



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

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta Pistacchio di Raffadali

Art. 1 Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta "Pistacchio di Raffadali" è 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" 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 Pistacia terebinthus.

In ogni caso il prodotto derivante dalle piante non appartenenti alla cultivar "Napoletana" e/o da portainnesti diversi dal Pistacia terebinthus sarà 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 umidità inferiore o uguale a 6.5%;
- 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.



Ministero delle politiche

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, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. 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 del relativo piano di controllo.

Art. 5 Metodi di ottenimento

La zona delimitata è 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 densità 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 più 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 è tenuto ad eseguire:

- la potatura annuale;
- il controllo delle erbe infestanti;
- le attività che consentano un'efficace gestione di tutte le avversità 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.



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e

Nelle coltivazioni promiscue la produzione massima consentita è di 20 kg per pianta di prodotto in guscio. Negli impianti specializzati la produzione massima annuale è di 2500 kg/ha di prodotto in guscio; in ogni caso, tenendo conto dell'alternanza di produzione non potrà 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 è 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'umidità residua del seme di pistacchio inferiore o uguale al 6.5%.

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 può durare fino a 24 mesi dopo la raccolta con obbligo di indicazione dell'annata di raccolta; è 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, 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

La specie ha avuto particolare sviluppo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, interi pascoli e terreni



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e

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 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.

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 (*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. E' noto infatti 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-alcalina 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.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto, da una struttura di controllo,



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e

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 "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 fino al peso di 25kg;

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.

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."

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 deiescenti; sotto il rettangolo vi è posta la scritta in maiuscolo, carattere *gotham medium* " PISTACCHIO DI RAFFADALI D.O.P."



Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e



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

CARATTERE

TESTO: **Gotham Medium**

COLORI:

COLORE 1

C 45%
M 5%
Y 93%
K 0%



COLORE 2

C 45%
M 5%
Y 93%
K 6%



COLORE 3

C 35%
M 5%
Y 71%
K 0%



COLORE 4

C 18%
M 23%
Y 11%
K 0%



COLORE 5

C 21%
M 2%
Y 42%
K 0%



COLORE 6

C 5%
M 2%
Y 23%
K 0%



COLORE 7

C 29%
M 20%
Y 34%
K 0%



COLORE 8

C 0%
M 0%
Y 0%
K 0%



COLORE 9

C 75%
M 68%

