

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 425/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 maggio 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pesca di Leonforte (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Pesca di Leonforte", registrata con il regolamento (CE) n. 622/2010 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione eliminando dalla descrizione del prodotto il limite massimo del contenuto in solidi solubili e modificando, nella parte dedicata al metodo di ottenimento, l'elenco dei portainnesti ammessi e la distanza di impianto della forma di allevamento in vaso.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta "Pesca di Leonforte" è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 maggio 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 182 del 16.7.2010, pag. 1.

*ALLEGATO I*

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta "Pesca di Leonforte" sono approvate le seguenti modifiche.

Descrizione del prodotto: si è ritenuto opportuno indicare esclusivamente il contenuto minimo in solidi solubili per evitare l'esclusione di pesche con valori superiori a 13 gradi Brix. Si tratta di una modifica migliorativa che permette l'utilizzo della denominazione "Pesca di Leonforte" ai frutti con contenuto in zuccheri maggiore rispetto a quanto precedentemente previsto.

Metodo di ottenimento: sono stati modificati i portainnesti ammessi, inserendo portainnesti franchi e clonali di pesco e ibridi di prunus di cui sia provata la compatibilità con gli ecotipi e l'adattamento alle condizioni ambientali locali. La sperimentazione di tali portainnesti deve avvenire necessariamente nel territorio circoscritto indicato nel disciplinare di produzione. Nello stesso articolo viene modificata la distanza di impianto della forma di allevamento del vaso semplice o vasetto ritardato, in quanto più conveniente per gli agricoltori e già presente in alcuni pescheti del territorio di produzione. Infine, come conseguenza di quanto sopra descritto, viene aumentata a 25 tonnellate la produzione massima per ettaro, senza apportare modifiche alla densità di impianto.

---

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2060 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## "PESCA DI LEONFORTE"

N. CE: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

## IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

"Pesca di Leonforte"

**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 "Pesca di Leonforte" ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione di due ecotipi locali di pesca, Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte, non iscritti nel catalogo nazionale delle varietà.

All'atto dell'immissione al consumo la "Pesca di Leonforte" ad indicazione geografica protetta deve possedere le seguenti caratteristiche: un aspetto fresco e integro; sana e priva di attacchi da marciumi o alterazioni tali da renderla inadatta al consumo. Deve essere inoltre pulita, cioè priva di sostanze estranee e visibili, indenne da parassiti a qualunque stadio di sviluppo; priva di odori e/o sapori estranei.

Il valore della consistenza della polpa, misurata con puntale del penetrometro di 8 mm, deve essere minimo 4,5 kg/cm<sup>2</sup> per l'ecotipo Giallone di Leonforte e minimo 3,5 kg/cm<sup>2</sup> per l'ecotipo Bianco di Leonforte; il contenuto in solidi solubili non inferiore a 11 gradi Brix; il peso dei frutti compreso tra 100 e 350 grammi. La forma dei frutti deve essere globosa a valve asimmetriche; per l'ecotipo Bianco di Leonforte la polpa è di colore bianco, la buccia è di colore bianco con striature rosse non sempre evidenti; per l'ecotipo Giallone di Leonforte la polpa è di colore giallo, la buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti. La polpa deve essere aderente al nocciolo.

Possono ottenere il riconoscimento IGP "Pesca di Leonforte" solo le pesche di categoria Extra e I.

**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**

È obbligatorio l'uso del sacchetto di carta pergamenata per la difesa meccanica dagli agenti patogeni, da attuarsi nella fase in cui la drupa raggiunge la dimensione di una noce e, comunque, non oltre il mese di luglio. La raccolta avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre. Le drupe devono essere raccolte a mano evitando l'operazione nelle ore più calde della giornata e l'esposizione diretta al sole dei frutti raccolti. Cura particolare dovrà essere prestata alla separazione del frutto dal ramo che deve avvenire senza provocare danni al peduncolo. Inoltre, deve essere asportato il filo di ferro, che serve per legare i sacchetti di pergamenata, al fine di evitare il danneggiamento dei frutti.

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

Il confezionamento della IGP "Pesca di Leonforte" deve avvenire all'interno dell'areale di produzione per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare imbrattamento e ammaccatura dei frutti con conseguente attacco da muffe e patogeni vari che comprometterebbero le caratteristiche qualitative del prodotto.

