

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
“PESCHE DI VOLPEDO”

Art. 1 Nome del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta “Pesche di Volpedo” è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Descrizione del prodotto

Le Pesche di Volpedo si distinguono dalle altre pesche in quanto la raccolta (detta “sull’onda”) effettuata in più stacchi, eseguiti in prossimità della maturazione, consente di raccogliere un frutto con grado zuccherino e una delicatezza superiore, importante per consentire ai frutti delle singole varietà di raggiungere il livello ottimale di maturazione e le migliori caratteristiche organolettiche.

La zona di coltivazione con la sua altitudine ed esposizione influisce sulla struttura della polpa accentuandone sapore, dolcezza e consistenza. (così come descritto all’art. 5.5)

Tale modalità di raccolta consente al consumo immediato di poter cogliere tutta la bontà delle pesche fresche e assaporare al meglio l’unicità del frutto.

A fronte di queste caratteristiche le operazioni di manipolazione devono essere svolte con cura ed attenzione per non apportare danni fisici al frutto maturo, che altrimenti sarebbe destinato a veloce marcescenza prima ancora di arrivare nei punti di commercializzazione.

2.1 Cultivar ammesse

La Denominazione di Origine Protetta Pesche di Volpedo designa esclusivamente il frutto delle seguenti cultivar di pesco:

Cultivar precoci

- MAYCREST
- SPRINGCREST
- SPRINGLADY
- SPRINGBELLE

Cultivar medie

- CARDINAL
- DIXIRED
- EARLY REDHAVEN
- FLAVORCREST
- REDHAVEN
- RICHLADY
- ROYAL GEM
- ROYALGLORY
- SENTRY

Cultivar tardive

- CRESTHAVEN
- ELEGANT LADY
- FAYETTE
- GLOHAVEN
- ROBERTA
- SUNCREST

Cultivar a polpa bianca tardiva

- DUCHESSA D’ESTE

- MARIA BIANCA
- ROSA DEL WEST

2.2 Caratteristiche del prodotto

I frutti della Denominazione Pesche di Volpedo DOP presentano caratteristiche organolettiche uniche, conferite non solo dall'ambiente pedoclimatico, ma anche dalle modalità e dalle tempistiche di raccolta.

L'unicità di questo prodotto infatti, trova le sue origini anche nelle modalità di raccolta detta "sull'onda".

Quest'ultima prevede di cogliere il prodotto in più stacchi per consentire alle singole varietà di raggiungere il livello ottimale di maturazione.

Raccogliere la Pesca di Volpedo DOP nell'esatta epoca di maturazione è fondamentale per raggiungere le migliori caratteristiche organolettiche.

Gli indici di maturazione, di seguito indicati, soddisfano il requisito della praticità e della facile applicabilità:

- CALIBRO DEI FRUTTI:

Valori superiori al calibro B compreso;

di seguito si riportano i riferimenti del calibro B

"B da 17,5 cm inclusi di circonferenza a 19 cm esclusi"

- COLORE DI FONDO

Deve essere correlato con le caratteristiche organolettiche dei frutti;

- DUREZZA

Rappresenta un buon indice di maturazione, in quanto il trend di diminuzione è funzione del progredire della maturazione e della specifica cultivar;

Per le Pesche di Volpedo D.O.P. il valore viene rilevato su un campione di 9 pesche rappresentative della partita da valutare e su entrambi i lati di ciascun frutto, e deve essere compreso: tra 2,0 kg e 5,0 kg. (diametro del puntale mm. 6)

- RESIDUO RIFRATTOMETRICO, questo indice di maturazione è espresso in gradi BRIX (=°Brix):

Valori minimi per varietà precoci (entro 10 luglio)

= 10° Brix

Valori minimi per varietà medie e medio tardive (contemporanee o successive R. Haven)

= 13° Brix.

La modalità di raccolta consente nel consumo immediato di poter cogliere tutta la bontà delle pesche fresche e assaporare al meglio l'unicità del frutto.

La conoscenza del sistema di raccolta è stato tramandato di generazione in generazione al fine di mantenere negli anni la cultura e le peculiarità delle Pesche di Volpedo Dop.

L'ottimo livello di maturazione delle Pesche di Volpedo Dop, permette al frutto di raggiungere un'alta concentrazione zuccherina, un sublime profumo di frutta matura ed una ottimale consistenza per il consumo.

