

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2014/C 103/08)

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⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽²⁾

«PESCABIVONA»

N. CE: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Pescabivona»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

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

La denominazione «Pescabivona» indica i frutti dei quattro seguenti ecotipi di pesco originati ed evoluti nella zona di produzione:

Murtiddara o Primizia Bianca, Bianca, Agostina, Settembrina.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti IGP «Pescabivona» devono rispettare le norme vigenti applicabili alla commercializzazione di pesche e nettarine 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 sovracoloro di tonalità rosso (l'ecotipo *Settembrina* presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura);

— limitata estensione del sovracoloro rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50 %;

⁽¹⁾ GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93, del 31.3.2006, pag.12. Sostituita dal Regolamento (UE) n. 1151/2012.

— I valori minimi dei parametri chimico-fisici d'interesse devono essere quelli indicati nella seguente tabella per ciascun ecotipo.

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

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.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi produttive, dalla produzione alla raccolta, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

In etichetta devono figurare, nello stesso campo visivo, la dicitura «indicazione geografica protetta», il simbolo dell'Unione europea ed il logo che identifica il prodotto costituito dalla dicitura «pescabivona» come riportato in figura.



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

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'IGP «Pescabivona» 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).

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica, situata nella Sicilia interna, è caratterizzata da una orografia collinare e montana, protetta dal massiccio dei Monti Sicani e ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo. Il clima è mite durante le stagioni autunno-vernino-primaverili con minime invernali che assicurano il giusto fabbisogno in freddo ed estati asciutte e molto calde. L'areale è caratterizzato dal punto di vista pedologico, dalla presenza di regosuoli, suoli bruni e suoli vertici. I suoli hanno uno spessore da medio a profondo, sono porosi, permeabili e provvisti di sostanza organica con reazione sub alcalina o neutra.

5.2. Specificità del prodotto

Caratteristiche peculiari della «Pescabivona» sono la limitata estensione del sovracolore rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50 %, e l'elevata dolcezza della polpa che si accompagna a una notevole consistenza e a livelli elevati di rapporto zuccheri/acidi. L'epoca di maturazione in funzione dei quattro ecotipi, parte dalla prima metà di giugno spingendosi fino alla fine di ottobre.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La richiesta di riconoscimento della IGP «Pescabivona», è basata sulla reputazione del prodotto associata dai consumatori alle sue caratteristiche di colorazione quali la limitata estensione del sovracolore rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50 %, al sapore particolarmente gradevole per la notevole dolcezza associata a livelli elevati di rapporto zuccheri/acidi ed a una polpa di notevole consistenza. La distribuzione delle epoche di maturazione in funzione dei quattro ecotipi, consente di ottenere produzioni di ottima qualità anche in periodi dell'anno in cui, per ragioni essenzialmente di ordine climatico, diminuisce l'offerta e la qualità dei frutti di pesco.

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 gli 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 che si svolge annualmente dal 1984 a Bivona, le pubblicazioni presenti nella letteratura scientifica e nell'editoria divulgativa. L'articolo «A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che...», [pubblicato sulla rivista «L'Informatore Agrario» – Verona, XXXVIII (24), 1982] annovera la «Pescabivona» tra le principali pesche a polpa bianca siciliane che grazie alle sue caratteristiche organolettiche riesce ad alimentare un certo mercato nelle maggiori città siciliane. L'articolo «*Vecchie varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia*» (Supplemento all'Informatore Agrario 27/2006), nel descrivere le caratteristiche delle pesche siciliane rispetto alle cultivar internazionali, cita gli ecotipi propri della «Pescabivona» ed evidenzia lo sforzo intrapreso dagli agricoltori nella valorizzazione delle varietà autoctone. Infine, articoli pubblicati su riviste turistiche riportano la vocazione di questa zona della Sicilia alla peschicoltura, raccontando l'importanza del frutto attraverso la località di Bivona - soprannominata «capitale della pesca»- da cui ha avuto origine la denominazione e la reputazione della «Pescabivona» (Terre del vino, «Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona», pag. 80, numero 10, ottobre 2007; laRepubblica.it - «In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc» del 24.08.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> - «Agroalimentare: Pescabivona-una storia nata lungo il Magazolo», del 20.11.2010).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006⁽³⁾]

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'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota a piè di pagina n. 2.