

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 395/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«PISTACCHIO DI RAFFADALI»

N. UE: PDO-IT-02449 – 22.2.2019

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione**

«Pistacchio di Raffadali»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La Denominazione di Origine Protetta Pistacchio di Raffadali è 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 è ammessa una percentuale non superiore al 5 % di piante non appartenenti alla cultivar «Napoletana» e/o di portainnesti diversi dal *P. terebinthus*.

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

Il Pistacchio di Raffadali all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere, alle seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

- resa complessiva in olio > 30 %
- colore cotiledoni: verde, rapporto di clorofilla a/b  $\geq 1,3$ ;
- sapore: dolce, gradevole e pronunciato;
- contenuto di umidità  $\leq 6,5$  %;
- presenza di acido palmitoleico  $\geq 0,7$  %
- forma allungata

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

—

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Impianto, coltivazione, raccolta, asciugatura, smallatura, sgusciatura e pelatura.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il Pistacchio di Raffadali 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, 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.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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.

Il logo d'identificazione del Pistacchio di Raffadali 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 deiescenti; sotto il rettangolo vi è posta la scritta in maiuscolo, carattere gotham medium «PISTACCHIO DI RAFFADALI D.O.P.».



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del Pistacchio di Raffadali, 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, Castrofilippo, Campobello di Licata, Ribera, Canicatti, Palma di Montechiaro, Ravanusa, Camastra; Montedoro e Serradifalco in provincia di Caltanissetta.

5. **Legame con la zona geografica**

La coltivazione del pistacchio ha avuto particolare sviluppo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, interi pascoli e terreni incolti furono trasformati in pistacchieti 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 tipici della serie evaporitica e da un clima mediterraneo sub-tropicale, semi-asciutto, con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale e invernale e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte con temperature che raramente raggiungono i minimi intorno a 0 °C.

L'utilizzo e la scelta come portainnesto di una specie che ben si adatta a condizioni di aridità elevata quale è il Terebinto (*Pistacia terebinthus*), la natura dei substrati di origine calcarea e la realizzazione di impianti esposti a sud e soleggiati, determinano una combinazione di fattori, frutto della sapiente scelta dell'uomo, che consentono di ottenere un frutto con particolari caratteristiche di qualità, quali l'elevata resa in olio. Questa caratteristica è favorita da elevate temperature ambientali del periodo estivo che, durante la fase di differenziazione dei frutti, inducono una maggiore produzione di acidi grassi che sono la componente base degli oli del pistacchio. Lo studio del clima dell'areale del Pistacchio di Raffadali ha evidenziato, rispetto ad altre zone vocate alla pistacchicoltura della Sicilia orientale, un andamento della stagione secca più ampio ed un andamento medio delle temperature mensili maggiori e con picchi più elevati.

Altra caratteristica distintiva è il sapore dolce, gradevole e pronunciato legato alla componente pedologica dei terreni di coltivazione. È noto che l'assorbimento degli elementi è dipendente dai valori del pH del terreno e che alcuni macroelementi quali il Calcio, il Fosforo, il Potassio e il Magnesio prediligono valori superiori a 7. I campionamenti effettuati nell'areale di produzione del Pistacchio di Raffadali hanno permesso di rilevare suoli a reazione tendenzialmente sub-alcina con valori maggiori di 7,5.

Il Pistacchio di Raffadali presenta inoltre una complessa profilazione di acidi grassi nei frutti con presenza di acido palmitoleico maggiore o uguale 0,7 %.

La componente umana si esprime nello specifico nella capacità dell'uomo nel coltivare il «Pistacchio di Raffadali» attraverso una particolare forma di allevamento, che consiste nel mantenere la pianta bassa con rami striscianti quasi a toccare il terreno. Questo tipo di allevamento, nato in origine per facilitare le operazioni di raccolta, che avvengono manualmente e a evitare la maturazione scalare dei grappoli, ha determinato negli anni anche la caratterizzazione del paesaggio.

Grazie a questa secolare attività, l'agricoltore, infatti, è diventato il principale attore di queste trasformazioni: ha saputo cogliere le caratteristiche e le condizioni ottimali dell'ambiente, ha acquisito una capacità professionale specifica e ha creato un paesaggio che contraddistingue l'area di produzione.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile al seguente link:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

oppure accedendo direttamente alla home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su Qualità, poi su Prodotti DOP IGP e STG (a sinistra dello schermo) ed infine su Disciplinari di produzione all'esame dell'UE

---