<sup>(1)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

I frutti ad Indicazione Geografica Protetta "Pesca di Leonforte" devono essere commercializzati in cassette o scatole di cartone o di legno, o in ceste di vario formato della capacità da 0,5 a 6 kg. Ciascuna confezione o imballaggio deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione. È richiesta l'omogeneità di colorazione in relazione all'ecotipo. I frutti devono essere disposti su un solo strato e separati gli uni dagli altri mediante materiale protettivo. Il materiale di protezione e/o addobbo deve essere nuovo, inodore ed innocuo; si deve, inoltre, evitare che il prodotto venga a contatto con inchiostri e/o colle per stampigliatura o etichettatura. Gli imballaggi devono, inoltre, essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Ogni confezione deve essere sigillata, in maniera tale che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo in modo che non sia possibile alterare il contenuto nelle fasi successive al confezionamento.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

In etichetta, devono essere riportate il logo della denominazione ed il simbolo grafico dell'Unione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è costituito da un ovale, all'interno del quale è rappresentata la Granfonte, monumento simbolo del Comune di Leonforte, a cui è sovrapposta in primo piano una pesca confezionata in un sacchetto. All'interno dell'ovale in alto al centro è riportata la dicitura Pesca di Leonforte, in basso al centro è riportato l'acronimo I.G.P. Il disegno è circoscritto da una linea verde marcata, lo sfondo è giallo tenue, la Granfonte è di colore verde come la scritta pesca di Leonforte e IGP, giallo-arancione il colore della pesca con foglia verde, sacchetto bianco con ombre grigie e un filo nero che circoscrive ai bordi il sacchetto ed infine il filo nero che testimonia la chiusura del sacchetto.



## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della IGP "Pesca di Leonforte" interessa i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira, in provincia di Enna.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

L'areale di coltivazione della "Pesca di Leonforte" IGP è geograficamente collocato, nel 'cuore' della Sicilia. La natura dei terreni è di tipo alluvionale, di medio impasto; si tratta di terreni profondi, argillosi e ricchi di sostanze organiche. Il clima è mediterraneo, caratterizzato da estati calde lunghe e siccitose, e da inverni miti e piovosi. La piovosità è concentrata nel periodo che va da ottobre a marzo. Inoltre, è nell'area delimitata che è nata e si è sviluppata tra gli agricoltori la pratica dell'insacchettamento dei frutti sull'albero con sacchetti, che ne assicura la protezione da agenti infestanti, e rende possibile il buon andamento della maturazione nel rispetto dei tempi di raccolta.

### 5.2. Specificità del prodotto

La durezza, la tardiva maturazione e la pratica dell'insacchettamento contraddistinguono la "Pesca di Leonforte" IGP dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica.

Tali caratteristiche permettono di collocare il prodotto sui mercati quando gli altri prodotti della stessa categoria merceologica sono finiti. La raccolta infatti avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre. Peculiarità della "Pesca di Leonforte" IGP è da diversi decenni, la pratica dell'insacchettamento dei frutti sulla pianta, come metodo di controllo della mosca mediterranea (*Ceratitis capitata*). Tale metodo ha rappresentato nel tempo uno degli aspetti più qualificanti di tale produzione ed ha permesso una maggiore resistenza alla cascola del frutto in quanto lo stesso viene protetto da un sacchetto di carta pergamenata argentea resistente alle piogge.

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 I.G.P. "Pesca di Leonforte" è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto conosciuto per le proprie caratteristiche qualitative quali la durezza e la tardiva maturazione con la conseguente presenza sul mercato in periodi in cui sono quasi assenti le pesche. Fondamentale è il lavoro del peschicoltore che è diventato il manager delle proprie produzioni perché ha capito di avere fra le mani un prodotto unico. Egli ha spesso coinvolto i propri familiari nell'insacchettamento lavorando sodo giorno e notte. La vendita delle pesche ha assicurato un reddito tale da migliorare le condizioni di vita degli operatori della zona.

Da circa un ventennio la "Pesca di Leonforte" muove un indotto economico notevole non solo nel comprensorio di produzione, ma anche nel territorio dei comuni vicini in occasione dell'annuale Sagra che si tiene nella prima domenica del mese di ottobre nel centro storico della cittadina edificata dal Principe Nicolò Placido Branciforti nel XVII secolo. Tale momento di promozione e di valorizzazione del prodotto è stato creato nel 1982 dall'Amministrazione comunale di allora per incentivare lo sviluppo della drupacea e per far conoscere ai consumatori dell'Isola le peculiarità di un prodotto unico. L'evento, nato come "Sagra della pesca di Leonforte" ha significato fin dalle sue origini un momento di promozione di questo prodotto tardivo.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(1)</sup>)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della indicazione geografica protetta "Pesca di Leonforte" sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 106 dell'8 maggio 2012. Il testo del disciplinare di produzione modificato è consultabile all'indirizzo:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

---

<sup>(1)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.