Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(C/2024/900)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA DELL'UNIONE DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA O DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ORIGINARIA DI UNO STATO MEMBRO

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

"Pesca di Leonforte"

N. UE: PGI-IT-0651-AM01 - 20.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome del prodotto**

"Pesca di Leonforte"

2. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Italia

3. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste DIQPAI DGPQA – Uff. Pqa 4

4. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012: le modifiche non rientrano tra quelle considerate dell'Unione ai sensi dell'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/2117 in quanto:

a) non includono una modifica del nome della denominazione d'origine protetta o dell'indicazione geografica protetta, o dell'uso di tale denominazione;

b) non rischiano di alterare il legame di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per le denominazioni d'origine protette o il collegamento di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera b), per le indicazioni geografiche protette;

c) non riguardano una specialità tradizionale garantita; o

d) comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

1. *modifica del peso minimo dei frutti*

l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 del Documento unico sono stati modificati per quanto riguarda la definizione del peso minimo dei frutti che viene portato da 100 a 85 grammi. Secondo i più recenti studi i cambiamenti climatici, in particolare riguardo alle diverse aree del Mediterraneo, stanno comportando impatti sulle caratteristiche dei frutti. In particolare, la presenza di alte temperature nella

prima fase di accrescimento del frutto ne riduce il periodo di crescita. La riduzione di 15 grammi del limite minimo di peso consentirà di tenere conto dei cambiamenti intervenuti e permetterà, senza modificare le altre caratteristiche qualitative dei frutti, di sviluppare maggiormente l'utilizzo dell'a Pesca di Leonforte IGP nei prodotti trasformati

([1]) GU L 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

La modifica interessa il documento unico

2. *modifica del requisito concernente le piantine utilizzabili*

all'articolo 5 del disciplinare, nel paragrafo (...)Le piantine ammesse sono a radice nuda o piantine in fitocella, e devono essere di buona qualita agronomica e sanitaria e di eta massima di 1 anno.(...) viene eliminata la frase (...)e di eta massima di 1 anno.(...)

La richiesta riguarda l'eliminazione del vincolo di utilizzo delle piantine di massimo 1 anno, vincolo irrilevante sia ai fini produttivi che ai fini qualitativi ma che penalizza le aziende produttrici perché allunga il periodo che intercorre tra il trapianto e l'entrata in produzione. L'utilizzo di piante di maggiore età permetterà inoltre di avere una maggiore resistenza ai diversi rischi agronomici cui, invece sono soggette, le piantine di un anno..

La modifica non interessa il documento unico

3. *modifica della resa massima*

all'articolo 5 del disciplinare di produzione, il parametro relativo alla resa massima viene modificato portandolo da 25 a 35 tonnellate/ettaro.

Il miglioramento delle tecniche agronomiche, l'elevata specializzazione raggiunta dagli agricoltori, i moderni sistemi di fertirrigazione e il diradamento manuale dei frutti che viene annualmente attuato sulle piante, le tecniche di potatura innovativa con mantenimento di una maggiore vegetazione, sono tutti fattori che consentono l'aumento della resa massima consentita senza compromettere la qualità del frutto.

La modifica non interessa il documento unico

4. *modifica epoca raccolta*

all'articolo 5 del disciplinare e al punto 3.5 del Documento unico la frase (...)La raccolta avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre.(...) viene modificata in (...)La raccolta avviene a partire dalla prima decade di agosto fino alla prima decade di novembre.(...).

La modifica riguarda l'anticipazione della raccolta a partire dalla prima decade di Agosto. I cambiamenti climatici stanno portando a degli importanti innalzamenti delle temperature medie annuali e a lunghi periodi di siccità che si riflettono sul ciclo biologico della pianta. La risposta fisiologica degli alberi per contrastare lo stress a cui sono sottoposti dalla natura comporta un anticipo delle fasi fenologiche tra cui la maturazione dei frutti.

La modifica interessa il documento unico

5. *aggiornamento del riferimento al regolamento di riconoscimento*

all'articolo 7 è stata aggiornata la frase (...)Il controllo sulla conformita del prodotto al disciplinare e svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006(...) in (...)Il controllo sulla conformita del prodotto al disciplinare e svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento UE n. 1151/2012. (...)

La modifica non interessa il documento unico

6. *modifica specifiche di confezionamento*

l'articolo 8 del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico sono stati modificati eliminando le specifiche relative alle tipologie di confezioni e ai materiali utilizzabili per le stesse. il testo (...)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 capacita da 0,5 a 6 kg.(...) è stato modificato in (...)Per la commercializzazione del prodotto potranno essere utilizzate tutte le confezioni consentite dalla normativa in vigore.(...)

