

CONVENZIONE

Tra Associazione Produttori Mandorla di Sicilia (di seguito A.pro.ma.s.) in persona del Presidente, Cateno Ferreri, domiciliato per la carica presso la sede della predetta Associazione in Leonforte (EN) Corso Umberto n. 434, codice fiscale e partita Iva n. 91054170864, da una parte

e

l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (di seguito I.r.v.o.) in persona Commissario Straordinario, Antonino Di Giacomo Pepe, domiciliato per la carica presso la sede dell'Ente in Palermo, Via libertà n. 66, codice fiscale 00262110828 partita Iva 00261280820, dall'altra

premessò

- che l'I.r.v.o. è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali quale Organismo di Controllo e Certificazione dei vini a D.O. e di Controllo dei vini I.G.P. prodotti nel territorio della Regione Siciliana;
- che l'I.r.v.o. ha inoltrato al predetto Ministero la documentazione propedeutica ai fini del riconoscimento della struttura quale Organismo di Controllo dell'olio extravergine di oliva I.G.P. – Sicilia;
- che l'I.r.v.o. annovera tra i propri dipendenti un gruppo di funzionari che ha conseguito la qualifica di Auditor conformemente alla vigente normativa internazionale di standardizzazione relativamente alla certificazione di prodotto;
- che l'A.pro.ma.s. ha elaborato un disciplinare di produzione relativo alla "Mandorla di Sicilia" e che, nel Regolamento di istituzione del marchio collettivo "Mandorla di Sicilia", all'art. 5 viene espressamente previsto che i soggetti della filiera mandorlicola "si sottopongono al Piano dei controlli previsto dall'I.r.v.o." e che "le spese necessarie allo svolgimento delle attività di verifica e documentali svolte dall'I.r.v.o. sono a carico degli operatori assoggettati secondo il tariffario allegato al Piano dei controlli approvato dall'A.pro.ma.s.";
- che l'I.r.v.o. ha predisposto il Piano dei controlli ed il relativo tariffario sopra cennati;

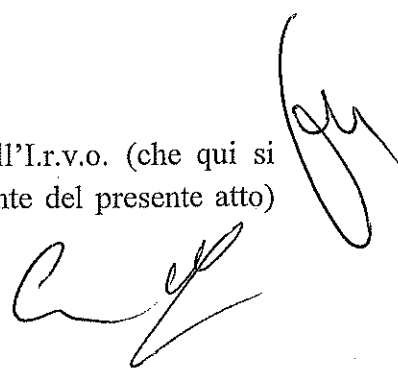
Tutto ciò premesso tra le predette parti si stipula e conviene quanto segue:

Art. 1

L'A.pro.ma.s. riconosce l'I.r.v.o. quale organismo di controllo in relazione al Disciplinare di produzione "Mandorla di Sicilia" (che qui si intende integralmente ripetuto e trascritto e che costituisce parte integrante del presente atto) per un triennio decorrente dalla data di sottoscrizione della presente convenzione.

Art. 2

L'A.pro.ma.s. approva il Piano dei controlli ed il tariffario predisposti dall'I.r.v.o. (che qui si intendono integralmente ripetuti e trascritti e che costituiscono parte integrante del presente atto)



riconoscendo inoltre a quest'ultimo, a titolo di spese generali di start up, il pagamento della somma di Euro 5000,00 (cinquemila) a carico di A.pro.ma.s.

Art. 3

L'I.r.v.o., nel rispetto dei sopracitato Piano dei controlli, garantisce la tracciabilità della filiera mandorlicola svolgendo i controlli per annata di produzione e notificando agli operatori controllati ed all'A.pro.ma.s gli esiti delle verifiche nonché tutti i provvedimenti conseguenziali comprese le eventuali azioni correttive; l'I.r.v.o. provvederà altresì al rilascio dei certificati di conformità per le partite richieste fornendone comunicazione anche all'A.pro.ma.s.

Art. 4

L'I.r.v.o., in riferimento a quanto previsto dall'art. 2 del Regolamento di istituzione del marchio Mandorla di Sicilia, (che qui si intende integralmente ripetuto e trascritto e che costituisce parte integrante del presente atto) provvederà, a seguito della sottoscrizione della presente convenzione, a designare n. 2 componenti dell'ivi prevista Commissione Tecnica selezionandoli tra i propri funzionari e/o dirigenti.

Art. 5

Per tutto quanto non previsto dalla presente convenzione si rimanda alle vigenti disposizioni del codice civile.

Art. 6

Per eventuali controversie che dovessero insorgere in relazione al presente atto, le parti concordemente indicano quale Foro competente quello di Palermo.

Letto, confermato e sottoscritto.

Palermo, li 12 GIU. 2015

Per A.pro.ma.s.

Il Presidente

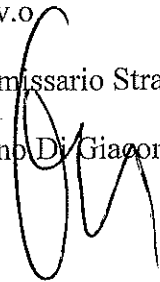
Cateno Ferreri



Per I.r.v.o.

Il Commissario Straordinario

Antonino Di Giacomo Pepe





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.

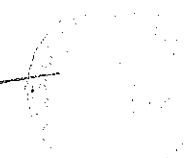
Altre cultivar che dovessero risultare rilevanti secondo insindacabile giudizio della Commissione Tecnica di cui all'art. 2 del Regolamento uso del Marchio.

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 smallati 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.

