

Découverte des politiques de qualité en Sicile

Carnet de voyage



1er au 5 mai 2017

Impressum

Éditrice AGRIDEA
Avenue des Jordils 1
CH-1006 Lausanne
Tél. +41 (0)21 619 44 00 / Fax +41 (0)21 617 02 61
contact@agridea.ch / www.agridea.ch

Fichier Document1
Date 15 juillet 2019
Auteur-es Sophie Réviron et Astrid Gerz, AGRIDEA
Rédaction Sophie Réviron et Astrid Gerz, AGRIDEA
Mise en page AGRIDEA
Impression Atelier de reproduction, AGRIDEA
© AGRIDEA, juillet 19
ISO 9001 – eduQua

Sans autorisation expresse de l'éditeur-trice, il est interdit de copier, ou même de diffuser de toute autre manière, cette brochure ou des parties de cette brochure.
Les informations contenues dans cette publication sont sans garantie.
Seule la législation y relative fait foi.

Table des matières

1	Introduction.....	4
	Lundi 1^{er} mai 2017	4
	Mardi 2 mai 2017	4
	Mercredi 3 mai 2017	4
	Jeudi 4 mai 2017	4
	Vendredi 5 mai 2017	4
2	Introduction sur le thème de la pression à la modification du cahier des charges	5
3	Généralités sur l’agriculture en Sicile	6
4	Le système de contrôle et de certification	6
5	La filière Pomodoro di Pachino IGP	7
6	La filière Limone di Siracusa IGP	11
7	La filière Uva da tavola di Mazzarrone IGP	13
8	La filière Ragusano AOP	15
9	La filière Pistacchio Verde di Bronte AOP	16
10	La partie off en images.....	18

1 Introduction & programme

Le voyage de découverte des politiques de qualité a eu lieu du 1^{er} au 5 mai 2018 dans la région Sud-Est de la Sicile.

Au programme

Lundi 1^{er} mai 2017

12h20	Vol Genève-Rome ; Rome-Catane
16h00	Arrivée à l'aéroport de Catane et transfert à Siracusa Ballade dans le centre historique Ortigia de Siracusa (facultative)
19h30	Repas et nuit à l'hôtel Parco delle Fontane Siracusa

Mardi 2 mai 2017

Lieu	Siracusa et Pachino
Filières	Pomodoro (tomate) di Pachino (IGP) Limone (citron) di Siracusa (IGP)
Contenu	Visite d'un producteur/confectionneur de Pomodoro di Pachino (IGP) et de Limone di Siracusa ; échanges avec le directeur du Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP et le directeur du Consorzio du Limone di Siracusa Expérience sensorielle : découverte des caractéristiques distinctives du Limone di Siracusa à travers le goût et l'odeur au Gusto Gourmet Store, suivi d'un apéritif dinatoire Nuit à l'hôtel Parco delle Fontane Siracusa

Mercredi 3 mai 2017

Lieu	Ragusa et Mazzarrone
Filières	Ragusano (AOP) et dégustation Uva da tavola (raisins de table) di Mazzarrone (IGP)
Contenu	Visite d'un producteur producteur/confectionneur d'Uva da tavola di Mazzarrone ; échanges avec le directeur du Ragusano AOP et le président du Consorzio Uva da tavola di Mazzarrone IGP Repas de midi à Casale dei Consoli à Mazzarrone Visite du domaine viticole AVIDE et dégustation de vin Repas et nuit à l'hôtel 4 Spa Resort Catane

Jeudi 4 mai 2017

Lieu	Enna et Catane
Filières	Pistacchio Verde (pistache verte) di Bronte (AOP)
Contenu	Visite d'un producteur/confectionneur de Pistacchio Verde di Bronte et échange avec le président du Consorzio del Pistacchio Verde di Bronte AOP Politiques de qualité en Sicile et système de contrôle et certification Visite guidée du parc naturel de l'Etna et courte randonnée, suivi d'un apéro dans le refuge du parc Repas libre et nuit à l'hôtel 4 Spa Resort Catane

Vendredi 5 mai 2017

Lieu	Catane
Contenu	Visite guidée des sites historiques (Théâtre grecque, thermes,..) de Catane
Vol de retour	Transfert à l'aéroport de Catane et départ à 14h30 du vol pour Genève (arr. à 18h10)



2 Introduction sur le thème de la pression à la modification du cahier des charges

Cette année, le thème du voyage a été la question de la modification des cahiers des charges, ses justifications et décisions.

Il convient en premier lieu de préciser le contenu de ce thème, tel qu'il est compris en Suisse, qui servira de grille de lecture pour l'analyse des filières de produits présentées dans les sections suivantes.

