

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"PISTACCHIO VERDE DI BRONTE"
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

Art. 1
(Denominazione del prodotto)

La DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "Pistacchio Verde di Bronte" è riservata alle drupe di pistacchio che devono rispondere alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. (CE) 510/2006 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(Piattaforma varietale)

La DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "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.

Art. 3
(Zona di Produzione)

La zona di produzione del "Pistacchio Verde di Bronte", ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla (Provincia di Catania). In particolare i confini sono così individuati:

BRONTE - ad Ovest lungo il fiume Simeto, ad Est fino a quota 900 m s.l.m., a Sud con il Comune di Adrano ed a Nord lungo la strada Bronte - Cesarò;

ADRANO - a Nord con il confine del Comune di Bronte, a Sud con il centro abitato e la S.S. 121 ed a Est con la lava "Grande" del 1595 e con il Comune di Biancavilla, ad Ovest lungo il fiume Simeto fino alla sommensionata S.S. 121;

BIANCAVILLA - a Nord con il territorio di Adrano, a Sud con il centro abitato e la S.S. 121, a Est con il confine comunale di S.M. Licodia, ad Ovest con il confine del Comune di Adrano.

La zona di produzione deve essere compresa tra i 400 e i 900 m s.l.m.

Art.4
(Origine del Prodotto, cenni storici, importanza, diffusione)

(Origine del Prodotto)

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.

(Cenni storici, importanza, diffusione)

La coltura del pistacchio dalla Siria sarebbe passata in Grecia a seguito delle conquiste di Alessandro Magno (III secolo a.C.).

In Italia la pianta fu introdotta dai Romani sul finire dell'impero di Tiberio - tra il 20 ed 30 d.C. - ad opera di Lucio Vitellio Governatore della Siria (Plinio "Naturalis Historia" Cap. X e XIII). In Sicilia, la coltivazione in forma diffusa, si fa risalire al periodo della dominazione araba (VIII e IX secolo d.C.). Sono di origine araba i termini "frastuca" e "frastucara" per indicare il frutto e la pianta (termine arabo "fustuq"). La coltura in Sicilia è circoscritta alla provincia di Catania (Bronte, Adrano e Biancavilla). Numerosi autori riportano l'importanza storico-culturale ed economica della produzione del Pistacchio verde di Bronte, citiamo ad esempio, Denis Mack Smith – "A History of Sicily Medieval Sicily 800" – 1713. Quando l'Impero Romano si disintegrò sotto l'impatto delle invasioni barbariche, la Sicilia fu conquistata dagli Arabi. Tra gli invasori si trovavano Berberi della Tunisia, Musulmani, Spagnoli e forse Negri del Sudan. Gli arabi descrivono la Sicilia come "*il giardino del paradiso*". Gli arabi in Sicilia, in agricoltura, hanno introdotto la coltivazione dei limoni, delle arance, della canna da zucchero, del cotone, delle palme, del papiro, delle melanzane, *del pistacchio*, del melone... ecc, nonché l'attitudine all'utilizzazione massimale delle acque e delle tecniche di coltivazione. Ancora oggi il Pistacchio Verde di Bronte caratterizza e tipicizza i dolci siciliani ed in particolare quelli dell'area catanese. Al riguardo si ricordano il famoso gelato di Pistacchio Verde di Bronte, i torroncini, nonché i pasticcini secchi a pasta di Pistacchio Verde di Bronte.

(Legame con l'ambiente geografico)

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.

I terreni che si sono originati da formazioni laviche (andosoli), aventi buona fertilità e pH neutro, risultano idonei per lo sviluppo vegetativo del pistacchio, così come i terreni limitrofi di natura autoctona. In riferimento agli aspetti climatici, tipicamente mediterranei, la zona in esame presenta escursioni termiche e precipitazioni con medie annuali più elevate rispetto ad altre zone agricole della provincia etnea.

Le peculiarità pedoclimatiche e la tecnica della degemmazione, praticata nella zona di produzione, consentono di accentuare la naturale alternanza della specie e di trarre vantaggi nella difesa fitosanitaria.

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 Etneo, che differenziano il "Pistacchio Verde di Bronte" DOP dagli altri pistacchi derivanti da altre aree geografiche.

Art.5
(Terreni - Impianti - Tecniche colturali - Raccolta - Lavorazione)

(Terreni)

La zona delimitata è caratterizzata da suoli che evolvono su substrati di origine vulcanica.

(Preparazione dei terreni)

Nei nuovi impianti, nella preparazione dei terreni, devono essere previsti il livellamento delle superfici, per facilitare il deflusso delle acque, le operazioni colturali e le concimazioni di fondo.

(Impianti)

Gli impianti possono essere sia specializzati che consociati, con densità di piantagione variabile in dipendenza della tipologia di impianto e della natura del terreno. 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 pistaccheti 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".

Le piante di pistacchio ottenute da innesto su terebinto sono definite "naturali".

(Norme colturali)

Le peculiarità pedoclimatiche e la tecnica della degemmazione, praticata nella zona di produzione del "Pistacchio Verde di Bronte" DOP di cui all'art. 3, consentono di accentuare la naturale alternanza della specie e di trarre vantaggi nella difesa fitosanitaria.

(Raccolta - Immagazzinamento e lavorazione)

Le operazioni di raccolta del prodotto al corretto grado di maturazione, 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 mediante bacchiatura sulle reti o per brucatura, utilizzando panieri avendo cura di impedire che i frutti cadano per terra.

I frutti devono essere smallati meccanicamente, per ottenere il prodotto in guscio, entro le 24 ore successive alla raccolta, onde evitarne l'imbrunimento e l'eventuale contaminazione.

Successivamente alla fase di smallatura, 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%. In questa fase, soprattutto nel sistema tradizionale alla luce diretta, è alto il rischio di contaminazione del prodotto.

Il prodotto essiccato deve essere messo in contenitori nuovi di juta, carta o polietilene ed evitare il contatto con pavimenti o muri, in idonei 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.

Nel periodo marzo-ottobre, in funzione dell'andamento climatico, il prodotto nelle diverse tipologie, in guscio, sgusciato o pelato, deve essere conservato a temperatura compresa tra 13 e 17°C, oppure in confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata.

Art. 6 (Caratteristiche del prodotto)

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 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).

Art. 7 (Controlli e vigilanza)

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 CORFILCARNI-GCC, Polo universitario dell'Annunziata, 98168 Messina, telefono 090353659, fax 0903500098, e-mail: stefano.simonella@corfilcarni.it.

Art. 8 (Confezionamento ed 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 figurante su ogni confezione commerciale prima definita e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio stesso.

Sulle confezioni deve figurare, 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. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto.

Il logo d'identificazione è rappresentato dalla dicitura DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P., dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna, dal pistacchio e dalla sottostante scritta Pistacchio Verde di Bronte.



Colori utilizzati

Blu: Pantone Blu Reflex

Nero: Pantone Black

Giallo: Pantone Yellow 109

Verde: Pantone Green 376

Carattere Utilizzato Times New Roman