

Scheda identificativa delle “Pesche di Lazise”

La coltivazione delle pesche e delle nettarine è una tradizione che si tramanda da tempo immemorabile tra i contadini di Lazise. Allo scopo di analizzare a fondo il fenomeno è stata condotta un'indagine su tutto il territorio comunale e sono state individuate alcune produzioni di eccellenza. Negli ultimi decenni si è rilevata una considerevole ripresa d'interesse per la peschicoltura. In tal senso il Comune di Lazise, istituendo la De.Co. per le pesche, intende valorizzare un prodotto tipico del proprio territorio, favorirne la commercializzazione nell'ambito delle manifestazioni fieristiche che si svolgono a Lazise nel corso dell'anno ed eventualmente incentivare la nascita di altri produttori professionali che intendano usare le specifiche produttive evocate nella presente delibera per diffondere un prodotto di eccellenza. La De.Co. pesche è attribuita ai frutti prodotti nel territorio comunale di Lazise, che abbiano i requisiti e le caratteristiche stabiliti nella presente relazione.

Art.1 (Identificazione)

La pesca di Lazise De.Co. è il prodotto dei peschi coltivati esclusivamente all'interno del territorio comunale di Lazise.

Art.2 (Varietà)

La denominazione “Pesca di Lazise” è riservata ai frutti a polpa bianca e a polpa gialla delle varietà a maturazione precoce, media e tardiva appartenenti alla specie *Persica vulgaris*, Mill.

Art. 3 (Descrizione del prodotto)

All'atto della sua immissione al consumo, la “Pesca di Lazise” De.Co. deve presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- la forma dei frutti è rotonda - oblata per le pesche gialle e pesche bianche, rotonda - oblunga per le nettarine gialle;

- il colore dell'epidermide dei frutti di pesche e nettarine DE.Co di Lazise è molto esteso e intenso; caratteristica stimabile come sovraccolore, rispetto al colore di fondo.
- la polpa è molto consistente, succosa, di sapore caratteristico dovuta al giusto equilibrio fra grado zuccherino ed acidità per la scarsa attività vegetativa delle piante ed il particolare clima.
- la qualità gustativa è equilibrata-subacida;
- 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;

Possono ottenere il riconoscimento DE.Co Verona” soltanto le pesche e le nettarine appartenenti alle categorie «extra» e «I».

Art.4

(Documentazione necessaria per la certificazione)

Entro il 30 aprile di ogni anno ciascun produttore, per mantenere la De.Co. ciascun produttore deve presentare presso gli uffici comunali la mappa catastale dei propri terreni coltivati a pesco con la specifica delle particelle catastali e la distinzione varietale.

Art.5

(Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto)

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 Lazise”. Proprio per il determinante apporto in termini di colore e sapore della “Pesca di Lazise” 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 Lazise". 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 Lazise".

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 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 Lazise" deve essere effettuata utilizzando la tecnica della refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0° e 6° 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 trenta giorni di refrigerazione.

Le operazioni di coltivazione e condizionamento della "Pesca di Lazise" devono avvenire nell'areale di produzione indicato all'art. 1 della presente scheda identificativa, al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto.

Art. 6

(Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto)

Il comune di Lazise, corrisponde ad un'area particolarmente vocata alla coltura della pesca, caratterizzata da un clima temperato dalla vicinanza del Lago di Garda e da un

ambiente edafico altamente favorevole perché costituito dai terreni di origine fluvio-glaciale. 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 Lazise” 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 Lazise” 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. 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 Lazise 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 Lazise 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. La coltura del pesco nel veronese e il prestigio delle pesche di Lazise 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 ed in particolare a Lazise, rappresenta oggi un insieme di cultura, tradizione ed economia.

Art. 7

(Controllo e certificazione)

La produzione della “Pesca di Lazise” avviene sotto controllo della commissione comunale preposta alla De.Co istituita dal Comune di Lazise. Il sottoscrittore della presente relazione si impegna a **seguirla nella sua interezza** e a sottoporre la propria attività al controllo della commissione comunale preposta alla Denominazione Comunale di Origine istituita dal Comune di Lazise.

Art. 8

(Confezionamento)

L'immissione al consumo della pesca di Lazise De.C.O. deve avvenire secondo precise modalità'. La “Pesca di Lazise” infatti va commercializzata 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.

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

Elementi specifici di etichettatura.

Sulle confezioni dovranno essere indicate le diciture: “Pesca di Lazise” e “Denominazione Comunale di Origine” e riprodotto il logo della De.C.O. di Lazise e il numero della Delibera di Giunta.

Art.9
(Documentazione)

L'azienda agricola che intende aderire all'iniziativa deve produrre la seguente documentazione:

- copia della presente scheda identificativa delle “Pesche di Lazise ”, firmata pagina per pagina, il cui originale verrà depositato ed archiviato presso gli uffici comunali, mentre una fotocopia rimarrà al sottoscrittore della scheda quale certificazione dell'impegno sottoscritto;
- ogni anno fornire il fascicolo aziendale.

L'azienda agricola riceve da parte degli uffici comunali:

- il logo della DE.Co da apporre sul proprio materiale informativo e pubblicitario sempre nel rispetto del regolamento DE.Co approvato in C. C. con deliberazione n. 78 del 30/11/2009.