clima temperato e gradevole in ogni stagione dell’anno e particolarmente in quei mesi che tradizionalmente vengono annoverati tra quelli climaticamente più rigidi. Fondamentale è anche la protezione esercitata dalle Prealpi, dai rilievi Berici ed Euganei, dal Monte Baldo e dalle altre pendici moreniche del Garda e dell’Adige. Le temperature minime invernali, raramente scendono sotto i -10°C , riuscendo comunque a soddisfare il fabbisogno di freddo delle diverse cultivar. In genere le piogge cadono prevalentemente durante l’autunno e la primavera e le precipitazioni oscillano tra gli 800-1000 mm annui. In particolare la significativa escursione termica (superiore alle altre zone peschicole), la vicinanza del lago, l’umidità che al mattino si deposita sui frutti, conferiscono all’epidermide della Pesca di Verona una colorazione brillante intensa e molto estesa rispetto all’intera superficie del frutto (sovraccolorazione).

Questi peculiari elementi ambientali e climatici, unitamente alla tradizionale e secolare opera dell’uomo ivi insediato, grazie alla professionalità acquisita, alla continua ricerca ed alla messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali (con particolare riguardo ad una continua opera di miglioramento genetico), hanno contribuito a conferire alla “Pesca di Verona” caratteristiche organolettiche e qualitative uniche, riconosciute sia dalla specifica letteratura agricola e scientifica che dal punto di vista commerciale.

Così le forme di allevamento a vaso basso veronese e a “Y” trasversale, unite alle tecniche ormai consolidate di potatura verde e diradamento, consentono l’ottenimento di frutti dall’aspetto esterno inconfondibile e con un buon equilibrio tra acidi e zuccheri.

Art 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art 8

Etichettatura

L'immissione al consumo dell'IGP "Pesca di Verona" deve avvenire secondo precise modalità. La "Pesca di Verona" infatti, va commercializzata con bollinatura sul 100% del prodotto, o in confezioni su cui dovrà essere apposto il sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura dello stesso sigillo. Le tipologie di confezioni utilizzabili sono di seguito riportate:

- Vassoi sigillati mediante film plastico
- Cestini da 1 Kg e da 2 Kg
- Plateaux 30x40 in cartone o legno o plastica
- Plateaux 30x50 in cartone o legno o plastica
- Plateaux 40x60 in cartone o legno o plastica.

L'epoca di commercializzazione va dal 10 giugno al 20 settembre

- Elementi specifici di etichettatura

Sul prodotto e sulle confezioni, in particolare sul nastrino prestampato dei cestini, sul film prestampato nei vassoi, nonché sugli imballaggi (plateaux) e sui coupon (vassoi e cestini) dovrà essere riprodotto il logo della IGP "Pesca di Verona". In etichetta, sulle confezioni può essere riportata la tipologia Pesca o Pesca noce o Nettarina.

Il logo è di forma circolare. Sul bordo, di colore arancione, è riportata in alto la scritta "Indicazione Geografica Protetta" ed in basso al centro l'acronimo IGP. All'interno del cerchio, su sfondo bianco è raffigurata una Pesca che nasce dalla natura collinare del territorio di origine veronese. La scritta "Pesca di Verona" è arricchita da una bandierina all'interno della quale è indicato "dal 1584", data che contraddistingue la prima documentazione rinvenuta sulle pesche a Verona.



Colori usati

Pantone	151
Pantone	1565
Pantone	1645
Pantone	1655
Pantone	179
Pantone	349
Pantone	357
Pantone	181

In etichetta oltre al logo della denominazione devono essere riportati:

- Nome, Ragione sociale e Indirizzo del confezionatore; peso, data e luogo di confezionamento;
- Categoria commerciale e calibro secondo quanto indicato all'art. 2 del presente disciplinare.

E' vietata ogni menzione aggiuntiva non prevista nel presente disciplinare di produzione. E' autorizzato l'uso del marchio aziendale tuttavia ogni indicazione diversa da "Pesca di Verona IGP" deve avere dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per "Pesca di Verona IGP".

Il materiale con il logo della Pesca di Verona IGP non potrà essere riutilizzato.

La dicitura "Pesca di Verona" deve essere riportata in lingua italiana.

Art. 9 Prodotti Trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la "Pesca di Verona" I.G.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione Geografica Protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il riferimento alla IGP sia chiaramente riferito all'ingrediente e non al prodotto elaborato e/o trasformato;
- il prodotto a Indicazione Geografica Protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;
- gli utilizzatori del prodotto a Indicazione Geografica Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Indicazione Geografica Protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) 510/2006.