Le "Pesche di Volpedo DOP" presentano caratteristiche organolettiche diverse rispetto alle altre pesche commercializzate, per quest'ultime nel loro processo di raccolta e distribuzione si realizza uno stacco anticipato dei frutti ed un periodo di stoccaggio di molti giorni.

Al contrario, le peculiarità delle Pesche di Volpedo DOP ed in particolare la dolcezza le rendono ottimali per il consumo fresco nonché per preparazioni di dolci e confetture.

A fronte di queste caratteristiche le operazioni di manipolazione devono essere svolte con cura ed attenzione per non apportare danni fisici al frutto maturo e quindi morbido al tatto, che altrimenti sarebbe destinato a veloce marcescenza prima ancora di arrivare nei punti di commercializzazione.

Le Pesche di Volpedo D.O.P. all'atto dell'immissione al consumo devono avere le caratteristiche definite sulla base della normativa comunitaria vigente previste per le categorie "extra" e "prima".

Indipendentemente dalla categoria di appartenenza e dalla cultivar, i frutti alla raccolta devono avere almeno calibro B.

ART. 3

Zona di produzione

La zona di produzione, lavorazione e trasformazione delle "Pesche di Volpedo D.O.P." si estende su una parte del territorio della Provincia di Alessandria comprendente i comuni AVOLASCA, BERZANO DI TORTONA, BORGHETTO BORBERA, BRIGNANO FRASCATA, CANTALUPO LIGURE, CARBONARA, CAREZZANO, CASALNOCETO, CASASCO, CASSANO SPINOLA, CASTELLANIA, CASTELLAR GUIDOBONO, CERRETO GRUE, COSTA VESCOVATO, DERNICE, FABBRICA CURONE, GARBAGNA, GAVAZZANA, GREMIASCO, MOMPERONE, MONLEALE, MONTACUTO, MONTEGIOCO, MONTEMARZINO, POZZOLGROPPA, SAN SEBASTIANO CURONE, SANT'AGATA FOSSILI, SARDIGLIANO, SAREZZANO, SPINETO SCRIVIA, STAZZANO, TORTONA, VIGNOLE BORBERA, VIGUZZOLO, VILLALVERNIA, VILLAROMAGNANO, VOLPEDO, VOLPEGLINO e su una porzione del terreno della Provincia di Pavia comprendente i comuni BAGNARIA, CECIMA, GODIASCO, MONTESEGALE, PONTE NIZZA, RIVANAZZANO, ROCCA SUSELLA, VAL DI NIZZA, VARZI.

ART. 4

Elementi che comprovano l'origine

La frutticoltura nella zona di Volpedo risale a molte decine di anni fa.

Intorno al 1920 viene introdotta la coltura del pesco che si diffonde massicciamente, in alternativa alla bachicoltura.

La gamma varietale, per condizioni di mercato quali la sempre crescente richiesta e l'apprezzamento dei consumatori viene in alcuni casi conservata fino al comparire nel dopoguerra di varietà moderne con le quali è stato possibile soddisfare l'aumento della domanda.

La tradizionalità della coltivazione era legata, già ai tempi, allo stacco dei frutti che consisteva nel raccogliere le pesche nell'espressione ottimale del grado zuccherino e della delicatezza.

Quest'ultima legò già ai tempi il confezionamento in zona in modo tale che i frutti venissero manipolati il meno possibile per mantenere le migliori caratteristiche naturali.

All'epoca, l'agricoltura, che era caratterizzata dall'attività di famiglie dirette coltivatrici insistenti su aziende medio piccole e con superfici suddivise in più corpi fondiari, ha avuto uno sviluppo diacronico alquanto variegato.

Uno dei pionieri fu un avvocato della zona che riuscì a conciliare il lavoro professionale con l'attività di frutticoltore nel Comune di Volpedo.

Nel 1935, grazie anche alla carica di amministratore del Comune che ricopriva, riuscì ad istituire un mercato quotidiano all'ingrosso della frutta, dotato di un razionale e decoroso edificio, che inaugurò nel luglio dell'anno successivo.

