

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 425/2013 DE LA COMISIÓN****de 7 de mayo de 2013****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pesca di Leonforte (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Pesca di Leonforte», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 622/2010 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) La solicitud tiene como finalidad modificar el pliego de condiciones, suprimiendo del epígrafe «Descripción del producto» el límite máximo del contenido en sólidos solubles y modificando en el epígrafe «Método de obtención» la lista de portainjertos autorizados y la distancia de plantación para la poda en vaso.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Queda modificado el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Pesca di Leonforte» con arreglo a lo indicado en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se recogen los principales datos del pliego de condiciones.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de mayo de 2013.

Por la Comisión,  
en nombre del Presidente

Dacian CIOLOȘ  
Miembro de la Comisión

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 182 de 16.7.2010, p. 1.

## ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pesca di Leonforte»:

Descripción del producto: se ha considerado oportuno indicar únicamente el contenido mínimo de sólidos solubles y evitar, de este modo, la exclusión de los melocotones con valores superiores a 13 ° Brix. Se trata de una modificación a mejor que permite que los frutos cuyo contenido en azúcares sea superior al límite mencionado puedan utilizar la denominación «Pesca di Leonforte».

Método de obtención: se introduce una modificación sobre los portainjertos autorizados por la que se añaden los portainjertos francos y clónicos de melocotoneros y de híbridos de *prunus* cuya compatibilidad con los ecotipos y la adaptación a las condiciones ambientales locales hayan sido demostradas. La experimentación de tales portainjertos debe realizarse obligatoriamente en el territorio delimitado definido en el pliego de condiciones. En el mismo artículo se ha modificado la distancia de plantación para la poda en vaso de tipo simple o retrasado, dado que es más ventajosa para los agricultores y ya se practica en algunos melocotonares del territorio de producción. Como consecuencia de todo lo descrito anteriormente, la producción máxima por hectárea aumenta hasta las 25 toneladas, sin aportar modificación alguna a la densidad de plantación.

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>

## «PESCA DI LEONFORTE»

N° CE: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación**

«Pesca di Leonforte»

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

La indicación geográfica protegida «Pesca di Leonforte» se aplica a dos ecotipos locales de melocotón: el «Bianco di Leonforte» y el «Giallone di Leonforte», que no están inscritos en el catálogo nacional de variedades.

En su comercialización, el melocotón de la indicación geográfica protegida «Pesca di Leonforte» debe poseer las siguientes características: tener aspecto fresco e intacto; estar sano y desprovisto de toda marca de putrefacción o alteración que lo haga no apto para el consumo. Además debe estar limpio, es decir, estar desprovisto de sustancias extrañas y visibles, e indemne de parásitos en cualquier fase de desarrollo; también debe estar exento de cualquier olor o sabor extraño.

La consistencia de la pulpa, medida con un penetrómetro con puntal de 8 mm debe ser de 4,5 kg/cm<sup>2</sup> como mínimo para el ecotipo Giallone di Leonforte y de 3,5 kg/cm<sup>2</sup> como mínimo para el ecotipo Bianco di Leonforte; el contenido en sólidos solubles no debe ser inferior a 11 grados Brix; el peso de la fruta se sitúa entre 100 y 350 gramos. La forma de la fruta debe ser globular con valvas asimétricas; la pulpa del ecotipo Bianco di Leonforte es de color blanco y la piel de color también blanco con estrías rojas, que no aparecen siempre de manera clara; el ecotipo Giallone di Leonforte tiene la pulpa de color amarillo y la piel de color también amarillo con estrías rojas, que no aparecen siempre de manera clara. La pulpa debe estar adherida al hueso.

Solo los melocotones de las categorías Extra e I pueden obtener la IGP «Pesca di Leonforte».

**3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

—

**3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)**

—

**3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Es obligatoria la utilización de bolsitas de papel apergaminado para la protección mecánica de las frutas contra los agentes patógenos; la colocación de las bolsitas debe efectuarse en el momento en que la drupa alcanza la dimensión de una nuez y, en cualquier caso, no más tarde del mes de julio. La cosecha se recoge de los primeros diez días del mes de septiembre hasta los primeros diez días del mes de noviembre. Las drupas tienen que recogerse a mano evitando las horas más calurosas del día y la exposición directa al sol de las frutas recogidas. La retirada de la fruta de las ramas debe ser objeto de especial cuidado para que el pedúnculo no resulte dañado. Además, hay que eliminar el alambre que sirve para cerrar las bolsitas de papel a fin de no dañar la fruta.

