# REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 425/2013 DA COMISSÃO

## de 7 de maio de 2013

## que aprova uma alteração menor ao Caderno de Especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Pesca di Leonforte (IGP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da indicação geográfica protegida «Pesca di Leonforte», registada pelo Regulamento (CE) n.º 622/2010 da Comissão [2].

(2) O pedido tem por objetivo alterar o Caderno de Especificações, suprimindo o limite máximo do teor de sólidos solúveis da descrição do produto e alterando a lista de porta-enxertos autorizados e o compasso de plantação para a poda em vaso, no método de obtenção.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O Caderno de Especificações da indicação geográfica protegida «Pesca di Leonforte» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O documento único com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

*Artigo 3.º*

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de maio de 2013.

*Pela Comissão*
*Em nome do Presidente,*
Dacian CIOLOŞ
*Membro da Comissão*

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 182 de 16.7.2010, p. 1.

*ANEXO I*

São aprovadas as seguintes alterações ao Caderno de Especificações da indicação geográfica protegida «Pesca di Leonforte»:

Descrição do produto: Considerou-se útil indicar apenas o teor mínimo de sólidos solúveis, de modo a não excluir o pêssego com índice superior a 13 ºBrix. Esta alteração é entendida como um melhoramento, pois permite aplicar a denominação «Pesca di Leonforte» a frutos cujo teor de açúcares é superior ao limite referido.

Método de obtenção: Introduziu-se uma alteração sobre os porta-enxertos autorizados: a enxertia pode ser feita sobre franco ou em barbado de pessegueiros ou híbridos de *prunus* cuja compatibilidade com os ecótipos e a adaptação às condições do meio tenham sido comprovadas. As experiências com estes porta-enxertos têm obrigatoriamente de ocorrer na área identificada no Caderno de Especificações. No mesmo artigo, modificou-se o compasso de plantação para a poda em vaso de tipo simples ou tardio, por apresentar vantagens para os agricultores e ser já praticada nos pomares de pessegueiros existentes na área de produção. Obtém-se assim um aumento da produção máxima por hectare equivalente a 25 toneladas, sem alteração da densidade de plantação.

*ANEXO II*

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1]

«**PESCA DI LEONFORTE**»

N.º CE: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

**IGP ( X ) DOP ( )**

1. **Nome**

«Pesca di Leonforte»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

A Indicação Geográfica Protegida «Pesca di Leonforte» designa o produto do cultivo de dois ecótipos autóctones de pêssego, *Bianco di Leonforte* e *Giallone di Leonforte*, que não estão inscritos no Catálogo Nacional de Variedades.

Quando introduzido no mercado, o pêssego «Pesca di Leonforte» IGP deve apresentar as seguintes características: aspeto fresco e intacto; são, isento de podridões ou de alterações suscetíveis de o tornarem impróprio para consumo. Além disso, deve apresentar-se limpo (ou seja, sem substâncias estranhas visíveis) e isento de parasitas, independentemente do estado de desenvolvimento em que se encontre, e de cheiros ou sabores estranhos.

A consistência da polpa, medida com penetrómetro (pistão de 8 mm), deve ser igual ou superior a 4,5 $kg/cm^2$ no ecótipo *Giallone di Leonforte* e de 3,5 $kg/cm^2$ no de *Bianco di Leonforte*; o teor mínimo de sólidos solúveis é de 11 ºBrix; os frutos apresentam peso compreendido entre 100 e 350 g. A sua forma é globosa, de valvas assimétricas; no ecótipo *Bianco di Leonforte* a polpa deve apresentar cor branca, de casca branca que pode apresentar-se raiada de vermelho; no ecótipo *Giallone di Leonforte* a polpa deve apresentar cor amarela, de casca amarela que pode apresentar-se raiada de vermelho; a polpa deve aderir ao caroço.

Só pode obter a IGP «Pesca di Leonforte» o pêssego das categorias Extra e I.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

É obrigatório o uso de sacos de papel pergaminho para garantir a proteção mecânica dos frutos contra agentes patogénicos; a colocação dos sacos ocorre no momento em que a drupa atinge a dimensão de uma noz ou, o mais tardar, em julho. A colheita ocorre entre os primeiros dez dias de setembro e os primeiros dez dias de novembro. As drupas são colhidas à mão, evitando as horas mais quentes do dia e a exposição direta ao sol dos frutos colhidos. A operação que consiste em separar os frutos dos ramos obedece a cuidados especiais, para evitar a danificação do pedúnculo. Por último, há que eliminar o arame que fecha os sacos de papel, para evitar que danifique os frutos.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O acondicionamento do «Pesca di Leonforte» IGP deve processar-se na área de produção, para evitar que o transporte e o manuseamento excessivo sujem ou danifiquem os frutos, fragilizando-os a ataques de agentes patogénicos e bolores comprometendo assim as suas características qualitativas.