Fin dal primo anno, vennero venduti sul mercato di Volpedo in media 100 quintali di frutta al giorno, con risultati economici soddisfacenti; il successo andò crescendo di anno in anno tanto che, nel 1950, si raggiunsero circa 100 mila quintali di produzione. (Dipartimento di Scienze Merceologiche Università degli Studi di Torino)

TRACCIABILITA'

Rintracciabilità: a livello di controlli per l'attestazione di provenienza (origine) della produzione D.O.P., la prova dell'origine delle Pesche di Volpedo D.O.P. dalla zona geografica di produzione delimitata e' certificata dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Gli adempimenti fondamentali che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

- iscrizione dei produttori delle Pesche di Volpedo D.O.P. in un apposito registro, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- iscrizione degli impianti idonei alla produzione delle Pesche di Volpedo D.O.P. in un apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- iscrizione dei confezionatori in un apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato da parte dell'organismo di controllo autorizzato;
- annotazione cronologica da parte dei produttori/confezionatori e dei confezionatori, nei registri di scarico e scarico, dei quantitativi delle partite di prodotto trattati nelle varie fasi della filiera produttiva.
- denuncia mensile dei quantitativi prodotti e confezionati, all'organismo di controllo, nel corso della campagna di raccolta;

Lo stesso organismo, opererà i controlli definiti, in un apposito piano approvato preventivamente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il prodotto diventa D.O.P. solo dopo il confezionamento non in campo.

ART. 5 Operazioni culturali

5.1 Densità di impianto

le forme di allevamento ammesse per la produzione delle Pesche di Volpedo D.O.P. sono:

Palmetta (e derivati)	con sestri di impianto compresi fra 3x3,5 e 4x4,5 per un massimo di 1000 piante/ha
Fusetto (e derivati)	con sestri di impianto compresi fra 1,5x4 e 3x4,5 per un massimo di 1850 piante/ha
Vaso (e derivati)	con sestri di impianto compresi fra 3,5x4 e 5x5 per un massimo di 700 piante/ha

La scelta è funzione di: fertilità del terreno, giacitura/esposizione del terreno, organizzazione aziendale con lo scopo di assecondare la naturale fisiologia della pianta, favorendo gli aspetti qualitativi della produzione (arieggiamento, insolazione,...) ed agevolando nel contempo la gestione dell'impianto.

5.2 Gestione del terreno

La preparazione del terreno viene eseguita secondo i metodi tradizionali badando ad assicurare innanzi tutto il deflusso delle acque superficiali, lo scolo delle acque di infiltrazione e la transitabilità ai mezzi meccanici.

In particolare si prevede, in fase di impianto, l'esecuzione di una rippatura profonda abbinata ad una aratura superficiale.

E' prevista l'esecuzione della concimazione di fondo secondo criteri derivati dall'interpretazione delle analisi del suolo.

Sull'intera superficie si realizza un sistema operativo di scoline finalizzato all'allontanamento delle acque di superficie.

In caso di reimpianto è necessario un periodo di riposo variabile secondo la natura pedologica dei terreni; in alternativa è possibile l'adozione di portinnesti specifici per questa situazione.

E' ammessa la gestione del suolo mediante inerbimento, anche solo temporaneo, almeno nelle fasce prospicienti il torrente Curone.

In particolare sono incentivati i comportamenti finalizzati alla prevenzione di fenomeni di dissesto idro-geologico.

In caso di inerbimento è possibile gestire mediante diserbo il sottofilare, soprattutto nei primi anni (visti gli effetti sullo sviluppo delle piantine), ammettendo a trattamento una striscia di larghezza non superiore ad 1 metro.

Prodotti utilizzati e tempi da rispettare nell'esecuzione dell'intervento sono uniformati alle indicazioni fornite dai disciplinari di lotta integrata adottati nella normativa Agro-ambientale comunitaria

5.3 Scelta varietale

Operata nel rispetto della vocazionalità intesa come insieme delle caratteristiche pedo-climatiche che fanno di un dato territorio il luogo ideale per la produzione di una certa varietà.

Gli astoni devono possedere le seguenti caratteristiche:

- integri;
- dotati di apparato radicale sano e ben formato.