**3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.**

El envasado del «Pesca di Leonforte» debe hacerse dentro de la zona de producción para evitar que el transporte y las manipulaciones excesivas causen manchas y magulladuras en la fruta, lo que daría lugar al ataque por mohos y agentes patógenos diversos, que pondrían en peligro las características cualitativas del producto

<sup>(1)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La fruta de la Indicación Geográfica Protegida «Pesca di Leonforte» debe comercializarse en cajitas o cajas de cartón o madera, o en cestas de distintas formas con una capacidad de 0,5 a 6 kg. Cada envase o embalaje debe contener fruta de la misma variedad, categoría y calibre, y del mismo grado de maduración. La coloración debe ser homogénea para cada ecotipo. Los melocotones deben estar dispuestos en una sola capa y separados unos de otros por un material de protección. El material de protección y/o de decoración debe ser nuevo, inodoro y no tóxico; además hay que evitar que el producto entre en contacto con tintas o colas para el estampillado o etiquetado. Además, los envases deben estar desprovistos de cualquier cuerpo extraño.

Todo envase debe sellarse de tal modo que su apertura implique la ruptura del sello, para que sea imposible alterar el contenido en las etapas posteriores al envasado.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta debe figurar el logotipo de la denominación y el emblema de la Unión.

Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista. Sin embargo, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor.

El logotipo de la denominación está formado por un óvalo, dentro del cual está representada la Granfonte, el monumento que simboliza el municipio de Leonforte, al cual se superpone, en primer plano, un melocotón envasado en una bolsita. Dentro del óvalo, arriba en el centro, figura la mención «Pesca di Leonforte»; abajo, en el centro, aparece la sigla «IGP». El dibujo está delimitado por una línea verde gruesa; el fondo es amarillo pálido; la Granfonte es del mismo color verde que las menciones «Pesca di Leonforte» e «IGP»; el melocotón es de color amarillo anaranjado con una hoja verde; y la bolsita es blanca con sombras grises y un cordón negro que rodea sus bordes y muestra finalmente su cierre.



## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de «Pesca di Leonforte» incluye los municipios de Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro y Agira, en la provincia de Enna.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de cultivo del «Pesca di Leonforte» se sitúa geográficamente en el «corazón» de Sicilia. Los suelos son de tipo aluvial y de consistencia media; se trata de terrenos profundos, arcillosos y ricos en sustancias orgánicas. El clima es mediterráneo, caracterizado por veranos calientes, largos y secos, y por inviernos suaves y lluviosos. La pluviosidad se concentra en el período que va de octubre a marzo. Por último, cabe señalar que es en la zona delimitada donde nació y se desarrolló entre los agricultores la técnica del ensacado de la fruta en el árbol, que la protege contra los parásitos y garantiza una adecuada maduración respetando los plazos previstos para la cosecha.

### 5.2. Carácter específico del producto

La firmeza, la maduración tardía y la práctica del ensacado distinguen el «Pesca di Leonforte» de los otros productos que pertenecen a la misma categoría comercial.

Estas características permiten comercializar este melocotón cuando los otros productos de la misma categoría no se encuentran ya en el mercado. Así, la cosecha se recoge desde los primeros diez días del mes de septiembre hasta los primeros diez días del mes de noviembre. La particularidad de la IGP «Pesca di Leonforte» reside, desde hace varias décadas, en la práctica del ensacado de la fruta en el árbol, como método de control de la mosca mediterránea (*Ceratitis capitata*). Con el tiempo este método se ha convertido en uno de los aspectos más característicos de este producto, que ha permitido una mejor resistencia a la caída de la fruta, al estar protegida por una bolsita de papel de plata apergaminado resistente a la lluvia.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

La solicitud de concesión de la IGP a «Pesca di Leonforte» se justifica por la reputación y la notoriedad del producto, conocido por sus características cualitativas específicas, como su firmeza y su maduración tardía, que permiten su presencia en el mercado en períodos cuando los melocotones están casi ausentes. Para ello, ha sido fundamental la labor del productor de melocotones, que se ha convertido en el gestor de su producción propia porque ha comprendido que tenía entre las manos un producto único. A menudo, el productor ha implicado en el ensacado a sus familiares, que trabajan sin descanso día y noche. La venta del melocotón ha asegurado una renta que mejora las condiciones de vida de los agricultores de la zona.

Desde hace una veintena de años, el cultivo del «Pesca di Leonforte» ha adquirido una dimensión comercial notable, no solo en la zona de producción, sino también en el territorio de los municipios vecinos, con ocasión de la «Sagra» (fiesta) anual, que se celebra el primer domingo de octubre en el centro histórico de Leonforte, pueblo construido en el siglo XVII por el príncipe Nicolò Placido Branciforti. Esta fiesta de promoción y valorización del producto fue creada en 1982 por la administración municipal de aquel tiempo para incentivar el desarrollo del melocotón y dar a conocer a los consumidores de la isla la especificidad de este producto único. La fiesta, denominada «Sagra della pesca di Leonforte», ha sido desde sus orígenes un acto de promoción de este producto tardío.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(1)</sup>)

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la indicación geográfica protegida «Pesca di Leonforte» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 106 de 8 de mayo de 2012. El texto del pliego de condiciones modificado puede consultarse en la siguiente dirección:

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

---

<sup>(1)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.