RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 425/2013 DE LA COMMISSION

du 7 mai 2013

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pesca di Leonforte (IGP)]

LA COMMISSION EUROPEENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement Européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [1], et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Pesca di Leonforte», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 622/2010 de la Commission [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en supprimant la limite maximale de la teneur en solides solubles de la description du produit et modifiant la liste de porte-greffes autorisés et la distance de plantation pour la taille en vase dans la méthode d'obtention.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) No 1151/2012 la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Pesca di Leonforte» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 mai 2013.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
[2] JO L 182 du 16.07.2010, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pesca di Leonforte», les modifications suivantes sont approuvées:

Description du produit: Il a été jugé utile d'indiquer uniquement la teneur minimale en solides solubles afin de ne pas exclure les pêches présentant une valeur supérieure à 13 degrés Brix. Cette modification effectuée dans un but d'amélioration permet d'utiliser la dénomination «Pesca di Leonforte» pour les fruits dont la teneur en sucres est supérieure à la limite susmentionnée.

Méthode d'obtention: Une modification porte sur les porte-greffes autorisés: sont admis les porte-greffes francs et clonaux de pêchers et d'hybrides de prunus dont la compatibilité avec les écotypes et l'adaptation aux conditions du milieu ont été prouvées. L'expérimentation de ces porte-greffes doit obligatoirement avoir lieu dans le territoire délimité défini dans le cahier des charges. Dans le même article, la distance de plantation pour la taille en vase (gobelet) de type simple ou retardé a été modifiée étant donné qu'elle est plus avantageuse pour les agriculteurs et qu'elle est déjà pratiquée dans les vergers de pêchers présents sur le territoire de production. Il en résulte une augmentation de la production maximale par hectare équivalente à 25 tonnes, sans modification de la densité de plantation:

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1]

«**PESCA DI LEONFORTE**»

Nº CE: IT-PGI-0105-01006-20.06.2012

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination**

Nom: «Pesca di Leonforte»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit (Annexe II)*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Pesca di Leonforte», indication géographique protégée, est le produit de la culture de deux écotypes locaux de pêche, *Bianco di Leonforte* et *Giallone di Leonforte*, qui ne sont pas inscrits au catalogue national des variétés.

Lors de sa mise sur le marché, la «Pesca di Leonforte» IGP doit posséder les caractéristiques suivantes: son aspect doit être frais et intact; elle doit être saine et dépourvue de toute marque de pourriture ou d'altération de nature à la rendre impropre à la consommation. En outre, elle doit être propre, c'est-à-dire sans substances étrangères et visibles, et indemne de parasites à quelque stade de développement que ce soit; elle ne doit présenter aucune odeur et/ou saveur étrangères.

La consistance de la pulpe, mesurée à l'aide d'un pénétromètre avec embout de 8 mm, doit être de 4,5 kg/cm^2 au minimum pour l'écotype *Giallone di Leonforte* et de 3,5 kg/cm^2 au minimum pour l'écotype *Bianco di Leonforte*; la teneur minimale en solides solubles est de 11 degrés Brix; le poids des fruits compris entre 100 et 350 grammes. La forme des fruits doit être globulaire, à valves asymétriques; pour l'écotype *Bianco di Leonforte*, la pulpe doit être de couleur blanche et la peau de couleur blanche avec des rayures rouges n'apparaissant pas toujours de manière évidente; pour l'écotype *Giallone di Leonforte*, la pulpe doit être de couleur jaune et la peau de couleur jaune avec des rayures rouges n'apparaissant pas toujours de manière évidente; la pulpe doit adhérer au noyau.

Seules les pêches des catégories Extra et I peuvent obtenir l'attribution de l'IGP «Pesca di Leonforte».

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'utilisation de sachets de papier parcheminé est obligatoire pour assurer la protection mécanique des fruits contre les agents pathogènes; la pose des sachets doit s'effectuer au moment où la drupe atteint la dimension d'une noix et, en tout état de cause, au plus tard au mois de juillet. La récolte se déroule entre la première décade du mois de septembre et la première décade du mois de novembre. Les drupes sont récoltées à la main en évitant les heures les plus chaudes de la journée et l'exposition directe des fruits récoltés au soleil. L'opération consistant à détacher les fruits des branches doit faire l'objet d'un soin particulier pour que le pédoncule ne soit pas endommagé. Enfin, il convient d'éliminer le fil de fer servant à fermer les sachets de papier afin de ne pas abîmer les fruits.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le conditionnement de la «Pesca di Leonforte» IGP doit avoir lieu à l'intérieur de la zone de production pour éviter que le transport et des manipulations excessives ne provoquent la souillure et la meurtrissure des fruits, ce qui aurait pour effet leur attaque par des moisissures et divers agents pathogènes qui compromettraient les caractéristiques qualitatives du produit.