Dettaglio dei portainnesti

FRANCO e sue selezioni (P. Persica)

GF677 (Ibrido naturale di P. Persica per P. amigdala)

BARRIER 1R (Ibrido P. davidiana x P. persica)

MRS 2/5 (selezione di P. cerasifera)

5.4 Controllo della produzione

Le Pesche di Volpedo D.O.P. si distinguono dalla raccolta effettuata in più stacchi, eseguiti in prossimità della maturazione fisiologica delle diverse varietà, localmente definita, "sull'onda".

Allevamento delle piante

Le pratiche adottate nell'allevamento hanno la finalità di assecondare la naturale fisiologia della pianta, favorendo gli aspetti qualitativi della produzione (arieggiamento, insolazione) ed agevolando la gestione dell'impianto.

Potatura

Almeno una potatura al verde durante la stagione vegetativa ed una a fine inverno sul secco.

Nutrizione

La fertilizzazione dei fruttiferi è eseguita secondo le indicazioni fornite dai normativi Comunitari in materia di agricoltura ecocompatibile e nell'ottica di massimizzare la qualità del prodotto fresco.

Diradamento dei frutti

Esclusivamente manuale, effettuato in una o due passate nel periodo di ingrossamento frutti.

Il primo ad inizio ingrossamento (maggio), il secondo, eventualmente, di rifinitura dopo almeno 20 giorni.

Il carico dei frutti lasciato sulla pianta e la sua distribuzione sui vari tipi di rami sono in funzione di età, vigore della pianta, varietà ed andamento climatico e teso al raggiungimento delle migliori caratteristiche organolettiche e commerciali della produzione tipica della zona.

Irrigazione

Si effettua in funzione delle condizioni pedo-climatiche escludendo in ogni caso pratiche di forzatura.

Tutte le operazioni svolte in frutteto devono essere registrate su quaderno di campagna.

Art 5.5 Raccolta

I sistemi di produzione delle Pesche di Volpedo D.O.P. sono finalizzati a valorizzare il frutto.

Essi prevedono più stacchi e vista la delicatezza del prodotto il confezionamento in zona già all'atto della raccolta perché vista la delicatezza della pesca questa si potrebbe alterare facilmente.

La commercializzazione del prodotto prevede occasionalmente nel flusso produttivo lo stoccaggio in locali refrigerati per un massimo di 48 ore per il mantenimento delle caratteristiche qualitative.

La scelta del momento in cui effettuare la raccolta delle pesche fa riferimento ad elementi oggettivi di valutazione, individuati mediante opportuni indici di raccolta, quali grado zuccherino e delicatezza, che sono in relazione al consumo immediato in breve tempo, ed alla logistica della distribuzione.

Art. 5.6 Rese produttive

La resa massima ammessa per garantire la più alta qualità finale del prodotto è riportata nella tabella seguente.

VARIETA'	RESA IN QUINTALI AD ETTARO
Precoci	110
Medio-precoci	150
Medio-tardive	200
Tardive	200

5.7 Conservazione

La conservazione può essere effettuata per un massimo di 48 ore, in locali idonei, per il mantenimento delle caratteristiche qualitative.

Il prodotto infatti nelle 48 ore viene raccolto e trasferito al banco del venditore esaltando le caratteristiche organolettiche – gustative del frutto raccolto in maturazione.

5.8 Commercializzazione

Il periodo di commercializzazione delle Pesche di Volpedo D.O.P. inizia il 01 giugno per terminare il 5 settembre ed è coperto dal complesso delle cultivar ammesse, la cui scalarità di maturazione è così schematizzata:

	Cv a polpa gialla	Cv a polpa bianca
01 giugno – 15 luglio	Maycrest Springcrest Springlady Springbelle	
25 giugno – 31 luglio	Cardinal Dixired Royalglory Redhaven Early Readhaven Sentry	

	Flavorcrest Royal Gem Richlady	
15 luglio – 5 settembre	Suncrest Elegant Lady Glohaven Cresthaven Roberta Fayette	Maria Bianca Duchessa d'Este
25 luglio – 25 agosto		Rosa del West

Art. 6 Elementi che comprovano il legame tra qualità del prodotto con l'ambiente

Il territorio di elezione del prodotto abbraccia le vallate dei torrenti Curone, Ossona, Grue, Borbera, Staffora e la parte collinare della Valle Scrivia.

L'areale di coltivazione delle Pesche di Volpedo DOP è caratterizzato da queste vallate che consentono la realizzazione di un clima ideale per la coltivazione di tale denominazione.

