



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“MANDORLA DI SICILIA”

Art. 1

Obiettivi e definizione

La certificazione “Mandorla di Sicilia” è volontaria e potrà essere rilasciata alle mandorle che rispondono ai requisiti prescritti dal presente Disciplinare.

L’obiettivo è di valorizzare le caratteristiche di qualità delle mandorle prodotte e trasformate in Sicilia. In presenza di marchi o riconoscimenti comunitari (IGP, DOP o simili) o marchi collettivi già registrati ai sensi del DPR 30/2005 per le cv. indicate al successivo art. 2, il presente marchio può essere aggiuntivo e non sostitutivo degli stessi, fatta salva ogni limitazione prevista a livello comunitario.

Art. 2

Base Varietale

La “Mandorla di Sicilia” deve essere ottenuta da piantagioni che insistono nella Regione Siciliana, a seguente composizione varietale:

- Denominazione commerciale P/G Palma (Palma – Girgenti)- cv: Scummissa, Nerone, Don Pitirino, Nivera, Curcupane, Vinciattutti, Casteltermini, Fellamasa, ecc.
- Denominazione commerciale Mandorla d’Avola : cv. Pizzuta d’Avola, Romana e Fascionello
- Cultivar, presenti da almeno 25 anni in Sicilia: Tuono, Genco, Filippo Ceo, Ferragnes.

Altre cultivar che dovessero risultare rilevanti secondo insindacabile giudizio della Commissione Tecnica di cui all’art. 2 del Regolamento uso del Marchio.

Art. 3

Zona di produzione

L’intero territorio regionale, isole minori comprese

Art. 4

Mandorleti

I mandorleti possono essere sia specializzati che consociati e la densità di piantagione può variare, in dipendenza della tipologia d’impianto fino ad un massimo di 600 piante per ettaro; l’allevamento può essere libero o a vaso. Sono consentite le ordinarie tecniche di coltivazione; in particolare possono eseguirsi fino a tre lavorazioni superficiali del terreno, la concimazione chimica e/o organica, 1 o 2 trattamenti con prodotti fitosanitari, potatura, irrigazione di soccorso e comunque il rispetto di quanto previsto nell’allegato “A” del Disciplinare di produzione integrata emanato dall’Assessorato Reg.le Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea. La produzione massima di frutti è fissata in 35 quintali per ettaro (in guscio).

Art. 5

Lavorazione conservazione e trasformazione

La raccolta può eseguirsi con la bacchiatura manuale e intercettazione del frutto su teloni, oppure mediante scuotitori meccanici, di tronco o di branca. In relazione alle cultivar, alle zone di produzione e all'andamento climatico stagionale, la raccolta si svolge dalla prima decade di agosto alla terza decade di settembre. I frutti entro due giorni dalla raccolta devono essere smaltati e dopo l'asciugatura al sole e/o con essiccatoi devono essere immagazzinati in locali idonei, ventilati ed asciutti, per non più di 18 mesi. Lo sgusciato ("*ndrita*") va frigo-conservato per un massimo di mesi 12 (mesi 18 in sottovuoto), onde evitare l'attacco di parassiti da magazzino. E' vietato l'uso di prodotti chimici per la difesa del prodotto sgusciato o in guscio.

Le operazioni di asciugatura, immagazzinamento e prima lavorazione (mandorla pelata, farina, scaglie, ecc.), al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche tipiche e di avere accesso alla denominazione di "Mandorla di Sicilia", devono essere effettuate esclusivamente nel territorio ricadente nell'areale delimitato dal presente disciplinare.

Art. 6

Qualità della "Mandorla Di Sicilia"

Le mandorle di cui all'art.1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle caratteristiche chimiche e merceologiche fissate dalle normative vigenti.

Ai fini del rilascio del certificato di conformità, di cui all'art. 6 del regolamento di uso del marchio, è necessario che la mandorla rispetti i parametri chimici e merceologici riportati nell'allegato 1 che fa parte integrante del presente disciplinare

Art. 7

Certificazione

La certificazione "Mandorla di Sicilia" potrà essere rilasciata esclusivamente alla materia prima prodotta e lavorata in Sicilia e rispondente ai requisiti di cui agli art. 3.4-5-6 del presente disciplinare.

E' concessa la licenza di uso del marchio "Mandorla di Sicilia" ai prodotti trasformati quali: pasticceria, confetteria, cosmetica e altri trasformati o derivati che utilizzano esclusivamente la mandorla di Sicilia certificata ai sensi del presente disciplinare.

Art. 8

Rimandi

Per quanto non previsto dal presente Disciplinare di Produzione si fa riferimento alla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia.

ALLEGATO 1

1. Polifenoli devono essere ≥ 150 mg/100 W.B.
2. Contenuto lipidico (su semi con umidità 4-6%) deve essere \geq al 50% W.B.
3. Assenza di aflatossine