

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 130/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«PISTACCHIO VERDE DI BRONTE»**

**CE N.: IT-PDO-0005-0305-07.08.2003**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

**1. Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali  
Indirizzo: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Associazione:**

Nome: Associazione Produttori Frutta Secca Sicilia Orientale «Le Sciare»  
Indirizzo: Via Matrice, 15  
95034 Bronte (CT)  
ITALIA  
Tel. +39 095691373  
Fax —  
e-mail: —  
Composizione: Produttori/trasformatori ( X ) altro ( )

**3 Tipo di prodotto:**

Classe 1.6.: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati

**4. DISCIPLINARE:**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**4.1. Nome:**

«Pistacchio Verde di Bronte»

**4.2. Descrizione:**

La D.O.P. «Pistacchio Verde di Bronte» è riservata al prodotto, in guscio, sgusciato o pelato, delle piante della specie botanica «Pistacia vera», cultivar «Napoletana», chiamata anche «Bianca» o «Nostrale», innestata su «Pistacia terebinthus». E' ammessa una percentuale non superiore al 5 % di piante di altre varietà e/o di porta innesti diversi dal P. terebinthus. Tale percentuale è riferita all'insieme di tutte le piante presenti negli impianti. In ogni caso il prodotto derivante dalle piante di altre varietà, non appartenenti alla cultivar «Napoletana», sarà escluso dalla certificazione.

Il «Pistacchio Verde di Bronte» DOP all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere, oltre alle comuni norme di qualità, alle seguenti caratteristiche fisiche ed organolettiche: colore dei cotiledoni verde intenso; rapporto di clorofilla a/b compreso tra 1,3 e 1,5; sapore aromatico forte, senza inflessione di muffa o sapori estranei; contenuto di umidità compreso tra 4 % e 6 %; rapporto lunghezza/larghezza del gheriglio compreso tra 1,5 e 1,9; alto contenuto di grassi monoinsaturi nei frutti (presenza predominante dell'acido oleico con il 72 %, seguito dal 15 % del linoleico e dal 10 % del palmitico).

#### 4.3. Zona geografica:

La zona di produzione del «Pistacchio Verde di Bronte», ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla in Provincia di Catania, ad un livello altimetrico compreso tra i 400 e i 900 m s.l.m.

#### 4.4. 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 sulle quali avviene la produzione, degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. L'iscrizione nell'elenco dei produttori comporta l'assegnazione di un codice di identificazione individuando univocamente il conduttore e il pistacchieto associato allo stesso. 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.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

Nella preparazione dei terreni, deve essere previsto il livellamento delle superfici, per facilitare il deflusso delle acque, le operazioni colturali e le concimazioni di fondo. Gli impianti possono essere sia specializzati che consociati. In abbinamento alle forme libere di allevamento delle piante «ceppaia», «vaso libero», è ammesso anche l'allevamento «monocaula», per agevolare la raccolta e le operazioni colturali. Nel territorio i pistacchieti insistono su terreno lavico, con limitatissimo strato arabile. Su tale tipo di substrato il terebinto (*Pistacia terebinthus*) cresce spontaneo e costituisce il principale portinnesto della specie «P. vera». Il portinnesto per nuovi impianti specializzati deve essere rappresentato dal *Pistacia terebinthus*. Le operazioni di raccolta, in relazione alle zone di produzione e all'andamento climatico, si svolgono dalla seconda decade di agosto alla prima decade di ottobre. La raccolta avviene manualmente. Entro le 24 ore successive alla raccolta i frutti devono essere smallati meccanicamente onde evitarne l'imbrunimento e l'eventuale contaminazione.

Successivamente il prodotto in guscio deve essere immediatamente essiccato alla luce diretta o con altri sistemi d'essiccamento, mantenendo la temperatura del prodotto compresa tra i 40 e i 50 °C, fino ad un'umidità residua del seme di pistacchio compresa tra il 4 ed il 6 %. Il prodotto essiccato deve essere messo in contenitori nuovi di juta, carta o polietilene ed evitare il contatto con pavimenti o muri, in locali ventilati ed asciutti. Lo stoccaggio può durare fino a 24 mesi dopo la raccolta. E' possibile sgusciare e/o pelare meccanicamente il pistacchio. E' assolutamente vietato utilizzare prodotti chimici per la conservazione del «Pistacchio Verde di Bronte» DOP.

#### 4.6. Legame:

La zona di produzione risulta caratterizzata da terreni di origine vulcanica e da un clima mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale ed invernale e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questi fattori pedoclimatici insieme al terebinto (*Pistacia terebinthus*) antropizzato in tale area, conferiscono al frutto particolari caratteristiche di qualità (colore verde intenso tipico del territorio, forma allungata, sapore aromatico e alto contenuto in acidi grassi monoinsaturi dei frutti), difficilmente riscontrabili in altre aree di produzione e nello stesso massiccio Etno. Questa particolare combinazione dei fattori pedologici e climatici e dei fattori umani contribuisce a conferire al Pistacchio Verde di Bronte DOP caratteristiche peculiari tali da rendere questa produzione unica nel suo genere.

In Sicilia, la coltivazione del Pistacchio Verde di Bronte in forma diffusa, si fa risalire al periodo della dominazione araba (VIII e IX secolo d.C.). Quando l'Impero Romano si disintegrò sotto l'impatto delle invasioni barbariche, la Sicilia fu conquistata dagli Arabi: Berberi della Tunisia, Musulmani, Negri del Sudan che descrissero la Sicilia come «il giardino del paradiso». Furono proprio gli Arabi a introdurre oltre alle coltivazioni dei limoni, delle arance, della canna da zucchero, del cotone, delle palme, del papiro, delle melanzane, quella del pistacchio. Ancora oggi il Pistacchio Verde di Bronte caratterizza e tipizza i dolci siciliani ed in particolare quelli dell'area catanese.

#### 4.7. Organismo di controllo:

Nome: Corfilcarni-GCC  
Indirizzo: Polo universitario dell'Annunziata  
98168 Messina  
ITALIA  
Tel. +39 090353659  
Fax +39 0903500098  
e-mail: stefano.simonella@corfilcarni.it

#### 4.8. Etichettatura:

Il prodotto viene immesso al consumo in imballaggi nuovi di diversa tipologia conformi alla normativa vigente, entro due anni dalla raccolta.

Il «Pistacchio Verde di Bronte» può essere immesso al consumo solo con il logo della Denominazione d'Origine Protetta apposto su ogni confezione. Deve figurare inoltre in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione «Pistacchio Verde di Bronte».

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, nonché l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti, il peso lordo all'origine e l'anno di produzione. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto. Il logo della D.O.P. è rappresentato dalla scritta Denominazione d'Origine Protetta D.O.P., dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna, dal frutto pistacchio e dalla sottostante scritta Pistacchio Verde di Bronte.

---