La configurazione orografica, segnata dalle vallate, e dai rilievi collinari, dà luogo ai fenomeni fisici climatici e pedologici che sono alla base delle interazioni tra la peschicoltura e l'ambiente dando origine alle caratteristiche peculiarità delle Pesche di Volpedo DOP

Un effetto importante è dovuto dalle forti escursioni termiche circadiane che interagiscono nello sviluppo degli zuccheri nel frutto.

La presenza delle vallate nell'areale di coltivazione determina numerose escursioni termiche tra il giorno e la notte di ampiezza insolita per la maggior parte delle regioni peschicole europee, consentendo la formazione delle caratteristiche organolettiche descritte all'art. 2.2.

Le escursioni termiche sono strettamente correlate oltre allo sviluppo degli zuccheri anche alla formazione dei pigmenti del colore delle Pesche di Volpedo D.O.P.

I terreni idonei per la coltivazione delle Pesche di Volpedo D.O.P. sono preferibilmente di medio impasto tendenti verso il sabbioso ma sono ammessi anche quelli moderatamente argillosi.

La reazione varia da sub-acida a moderatamente alcalina.

Per quanto riguarda le caratteristiche pedologiche del terreno, sulla base della carta dei suoli della Regione Piemonte, si individua che coltivazione delle "Pesche di Volpedo" è praticata su terreni "sabbiosi" e "franco-sabbiosi", particolarmente favorevoli alla suddetta coltura.

La matrice geologica si è formata nel periodo terziario e quaternario.

Considerando il medio-basso corso dei torrenti (Scrivia, Borbera, Curone) si è rilevata la presenza di calcari, terreni provenienti da substrato marnoso-arenaceo, terreni provenienti da substrato marnoso-argilloso e nella parte più a nord terreni provenienti da alluvioni recenti, che comunque interessano anche a monte la porzione dell'alveo del torrente.

Scendendo più nel dettaglio nell'area del torrente Borbera, da Cantalupo Ligure sino a Vignole Borbera si susseguono prima conglomerati con strati arenacei intercalati per arrivare, nella zona compresa tra la frazione di Persi e Vignole Borbera ad una situazione che comprende in strati successivi un complesso argilloso-arenaceo, uno strato di marne azzurre (praticamente impermeabile e stabile) ed in superficie alluvioni quaternarie antiche e recenti.

Nell'area del torrente Scrivia passiamo dai calcari e dai conglomerati dell'alto corso ad altri tipi che si succedono nel corso medio e soprattutto inferiore, in pianura questi strati sono coperti da alluvioni depositate nel quaternario.

Nell'area del torrente Curone troviamo nella porzione montana i Calcari dell'Antola con sovrapposte in alcune parti le Argilliti di Pagliaro e poi, scendendo, le Marne di Rigoroso; nella

porzione media e bassa, si succedono diverse formazioni: da San Sebastiano Curone a Brignano Frascata le Arenarie di Ranzano con conglomerati più o meno grossolani e sabbie più o meno cementate passanti ad arenarie e marne sabbiose; nella valle tra Brignasco Frascata e Volpedo troviamo i Calcari di Zebedassi con marne argilloso-siltose e argille con strati arenacei e calcarei. Il tratto collinare in raccordo con la pianura alluvionale è caratterizzato dalla presenza di Argille di Lugagnano (argille marnose, siltose sabbiose grigio azzurre) e dalle sabbie di Asti (sabbie e sabbie marnose).

I prodotti alluvionali infine sono ascrivibili al fluviale recente ma allo sbocco in pianura tra Volpedo e Casalnoceto sono presenti orizzonti abbastanza estesi del Fluviale Medio e Antico.

Le piante sono soggette ad irrigazioni effettuate in base alle condizioni pedoclimatiche, sovente vegetano anche senza alcun apporto idrico.

Le precipitazioni variano da 854 mm del 2005 a 1164 mm del 2001.

Per quanto riguarda la temperatura si hanno nel mese di gennaio e febbraio le temperature minime (- 6,4 °C – 6,6°C) con umidità medie mensili (68-82%) mentre si hanno i mesi più caldi a giugno, luglio ed agosto, che coincidono con gli stacchi della frutta, con temperature variabili dai 29°C a 34 °C con umidità media variabile da 62 a 66%

Fattore di essenziale importanza per le “Pesche di Volpedo D.O.P.” è il fattore umano che interviene con metodiche tradizionali fondamentali, quali la raccolta manuale, per la caratterizzazione del prodotto finale.