Motivazione

al fine di rispondere con tempestività ed efficienza alle varie esigenze di mercato è necessario prevedere l'offerta del prodotto attraverso qualsiasi tipologia di confezione e relativo peso che possa soddisfare la domanda di consumo.

La modifica interessa il documento unico

7. *inserimento specifiche per prodotto destinato alla trasformazione*

all'articolo 8 del disciplinare e ai punti 3.6 e 3.7 del documento unico sono state inserite le specifiche relative al prodotto destinato alla trasformazione aggiungendo il seguente testo: (...)Solo ed esclusivamente il prodotto destinato alla trasformazione può essere confezionato in contenitori di capacità fino a 200 kg. In questo caso oltre alle indicazioni di cui alle presenti norme di etichettatura, con caratteri leggibili e visibili deve essere riportata la dicitura: Pesca di Leonforte IGP destinata alla trasformazione.(...)

motivazione

Lo sviluppo dell'utilizzo della Pesca di Leonforte per l'ottenimento di trasformati ha comportato l'esigenza di prevedere specifiche relative al confezionamento e alla identificazione del prodotto destinato alle aziende di trasformazione

La modifica interessa il documento unico

8. *modifica specifiche relative alla disposizione dei frutti nelle confezioni*

dall'articolo 8 del disciplinare e dal punto 3.6 del documento unico è stata eliminata la seguente frase: (...) I frutti devono essere disposti su un solo strato e separati gli uni dagli altri mediante materiale protettivo. (...)

motivazione

In stretta correlazione con quanto finora espresso e prevedendo diverse tipologie di confezioni per la commercializzazione della Pesca di Leonforte IGP è necessario eliminare la disposizione secondo cui i frutti debbono essere disposti in un solo strato poiché si prevede che questo non sarà possibile in tutti i casi.

La modifica interessa il documento unico

9. *inserimento della possibilità della vendita frazionata del prodotto presso i punti vendita*

all'articolo 8 del disciplinare e al punto 3.7 del documento unico è stata inserita la frase: (...) E altresi ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateaux sigillati, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione. (...)

motivazione

La vendita del prodotto frazionato è sempre più diffusa e coinvolge diversi prodotti presenti nelle grandi catene di distribuzione organizzata. Si rende pertanto opportuna la presente modifica al fine di codificare tale modalità di vendita e soddisfare la richiesta del consumatore finale.

La modifica interessa il documento unico

10. *modifica del logo della IGP Pesca di Leonforte*

E' stato completamente modificato il logo della Pesca di Leonforte

La denominazione Pesca di Leonforte IGP è stata iscritta al registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette il 16/07/2010 con il Regolamento (UE) n. 622/2010 del 15 luglio 2010. Essendo trascorsi tredici anni dal riconoscimento si rende necessario un restyling dell'immagine della denominazione, innanzitutto che sia di facile lettura, riconoscibilità e sia riproducibile in tutti i materiali cartacei e digitali che la comunicazione contemporanea prevede.

La modifica interessa il documento unico

DOCUMENTO UNICO

"Pesca di Leonforte"

N. UE: PGI-IT-0651-AM01 - 20.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

"Pesca di Leonforte"

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

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^2 per l'ecotipo Giallone di Leonforte e minimo 3,5 kg/cm^2 per l'ecotipo Bianco di Leonforte; il contenuto in solidi solubili non inferiore a 11 gradi Brix; il peso dei frutti compreso tra 85 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. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver 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 agosto 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 pergamena, al fine di evitare il danneggiamento dei frutti.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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. Per la commercializzazione del prodotto potranno essere utilizzate tutte le confezioni consentite dalla normativa in vigore. Solo ed esclusivamente il prodotto destinato alla trasformazione può essere confezionato in contenitori di capacità fino a 200 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. 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.

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.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

In etichetta, devono essere riportate il logo della denominazione ed il simbolo grafico comunitario. 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.

Per la commercializzazione del prodotto destinato alla trasformazione oltre alle indicazioni di cui alle presenti norme di etichettatura, con caratteri leggibili e visibili deve essere riportata la dicitura:

«Pesca di Leonforte IGP destinata alla trasformazione».

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateaux sigillati, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

logo della denominazione

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 agosto 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 pergamena argento 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

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/3/b/D.a849232794790e11beaa/DISCIPLINARE_PESCA_LEONFORTE_08.23.pdf