[1] Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Os frutos de Indicação Geográfica Protegida «Pesca di Leonforte» devem ser comercializados em caixas de cartão ou madeira ou cestos de formatos diversos, de 0,5 a 6 kg de capacidade. As embalagens devem conter frutos da mesma variedade, da mesma categoria, do mesmo calibre e do mesmo grau de maturação. A cor de cada ecótipo deve ser homogénea. Os frutos devem apresentar-se dispostos em camada única, separados entre si por um material de proteção. O material de proteção e/ou de decoração deve ser novo, inodoro e não tóxico; no processo de rotulagem, o produto não deve entrar em contacto com tintas de carimbo e/ou cola. As embalagens devem apresentar-se isentas de corpos estranhos.

Todas as formas de acondicionamento devem apresentar-se seladas de modo a que a sua abertura implique a rutura do dispositivo de fecho, tornando impossível alterar o conteúdo nas etapas posteriores ao acondicionamento.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Os rótulos devem ostentar o logótipo da denominação e o símbolo gráfico da União.

São proibidas as inscrições não expressamente previstas. No entanto, é autorizada a utilização de referências a marcas particulares, desde que não possuam caráter laudatório ou possam induzir em erro o consumidor.

O logótipo da denominação é composto por uma forma oval que encerra a representação da Granfonte (monumento *ex-libris* de Leonforte), sobreposto, em primeiro plano, por um pêssego embalado num saco. No interior da forma oval, centrada na parte superior, figura a menção «Pesca di Leonforte»; em baixo, igualmente centrada, a sigla «I.G.P.». O desenho é delimitado por uma linha verde espessa, o fundo é amarelo claro e a Granfonte é da mesma cor verde que as menções «Pesca di Leonforte» e «I.G.P.»; o pêssego é amarelo alaranjado, com uma folha verde; o saco é branco, com sombreado cinzento e um fio preto que lhe realça o contorno e atesta o fecho do saco.




4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Pesca di Leonforte» IGP inclui as divisões administrativas (comunas) de Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro e Agira, na província de Enna.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Geograficamente, a área de cultivo da «Pesca di Leonforte» IGP está localizada no coração da Sicília. Os solos são de tipo aluvial, semi-leves; os terrenos são profundos, argilosos e ricos em substâncias orgânicas. O clima é mediterrânico, caracterizado por verões quentes, longos e secos e invernos amenos e chuvosos. A pluviosidade está concentrada nos meses de outubro a março. É na área identificada que nasceu e se desenvolveu entre os agricultores a técnica de ensacamento dos frutos na árvore, protegendo-os de parasitas e assegurando a boa evolução da fase de amadurecimento, respeitando os períodos de colheita previstos.

5.2. *Especificidade do produto*

A firmeza, a maturação tardia e a prática de ensacamento distinguem o «Pesca di Leonforte» IGP de outros produtos afins.

Graças às suas características, o «Pesca di Leonforte» é comercializado num período do ano em que já não há produtos da mesma categoria no mercado. A colheita ocorre entre os primeiros dez dias de setembro e os primeiros dez dias de novembro. A particularidade do «Pesca di Leonforte» IGP reside na prática de ensacamento dos frutos na árvore; praticado há várias décadas, o método permite lutar contra a mosca-do-Mediterrâneo (*Ceratitis capitata*). Com o tempo, esta prática tornou-se um dos aspetos mais característicos da produção, permitindo melhorar a resistência dos frutos, protegidos por um saco de papel pergaminho resistente à chuva.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O pedido de atribuição de IGP ao «Pesca di Leonforte» justifica-se pela reputação e notoriedade do produto, conhecido pelas suas características qualitativas específicas, como a firmeza e amadurecimento tardio, permitindo a sua presença no mercado em períodos em que o pêssego já está praticamente ausente. O trabalho do produtor é essencial; a consciência de que tinha em mãos um produto único transformou-o em gestor da sua produção. Muitas foram as ocasiões em que teve de apelar aos membros da família, trabalhando afincadamente noite e dia durante o período de ensacamento. A venda do pêssego assegurava o rendimento, permitindo melhorar as condições de vida dos produtores da região.

Há cerca de duas décadas que o cultivo do «Pesca di Leonforte» tem implicações económicas consideráveis, não só na área de produção, mas também no território das comunas limítrofes, por altura da «Sagra» (festa) anual, no primeiro domingo de outubro, no centro histórico da cidade edificada no século XVII pelo príncipe Nicolò Placido Branciforti. O evento de promoção e valorização do produto foi criado em 1982 pela autarquia, para fomentar o desenvolvimento do produto e dar a conhecer aos consumidores da ilha a especificidade deste fruto único. A «Sagra della pesca di Leonforte» é, desde a sua criação, o evento promocional por excelência deste fruto serôdio.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

(Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 [1]).

A atual administração iniciou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de alteração da indicação geográfica protegida «Pesca di Leonforte» no *Diário da República Italiana* n.º 106 de 8.5.2012. O texto integral do Caderno de Especificações alterado pode ser consultado no seguinte sítio Web:

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

[1] Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.