



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA “PESCA DI LEONFORTE”**

Art. 1

DENOMINAZIONE

L’Indicazione Geografica Protetta “Pesca di Leonforte”, è riservata esclusivamente alle pesche che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

DESCRIZIONE

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 della “Pesca di Leonforte” ad indicazione geografica protetta, i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- integri;
- di aspetto fresco;
- sani e privi di attacchi da marciumi o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, cioè privi di sostanze estranee e visibili;
- indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo;
- privi 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/cm² per l’ecotipo Giallone di Leonforte e minimo 3.5 Kg/cm² per l’ecotipo bianco di Leonforte;
- contenuto in solidi solubili non inferiore a 11 gradi Brix;
- peso compreso tra 100 e 350 grammi;
- forma globosa a valve asimmetriche;
- buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti per l’ecotipo Giallone di Leonforte;
- buccia di colore bianco con striature rosse non sempre evidenti per l’ecotipo Bianco

di Leonforte;

- polpa di colore giallo per l'ecotipo Giallone di Leonforte;
- polpa di colore bianco per l'ecotipo Bianco di Leonforte;
- la polpa deve essere aderente al nocciolo.

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

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

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

Art. 4

PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori e condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO

Scelta del portinnesto

Sono ammessi i portainnesti franchi e clonali di pesco e ibridi di prunus di cui sia provata la compatibilità con gli ecotipi descritti all'art. 2 e l'adattamento alle condizioni locali. Le piantine ammesse sono a radice nuda o piantine in fitocella, e devono essere di buona qualità agronomica e sanitaria, e di età massima di 1 anno. Le marze da utilizzare devono provenire da piante madri sane dal punto di vista fitosanitario, selezionate all'interno di impianti ricadenti nei comuni di cui all'art. 3, per la propagazione della “*Pesca di Leonforte*”.

La messa a dimora delle piante deve avvenire necessariamente nel periodo autunno-inverno per quelle a radice nuda; le piantine in fitocella possono essere impiantate nello stesso periodo o anche in primavera, in presenza di umidità del terreno sufficiente ad evitare possibili stress da trapianto. Le piantine vengono irrigate appena dopo la loro messa a dimora.

Sistemi di conduzione degli impianti.

I sistemi di conduzione degli impianti della I.G.P. “*Pesca di Leonforte*”, sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrinomio costituito dal tipo di cultivar

di pesco, dal suolo, dal clima e dall'uomo. La coltivazione deve essere condotta con i seguenti metodi:

- convenzionale, in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Buona Pratica Agricola" della Regione Siciliana;
- integrata, ottenuta nel rispetto delle "Norme Tecniche" previste dal disciplinare della Regione Siciliana;
- biologica, secondo il Reg. (CE) 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Forma di allevamento

La forma di allevamento deve assicurare un'adeguata esposizione ai raggi solari in tutte le parti della chioma, fornire frutti di qualità, favorire un'uniforme distribuzione dei prodotti antiparassitari e agevolare le operazioni colturali quali potatura, diradamento, insacchettamento e raccolta dei frutti.

Le forme di allevamento e le distanze di impianto ammesse sono:

- Vaso semplice o Vasetto ritardato: m 3-5 x 4-5;
- Tatura Trellis o Y trasversale: m 5 x 2;
- Fusetto: m 4,5-5 x 2.

La densità di impianto è compresa tra 400 e 1.100 piante ad ettaro in dipendenza della forma di allevamento adottata, fermo restando che comunque la massima produzione per ettaro non deve superare le 25 tonnellate.

Tecniche Colturali

E' ammessa la potatura sia invernale che estiva, da eseguire annualmente secondo i canoni suggeriti dalla tecnica. Il diradamento deve essere eseguito prima dell'insacchettamento dei frutti e comunque non oltre il mese di maggio.

E' 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.

Fertilizzazione

Negli impianti in fase di allevamento, le quantità di fertilizzanti devono essere ridotte proporzionalmente, localizzandole in prossimità dell'apparato radicale delle piante. Deve essere privilegiato l'uso del letame e degli altri concimi organici. Sono ammesse le pratiche di fertirrigazione e di concimazione fogliare.

Non sono ammessi apporti di azoto superiori a 150 kg per ettaro.

Irrigazione

E' ammessa la tecnica di irrigazione a goccia o per aspersione. Non sono ammessi sistemi irrigui soprachioma.

Raccolta

La raccolta avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire la lavorazione, il trasporto e le operazioni connesse; permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione; rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

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 depositati nelle cassette o in altri contenitori.

È ammessa la refrigerazione del prodotto in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0.5°C e 4.5°C per un periodo massimo di 20 giorni.

Le operazioni di condizionamento della IGP Pesca di Leonforte devono avvenire all'interno dell'areale di produzione definito all' articolo 3 del presente disciplinare 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.

Art. 6

LEGAME

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 tardiva maturazione e di conseguenza la presenza sul mercato in periodi in cui sono quasi assenti le pesche, la durezza e la pratica dell'insacchettamento. L'insacchettamento dei frutti sulle piante con sacchetti di carta pergamena argento permette il controllo della mosca mediterranea (*Ceratitis capitata*). Tale particolarità ha rappresentato nel tempo uno degli aspetti più qualificanti di tale produzione. 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 del pesco di Leonforte*” ed oggi ribattezzato come “*Sagra della pesca e dei prodotti tipici di Leonforte*”, ha significato fin dalle sue origini un momento di promozione di questo prodotto tardivo.

Art.7

CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo AGROQUALITÀ – Società per la certificazione delle qualità nell'agroalimentare – S.p.a – V.le Cesare Pavese n.305 - 00144 Roma tel. +39.06. 54228675 – fax. +39.06. 54228692.

Art.8

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

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 imballaggio deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione. E’ 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.

In etichetta, devono essere riportati il logo della denominazione ed il simbolo grafico comunitario. E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da indurre 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.

Le dimensioni del disegno sono 46 mm x 37mm; tipo del carattere Times new Roman

Dimensioni carattere :

- pesca di Leonforte 14;
- IGP: 11

Indici colorimetrici:

1. Cerchio esterno: Verde pallido, giallo 100%, cyan 40%;
2. Cerchio interno: Giallo sfumato 40%;
3. Diciture e disegno: Verde, giallo 100%, cyan 100%;
4. Sacchetto: bianco 100% ; Contorno sacchetto nero 100%;
5. Pesca intera giallo, giallo 100%, Magenta 20%.

