

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta
«Pistacchio di Raffadali» (18A07167)

(GU n.261 del 9-11-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Pistacchio di Raffadali» come denominazione di origine protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione per la tutela del Pistacchio di Raffadali ed acquisito inoltre il parere della Regione Siciliana, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta
Pistacchio di Raffadali

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Pistacchio di Raffadali» e' riservata alla drupe di pistacchio che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine protetta «Pistacchio di Raffadali» e' riservata al prodotto, in guscio, sgusciato o pelato, delle piante della specie botanica «Pistacia vera», cultivar «Napoletana», chiamata anche «Bianca» o «Nostrana», innestata su «Pistacia terebinthus» volgarmente chiamato (Scornabeccu).

Nei singoli impianti e' ammessa una percentuale non superiore al 5% di piante non appartenenti alla cultivar «Napoletana» e/o di portainnesti diversi dal Pistacia terebinthus.

In ogni caso il prodotto derivante dalle piante non appartenenti alla cultivar «Napoletana» e/o da portainnesti diversi dal Pistacia terebinthus sara' escluso dalla certificazione.

Il «Pistacchio di Raffadali D.O.P.» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere, alle seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

resa complessiva in olio maggiore del 30%;

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

sapore: dolce, gradevole e pronunciato;

contenuto di umidita' inferiore o uguale a 7%;

presenza di acido palmitoleico maggiore o uguale a 0,7%;

forma allungata.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del «Pistacchio di Raffadali D.O.P.», ricade all'interno dei confini amministrativi dei seguenti Comuni della Provincia di Agrigento: Raffadali, Joppolo Giancaxio, Santa Elisabetta, Agrigento, Cianciana, Favara, Racalmuto, Sant'Angelo Muxaro, San Biagio Platani, Cattolica Eraclea, Casteltermini, Santo Stefano Quisquina, Aragona, Comitini, Grotte, Montallegro, Alessandria della Rocca, Siculiana, Realmonte, Naro, Porto Empedocle, Castrolibero, Campobello di Licata, Ribera, Canicatti, Palma di Montechiaro, Ravanusa, Camastra. Montedoro e Serradifalco in Provincia di Caltanissetta.

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 sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonche' attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto

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.

disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodi di ottenimento

La zona delimitata e' caratterizzata da suoli che evolvono su substrati di origine calcarea. Nei nuovi impianti, nella preparazione dei terreni, devono essere previsti: uno scasso profondo e le concimazioni di fondo, e le operazioni colturali tese alla lotta contro le infestanti.

Gli impianti possono essere sia specializzati che consociati, con densita' di piantagione variabile in dipendenza della tipologia di impianto e della natura del terreno. In abbinamento all'allevamento «monocaula» sono ammesse anche le forme libere di allevamento delle piante «ceppaia», «vaso libero» tipiche degli impianti piu' vecchi.

I pistacchietti per la produzione del «Pistacchio di Raffadali D.O.P.» possono essere condotti secondo:

- il metodo convenzionale;
- il metodo della Lotta integrata;
- il metodo della Lotta biologica.

Il conduttore e' tenuto ad eseguire:

- la potatura annuale;
- il controllo delle erbe infestanti;

le attivita' che consentano un'efficace gestione di tutte le avversita' sia abiotiche sia biotiche come l'allontanamento dei residui di potatura e la creazione di fasci di rami esca ai fini del contenimento della popolazione della cimice.

Nelle coltivazioni promiscue la produzione massima consentita e' di 20 kg per pianta di prodotto in guscio.

Negli impianti specializzati la produzione massima annuale e' di 2500 kg/ha di prodotto in guscio; in ogni caso, tenendo conto dell'alternanza di produzione non potra' superare i 4000 kg/ha considerando anche l'annata precedente.

Le operazioni di raccolta si svolgono dalla seconda decade di agosto alla prima decade di ottobre; in funzione del corretto grado di maturazione che e' legato alle diverse zone di produzione e all'andamento climatico.

La raccolta avviene manualmente o meccanicamente mediante bacchiatura sulle reti o per brucatura, utilizzando panieri o ceste, avendo cura di impedire che i frutti cadano per terra.

I frutti devono essere smallati manualmente o 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 7%.