[1] Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Les fruits relevant de l'indication géographique protégée «Pesca di Leonforte» doivent être commercialisés en caissettes ou en boîtes en carton ou en bois, ou dans des paniers de différents formats, d'une capacité allant de 0,5 à 6 kg. Chaque conditionnement ou emballage doit contenir des fruits de la même variété, de la même catégorie, du même calibre et du même degré de mûrissement. La coloration doit être homogène pour chaque écotype. Les fruits doivent être disposés sur une seule couche et séparés les uns des autres par un matériau de protection. Le matériau de protection et/ou de décoration doit être neuf, inodore et non toxique; en outre, il faut éviter que le produit ne soit mis au contact d'encres d'estampillage et/ou de colles à étiquetage. De plus, les emballages ne doivent contenir aucun corps étranger.

Tout conditionnement doit être scellé de manière à ce que son ouverture entraîne la rupture du dispositif de scellement, afin qu'il soit impossible d'altérer le contenu lors des étapes ultérieures au conditionnement.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Sur l'étiquette doivent figurer le logo de la dénomination et le symbole graphique de l'Union.

L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Le logo de la dénomination est composé d'un ovale à l'intérieur duquel est représentée la Granfonte, le monument symbole de la commune de Leonforte, sur lequel est superposée, au premier plan, une pêche emballée dans un sachet. À l'intérieur de l'ovale, en haut au centre, figure la mention «Pesca di Leonforte»; en bas, au centre, se trouve le sigle «I.G.P.». Le dessin est cerné par une ligne verte épaisse, le fond est jaune pâle, la Granfonte est de la même couleur verte que les mentions «Pesca di Leonforte» et «I.G.P.»; la pêche est de couleur jaune orangé avec une feuille verte; le sachet est blanc avec des ombres grises et un cordon noir qui en souligne les bords; enfin, le cordon noir atteste la fermeture du sachet.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la «Pesca di Leonforte» IGP inclut les communes de Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro et Agira, dans la province d'Enna.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire de culture de la «Pesca di Leonforte» IGP se situe géographiquement au «cœur» de la Sicile. Les sols sont de type alluvionnaire, semi-légers; il s'agit de terrains profonds, argileux et riches en substances organiques. Le climat est méditerranéen, caractérisé par des étés chauds, longs et secs et par des hivers doux et pluvieux. La pluviosité est concentrée sur la période allant d'octobre à mars. Enfin, c'est dans l'aire délimitée qu'est née et que s'est développée chez les agriculteurs la technique de l'ensachage des fruits sur l'arbre, qui permet de protéger les fruits contre les parasites et qui garantit le bon déroulement de la phase de mûrissement dans le respect des délais prévus pour la récolte.

5.2. *Spécificité du produit*

La fermeté, le mûrissement tardif et la pratique de l'ensachage distinguent la «Pesca di Leonforte» IGP des autres produits appartenant à la même catégorie.

Grâce à ses caractéristiques, la «Pesca di Leonforte» est commercialisée à une période de l'année où les autres produits de la même catégorie ne se trouvent plus sur le marché. La récolte se déroule en effet de la première décade du mois de septembre à la première décade du mois de novembre. La particularité de la «Pesca di Leonforte» IGP réside dans la pratique de l'ensachage des fruits sur l'arbre; appliquée depuis plusieurs décennies; cette méthode permet de lutter contre la mouche méditerranéenne (*Ceratitis capitata*). Avec le temps, cet usage est devenu l'un des aspects les plus caractéristiques de cette production et a permis d'améliorer la résistance à la coulure, les fruits étant protégés par un sachet de papier parchemin argent résistant à la pluie.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La demande d'attribution de l'IGP à la «Pesca di Leonforte» est justifiée par la réputation et la notoriété du produit, connu pour ses caractéristiques qualitatives spécifiques, comme sa fermeté et son mûrissement tardif, qui permettent sa présence sur le marché à des périodes où les pêches en sont quasiment absentes. Le travail du producteur de pêches est essentiel; ce dernier ayant réalisé qu'il avait entre les mains un produit unique, il est devenu le gestionnaire de sa production. Il a dû souvent faire appel aux membres de sa famille, qui travaillaient ainsi jour et nuit avec acharnement durant la phase de l'ensachage. La vente des pêches garantissait un revenu permettant d'améliorer les conditions de vie des exploitants de la région.

Depuis une vingtaine d'années, la culture de la «Pesca di Leonforte» a des retombées économiques considérables, non seulement dans l'aire de production, mais également sur le territoire des communes voisines, lors de la «Sagra» (fête) annuelle, qui se tient le premier dimanche d'octobre dans le centre historique de la cité édifiée au XVII^{e} siècle par le prince Nicolò Placido Branciforti. Cet événement de promotion et de valorisation du produit a été créé en 1982 par l'administration communale de l'époque pour encourager le développement de la drupacée et pour faire connaître aux consommateurs de l'île la spécificité de ce produit unique. Depuis sa création, la «Sagra della pesca di Leonforte» est par excellence l'événement promotionnel de ce fruit tardif.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n^{o} 510/2006 ([1])]

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'indication géographique protégée «Pesca di Leonforte» sur la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n^{o} 106 du 8 mai 2012. Le texte du cahier des charges de production modifié peut être consulté à l'adresse suivante:

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

([1]) Remplacé par le règlement (UE) n^{o} 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.