Les règles inhérentes aux cahiers des charges sont cruciales pour la défense de l'identité de l'AOP-IGP sur le long terme :

- Elles permettent de définir le produit, en maintenant/améliorant la qualité.
- Elles laissent une marge de manœuvre pour permettre une certaine diversité pour un même produit, une «signature» propre des producteurs.
- Elles permettent de protéger la dénomination contre un usage illicite
- La révision est strictement encadrée, ce qui est une contrainte pour les opérateurs.

Chaque produit est défini, les marges de manœuvre sont précisées. Le cahier des charges est public, déposé auprès de l'organisation compétente. Son respect est régulièrement contrôlé par un organisme de certification. Le contrôle de la qualité finale du produit est également obligatoire.

La contrepartie de ce choix stratégique est la limite fixée à l'innovation, ce qui peut sembler un contrepied à l'évolution de notre modèle de consommation. Ces produits intemporels sont conçus pour passer les années sans vieillir, rester modernes et même branchés. Mais la pression à l'introduction de changements pour toucher une clientèle plus grande est permanente. En Suisse, certains transformateurs proposent des variantes (aux noix, aux fruits, aux herbes, aromatisés à la liqueur, etc. ou encore des tailles différentes), mais sans pouvoir utiliser l'appellation protégée. L'innovation est toutefois possible sur les formes de présentation, de consommation et dans le packaging.

Les pressions sont aussi fortes pour accepter des technologies «modernes» pour diminuer les coûts, alléger le travail manuel ou encore limiter les risques d'un défaut de qualité. Le système actuel ne ferme pas la porte, mais organise la négociation avec les autorités compétentes pour modifier le cahier des charges. En Suisse, certaines filières négocient à l'interne des guides de bonnes pratiques qui leur ont permis de toucher le moins possible à leur cahier des charges, tout en précisant un certain nombre de critères et règles qui ne figurent pas dans le cahier des charges. Ces dernières ne sont toutefois obligatoires que pour les membres du groupement ou interprofession et pas pour l'ensemble des opérateurs autorisés de produire une AOP ou IGP.

Les visites réalisées durant le voyage « Découverte des politiques de qualité en Sicile » ont montré que toutes les entreprises et filières rencontrées ont été /sont confrontées à une pression ou un besoin de revoir le cahier des charges de leurs produits. L'analyse de ces cas concrets ci-après met en évidence des différences d'appréciation des autorités publiques en comparaison avec la Suisse.

3 Généralités sur l'agriculture en Sicile

L'économie sicilienne repose essentiellement sur les productions agricoles. La Sicile produit beaucoup d'agrumes, de vins tels que le Marsala. Depuis deux siècles, l'île détient aussi bon nombre d'oliveraies

En 2013, 301 000 hectares ont été consacrés à la culture des céréales, 156 000 hectares à celle des oliviers, 129 000 hectares aux vignes et 86 000 hectares aux plantations d'agrumes. À l'échelon provincial, pour cette même année, les exploitations se concentraient principalement dans les provinces de Catane (17,6%) et de Trapani (16,6%).

L'agriculture emploie 7% de la population active, correspondant à 93 000 emplois en 2014 (contre 127 200 dans l'industrie par exemple) sur un ensemble de 1.3 millions d'emplois. Le secteur des services fournis par les pouvoirs publics est la source d'emplois la plus importante dans la région.

4 Le système de contrôle et de certification

Personnes rencontrées

- *Dr. Aldo Migliazzo (Responsable de l'organisme de certification produits et vulgarisation alimentaire pour l'IZS)*



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Sicilia est un institut public de certification des produits, faisant partie du Ministère de la santé. En charge de la santé publique et de la recherche, il s'occupe depuis 2008 également de la certification des AOP-IGP. En effet, dans l'Union européenne (UE) il est possible d'avoir recours à un organisme de certification public ou privé. Pour éviter une concurrence déloyale entre organismes publics et privés, le ministère a fixé des prix. En 2008 ils ont commencé avec deux filières AOP-IGP, aujourd'hui ils font la certification des 10 filières AOP-IGP au total, dont le Pomodoro di Pachino IGP, la pistache de Bronte AOP, l'Uva da tavola di Mazzarone IGP, le Limone di Siracusa IGP ou le Salame St. Angela IGP. Le Ragusano AOP est le seul produit AOP qui est certifié par un autre organisme de certification privé. Ces 10 filières regroupent environ 1'500 producteurs et transformateurs, certifiées par 8 collaborateurs de l'IZS.

