

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 1 marzo 2017

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pistacchio Verde di Bronte» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (UE) n. 21/2010 del 12 gennaio 2010. (17A01986)

(GU n.65 del 18-3-2017)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2016 della direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 3 novembre 2016, in particolare l'art. 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 21/2010 della Commissione del 12 gennaio 2010 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Pistacchio Verde di Bronte»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 332/2017 della Commissione del 14 febbraio 2017, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pistacchio Verde di Bronte», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pistacchio Verde di Bronte», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 332/2017 della Commissione del 14 febbraio 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Pistacchio Verde di Bronte», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 1° marzo 2017

Il dirigente: Polizzi
Allegato

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» e' riservata alle drupe di pistacchio che devono rispondere alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal reg. (UE) 1151/2012 ed indicati nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Piattaforma varietale

La denominazione di origine protetta «Pistacchio Verde di Bronte» e' 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 e' 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», sara' 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 - Cesaro';

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 sommersionata 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 ideali per lo sviluppo vegetativo del pistacchio, così come i terreni

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 degemazione, 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, quando è possibile, 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», e' ammesso anche l'allevamento «monocaula», per agevolare la raccolta e le operazioni colturali. Nel territorio i pistacchietti insistono su terreno lavico, con limitatissimo strato arabile. Su tale tipo di substrato il terebinto (*Pistacia terebinthus*) cresce spontaneo e costituisce il principale portainnesto della specie «P. vera». Le piante di pistacchio ottenute da innesto su terebinto sono definite «naturali».

Norme colturali

I pistacchietti per la produzione del «Pistacchio Verde di Bronte» possono essere condotti secondo:

- il sistema convenzionale, conformemente alle indicazioni di Buona pratica agricola della Regione Siciliana e/o di organismi internazionali;
- il sistema della lotta integrata, conformemente agli adempimenti previsti dal reg. (CE) 1257/99 e successive modifiche ed integrazioni;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- il sistema della lotta biologica, conformemente agli adempimenti previsti dal reg. (CE) 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Il conduttore e' tenuto ad eseguire:

- la potatura annuale;
- il controllo delle erbe infestanti;
- la degemmazione nell'annata di non produzione, consentendo di accentuare alternanza della specie e traendo vantaggi nella difesa fitosanitaria;

- le attivita' che consentano un'efficace gestione di tutte le avversita' sia abiotiche sia biotiche.

E' prevista una produzione unitaria massima consentita biennale di 1700 kg di prodotto in guscio per ettaro.

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 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 al di sotto dei 50°C, fino ad un'umidita' residua del seme di pistacchio inferiore o uguale al 6%. In questa fase, soprattutto nel sistema tradizionale alla luce diretta, e' alto il rischio di contaminazione del prodotto.

Il prodotto essiccato deve essere messo in contenitori nuovi conformi alla normativa vigente e stoccato in locali idonei, ventilati ed asciutti, evitando il contatto con pavimenti o muri.

Lo stoccaggio puo' 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 inferiore o uguale a 15°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 qualita', alle seguenti caratteristiche fisiche ed organolettiche:

- colore cotiledoni: verde intenso, rapporto di clorofilla a/b maggiore o uguale a 1,3;

- sapore: aromatico forte, senza inflessione di muffa o sapori estranei;

- contenuto di umidita' inferiore o uguale a 6%;

- rapporto lunghezza/larghezza del gheriglio compreso tra 1,5 e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

1,9;

- alto contenuto di grassi monoinsaturi nei frutti (con presenza predominante di acido palmitico maggiore o uguale a 10%; di acido linoleico maggiore o uguale a 15%, e un contenuto di acido oleico inferiore o uguale a 72%).

Art. 7.

Controlli e vigilanza

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare di produzione e' svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura e' l'Autorita' pubblica designata Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia «A. Mirri» - Via G. Marinuzzi n. 3 - 90129 Palermo - Tel.: 091-6565328, Fax: 091-6565437, e-mail: servizio certificazioni@izsssicilia.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» puo' 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, nonche' l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti, il peso netto all'origine e l'anno di produzione. E' facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto.

Il logo d'identificazione e' 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.

Art. 7.

Controlli e vigilanza

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia «A. Mirri» - Via G. Marinuzzi n. 3 - 90129 Palermo - Tel.: 091-6565328, Fax: 091-6565437, e-mail: servizio.certificazioni@izssicilia.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 netto all'origine e l'anno di produzione. È 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

17A01986

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 28 febbraio 2017.

Rettifica della determina n. 171/2017 del 1° febbraio 2017, concernente la riclassificazione del medicinale per uso umano «Coversyl». (Determina n. 381/2017).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, recante la «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, recante «Disposizioni urgenti per favorire lo sviluppo e per la correzione dell'andamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che ha istituito l'Agenzia italiana del farmaco;

Visti il regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale e la nuova dotazione organica, definitivamente adottati dal consiglio di amministrazione dell'AIFA, rispettivamente, con deliberazione 8 aprile 2016, n. 12, e con deliberazione 3 febbraio 2016, n. 6, approvate ai sensi dell'art. 22 del decreto 20 settembre 2004, n. 245, del Ministro della salute di concerto con il Ministro della funzione pubblica e il Ministro dell'economia e delle finanze, della cui pubblicazione sul proprio sito istituzionale è stato dato avviso sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 140 del 17 giugno 2016;

Visto il decreto del Ministro della salute del 17 novembre 2016, vistato ai sensi dell'art. 5, comma 2, del decreto legislativo n. 123/2011 dall'Ufficio centrale del bilancio presso il Ministero della salute in data 18 novembre 2016, al n. 1347, con cui è stato nominato direttore generale dell'Agenzia italiana del farmaco il prof. Mario Melazzini;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145, recante «Disposizioni per il riordino della dirigenza statale e per favorire lo scambio di esperienze e l'interazione tra pubblico e privato»;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, recante «Attuazione della direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernente i medicinali per uso umano, nonché della direttiva 2003/94/CE», e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la determinazione con la quale la società «Medi-farm S.r.l.» è stata autorizzata all'importazione parallela del medicinale «Coversyl»;

Considerato che occorre rettificare la determinazione suddetta, per erronea indicazione di una confezione ivi contenuta;

Visti gli atti d'ufficio;