Il prodotto essiccato deve essere messo in contenitori idonei e stoccato in locali ventilati ed asciutti, secondo il metodo tradizionale di conservazione.

Lo stoccaggio finalizzato al confezionamento puo' durare fino a 24 mesi dopo la raccolta con obbligo di indicazione dell'annata di raccolta; e' fatto divieto utilizzare prodotti chimici per la conservazione del «Pistacchio di Raffadali D.O.P.».

E' possibile sgusciare e/o pelare meccanicamente il pistacchio.

Nel periodo marzo-ottobre, in funzione dell'andamento climatico, il prodotto nelle diverse tipologie, in guscio, sgusciato o pelato,

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

deve essere conservato in confezioni sigillate sottovuoto.

Le fasi di lavorazione ammesse che devono avvenire all'interno della zona di produzione individuata all'art. 3 sono: impianto, coltivazione, raccolta, asciugatura, smallatura, sgusciatura e pelatura.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Fu il Cav. Giacomo Maria Spoto che impianto', nella zona di produzione del «Pistacchio di Raffadali D.O.P.» il primo pistacchietto artificiale di 13.00.00 Ha, in un terreno fertilissimo; dopo questo felicissimo tentativo che arricchì il pioniere, i pistacchietti artificiali sono diventati comuni raggiungendo produzioni e redditi sconosciuti prima nell'area. Ad esso ne seguirono molti altri compresi gli impianti voluti dal Duca Colonna di Cesaro', allora ministro delle poste e telecomunicazioni, fatti realizzare da Girolamo Vizzi' in contrada Cinti.

La specie ha avuto particolare sviluppo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, interi pascoli e terreni incolti furono trasformati in pistacchietti e la pianta coltivata divenne il fulcro di tutto il sistema agricolo ed economico dell'area.

La zona di produzione risulta caratterizzata da terreni di origine calcarea e da un clima mediterraneo sub-tropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale ed invernale e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Gli impianti, nel territorio dove si coltiva il pistacchio di Raffadali, sono prevalentemente di tipo artificiale: nella messa a dimora delle piante di terebinto, vengono privilegiate le esposizioni più soleggiate, prevalentemente a Sud e i substrati di origine calcarea.

L'utilizzo e la scelta come portainnesto di una specie che ben si adatta a condizioni di aridità elevata quale è il terebinto e l'individuazione dei terreni esposti a sud e soleggiati, determina una combinazione di fattori, frutto della sapiente scelta dell'uomo che consente di ottenere un'elevata resa in olio, favorita dalle alte temperature durante la differenziazione dei frutti ed un sapore gradevole e pronunciato legato alla componente pedologica di tali versanti (i suoli a reazione sub alcalina determinano un diverso assorbimento di macroelementi quali il calcio, fosforo, potassio e magnesio).

Grazie a questa secolare attività, l'agricoltore, quindi, è diventato il principale attore di queste trasformazioni: ha saputo cogliere le caratteristiche e le condizioni ottimali dell'ambiente, ha acquisito una capacità professionale unica, ha creato una ricchezza ed un paesaggio unici al mondo.

La sapienza dell'uomo nel coltivare e curare i pistacchietti nel rispetto delle tradizioni e culture locali e la salubrità dell'ambiente contribuiscono armonicamente a fornire a questo prodotto qualità uniche.

Ancora oggi il Pistacchio di Raffadali D.O.P. caratterizza e tipizza i dolci siciliani, e tradizionali della Provincia di Agrigento, come i ricci al pistacchio, il gelato al pistacchio, il cous cous delle monache San Benedettine di Agrigento, la cubaita, l'Agnello Pasquale di Favara. A Raffadali, si svolge inoltre la festa dedicata al Pistacchio che vede un crescente successo di pubblico e che ha visto nell'ultima edizione la presenza di circa ventimila persone provenienti da tutta Italia e dall'estero.

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.

La componente umana, quindi, unitamente agli elementi peculiari ambientali, (suoli a reazione sub alcalina che determinano un diverso assorbimento di macroelementi quali il calcio, fosforo, potassio e magnesio), e climatici (escursioni termiche e clima secco) conferiscono al frutto particolari caratteristiche di qualità (elevata resa in olio, colore verde tipico del territorio, forma allungata, sapore dolce, gradevole e pronunciato ed una complessa profilazione di acidi grassi nei frutti (con presenza di acido palmitoleico maggiore o uguale 0,7%)

Art. 7.