La raccolta viene effettuata in più stacchi eseguiti scalarmene in prossimità dell’ottimale maturazione fisiologica consentendo di massimizzare il colore ed il contenuto zuccherino del frutto in quanto la permanenza prolungata sulle piante e la relativa esposizione al sole migliora colore e pezzatura ed esalta le qualità organolettiche dei frutti che vengono confezionati direttamente e manualmente dall’operatore nelle confezioni stabilite (art.8)

La combinazione delle caratteristiche pedoclimatiche, paesaggistiche e antropologiche contribuiscono alla unicità delle Pesche di Volpedo D.O.P..

ART. 7

Controlli

L’attività di controllo sull’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall’art. 10 del Reg CE N. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006

ART. 8

Etichettatura e Confezionamento

Il prodotto essendo raccolto sull’onda è molto delicato e può deteriorarsi nello spostamento dal campo al luogo di confezionamento .

Il confezionamento della Pesche di Volpedo DOP avviene nell’areale di Produzione(vedi art.3) a causa del facile deterioramento del frutto.

Il prodotto diventa DOP al confezionamento e non alla raccolta per evitare che la Pesca di Volpedo DOP presenti ammaccature e deterioramenti.

Logo

Il marchio (logo della denominazione di origine) consiste nella frase Pesche di Volpedo D.O.P., scritta in stampatello, a forma semicircolare che racchiude parzialmente nella parte superiore un cerchio nel quale appaiono bambini festanti attorno ad un albero circondato da altri alberi in fiore, oggetto del quadro “ Girotondo” olio su tela Inv .1615 di Giuseppe Pellizza da Volpedo, la parte inferiore del cerchio è racchiusa da due “V” sovrapposte indicanti le due valli.

Note identificative dei caratteri

PESCHE DI VOLPEDO

Carattere HELVETICA (normale,bold,black)

D.O.P.

Carattere HELVETICA (normale,bold,black)

RIFERIMENTO COLORE

Colori usati quadricromia



Il marchio può essere riprodotto in bianco e nero oppure nei colori originali.

La descrizione, raffigurazione e gli indici colorimetrici del logo, ovvero del simbolo distintivo della Denominazione di Origine Protetta, sono riportati in allegato al presente disciplinare.

Il marchio stesso verrà usato come etichetta o stampigliatura sulle confezioni contenenti la frutta, in legno, in cartone ed in altri contenitori idonei.

L'identificazione del Prodotto D.O.P., avverrà nelle confezioni o sui singoli frutti in cui dovrà apparire il marchio Pesche di Volpedo D.O.P., in modo chiaro e perfettamente leggibile.

È consentito in abbinamento alla Denominazione di Origine Protetta l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Per i singoli frutti si può utilizzare il seguente logo apposto sul frutto.



Note identificative dei caratteri

PESCHE DI VOLPEDO

Carattere HELVETICA (normale,bold, red)

D.O.P.

Carattere HELVETICA (normale,bold, red)

RIFERIMENTO COLORE

Colori usati quadricromia

Il marchio può essere riprodotto in bianco e nero oppure nei colori originali.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o di indicazione complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

Nelle cassette vengono inserite pesche di calibro minimo A.

Nelle vaschette vengono inserite pesche di calibro minimo B.

I contenitori di legno o di cartone non possono essere riutilizzati.

I contenitori devono riportare il marchio Pesche di Volpedo, subito seguito dalla dizione Denominazione di Origine Protetta o sua abbreviazione D.O.P. e la denominazione dell'azienda, o il codice, sulle testate dell'imballaggio (lato corto); sulle confezioni in plastica è prevista l'apposizione di una etichetta o di una fascetta recante i riferimenti di legge previsti.

ART. 9

Prodotti Trasformati

I prodotti per la cui preparazione sono utilizzate le Pesche di Volpedo D.O.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Denominazione d'Origine Protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- Gli utilizzatori del prodotto a Denominazione d'Origine Protetta siano autorizzati dal consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della Denominazione d'Origine Protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero della politiche agricole alimentari e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) 510/06.