Controlli

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: serviziocertificazioni@izssicilia.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

Il «Pistacchio di Raffadali D.O.P.» può essere immesso al consumo:

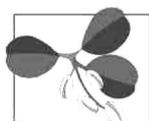
per il prodotto in guscio, sgusciato o pelato, da utilizzare nella trasformazione e non destinato al consumatore finale, in sacchi di tessuto e/o altro materiale idoneo conforme alla normativa vigente, fino al peso di 25 kg;

per il prodotto in guscio, sgusciato o pelato destinato al consumatore finale, in idonee confezioni trasparenti o con finestra trasparente che consenta di vedere il prodotto, conformi alla normativa vigente.

Le confezioni e/o i sacchi recano obbligatoriamente, oltre al simbolo grafico europeo della DOP e al logo successivamente descritto, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione «Pistacchio di Raffadali D.O.P.».

Debbono inoltre comparire gli elementi previsti dalla norma vigente. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto.

Il logo d'identificazione del «PISTACCHIO DI RAFFADALI D.O.P.» è costituito da un rettangolo all'interno del quale vi è la rappresentazione grafica di un ramoscello di pianta di pistacchio con tre foglie ovali e quattro pistacchi in guscio deiescienti; sotto il rettangolo vi è posta la scritta in maiuscolo, carattere gothic medium «PISTACCHIO DI RAFFADALI D.O.P.».



CARATTERE
TESTO: **Gotham Medium**

PISTACCHIO
DI **RAFFADALI**
D.O.P.

COLORI:

<p>COLORE 1 C 45% M 5% Y 93% K 0%</p>		
<p>COLORE 2 C 45% M 5% Y 93% K 8%</p>		
<p>COLORE 3 C 35% M 5% Y 71% K 0%</p>		
<p>COLORE 4 C 18% M 23% Y 11% K 0%</p>		
<p>COLORE 5 C 21% M 2% Y 42% K 0%</p>		
<p>COLORE 6 C 5% M 2% Y 23% K 0%</p>		
<p>COLORE 7 C 29% M 20% Y 34% K 0%</p>		
<p>COLORE 8 C 0% M 0% Y 0% K 0%</p>		
<p>COLORE 9 C 75% M 68% Y 67% K 90%</p>		

18A07167

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Liquidazione coatta amministrativa della «4Visual Società cooperativa a responsabilità limitata», in Besenello e nomina del commissario liquidatore.

LA GIUNTA PROVINCIALE

(Omissis).

Delibera:

1. di disporre, per le motivazioni espresse in premessa, la liquidazione coatta amministrativa ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile della 4Visual Società cooperativa a responsabilità limitata con sede in Besenello, via Acquaviva n. 4;
2. di nominare, in qualità di commissario liquidatore, il dott. Diego Uber dottore commercialista con studio in Trento con studio in Trento, corso Buonarroti n. 13;
3. di non procedere alla nomina del Comitato di sorveglianza, dando atto che qualora se ne manifestasse la necessità si provvederà in tal senso con specifico provvedimento;
4. di dare atto che il compenso e il rimborso delle spese sostenute dal commissario liquidatore, determinati in applicazione del decreto del Ministero dello sviluppo economico 3 novembre 2016, si intendono a totale carico della procedura;
5. di dare atto che in caso di incapienza dell'attivo, le spese inerenti la procedura di liquidazione saranno poste parzialmente o totalmente a carico del bilancio provinciale ai sensi dell'art. 17 comma 6 delle «Direttive per lo svolgimento dell'attività di vigilanza sugli enti cooperativi», approvate con deliberazione n. 2599 di data 30 ottobre 2009;
6. di dare atto che, ferma restando la possibilità di adire la competente autorità giurisdizionale, contro il presente provvedimento è possibile ricorrere al Presidente della Repubblica nel termine di 120 giorni dalla notificazione del provvedimento stesso;
7. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Trentino-Alto Adige e nella Gazzetta Ufficiale e la comunicazione al registro imprese.

18A07160

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2018-GU1-261) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 1 8 1 1 0 9 *

€ 1,00