Parmi les difficultés soulevées :

- Pistache de Bronte AOP : le morcellement des parcelles rend la traçabilité difficile. Les fraudes dans la pâte et crème à base de pistache de Bronte sont fréquentes et difficilement contrôlables.
- Fromages : le mélange de lait est un problème. Tous les fromages sont au lait cru : la vérification qu'il n'y ait pas de mélange de lait pasteurisé est un défi mais le système de contrôle actuel est plus performant pour détecter des traces de mélanges. Le contrôle ne s'effectue pas dans la chaudière mais dans le produit fini, le fromage (détection de phosphatase).

N.B. : Le conditionnement du Pomodoro di Pachino IGP peut se faire hors aire géographique, comme pour la Pistacchio Verde di Bronte AOP bien qu'elle soit un produit AOP.

Contrôles : Toute la documentation est préparée par l'institut, y compris les documents de traçabilité. Un CDC fixe les critères très précis de contrôle (autocontrôle par les producteurs et les consorzi). Les frais de contrôle et certification s'élève en moyenne à 150 € par producteur/transformateur. Des photos aériennes qu'ils disposent pour l'ensemble des filières permettent également les contrôles en termes de surface cultivés.

Concernant la répression des fraudes, ils ont le système anglo-saxon. Les organismes de certification sont supervisés par les agents de répression des fraudes. Les agents de vigilance annoncent les fraudes à l'organisme de certification.

5 La filière Pomodoro di Pachino IGP

Personnes rencontrées :

- *Mme Maria Impera, Consorzio di Tutela Pomodoro di Pacino IGP à Pachino, M. Salvatore Chiaramida, directeur du conseil d'administration*
- *Visite de l'exploitation XX*
- *Visite d'un centre de conditionnement et de transformation*





La surface agricole de l'aire géographique comprend 1'802 ha, dont 342 ha font partie du consorzio die Tutela IGP Pomodoro di Pachino avec une superficie totale cultivée de 255 ha. La production totale dans l'aire géographique est de 8800 tonnes, dont 6700 tonnes de tomates cherry, 1000 tonnes de tomates à côtes et 1100 tonnes de tomates lisses. La culture s'effectue en pleine terre sous abri dans des serres en bois ou des tunnels pour avoir un microclimat optimal et une protection efficace contre les insectes. La culture hors serre et hors sol n'est pas admise. La récolte s'effectue presque toute l'année, tous les 5 jours (tous les 10 à 15 jours en hiver). 95% de la production est vendue en frais par des expéditeurs, 5% est transformé en sauces et tomates séchées. Migros sélection est client.



Le consorzio regroupe aujourd'hui 103 producteurs (sur 123), 27 transformateurs et 18 intermédiaires, qui commercialisent 7500 tonnes. En 2003, ils n'étaient que 6 producteurs et 3 transformateurs qui en faisaient partie. Le consorzio assure la promotion au niveau national et international, en coordination avec ses membres, assure la veille contre les usages illicites du nom, en lien avec agents de vigilance, promeut l'utilisation de nouvelles technologies pour améliorer la qualité. Le budget promotionnel varie d'une année à l'autre : environ 120'000 € + la contribution de l'UE. Ce budget provient en partie des contributions des membres, fixées à 2 centimes d'€/kg pour les transformateurs, 0.50 centimes d'€/kg pour les producteurs et 1 centimes d'€/kg pour les intermédiaires. Depuis 2017, ils ont aussi un agent de vigilance à Rome qui contrôle les restaurants. Une enquête auprès de 23 restaurants a révélé que seulement 4 étaient conformes à l'utilisation du nom « Pomodoro di Pachino ». Le consorzio fait partie de l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche (AICG), qui est l'équivalent de l'Association Suisse des AOP-IGP en Italie. Pas de gestion des quantités mais un groupe de planification de la production et de la commercialisation. Les producteurs ont des contrats et les prix payés sont supérieurs de 20 centimes d'€/kg, comparés aux tomates non-certifiées.



Réputation : les tomates de Pachino sont réputées pour leur qualité organoleptique et leur durée de conservation, comparées aux autres tomates.

Typicité lié au territoire : la proximité de la mer crée un microclimat ayant un effet sur la saveur, la pulpe et la consistance plus ferme, la brillance du fruit. L'irrigation s'effectue avec de l'eau légèrement salée, d'où un goût différent. Le rendement est limité (par exemple à 70 t /ha pour les tomates cerise) afin de maintenir la qualité gustative.

Histoire : La production de tomates dans l'aire géographique remonte à 1925 mais était alors fortement concurrencée par le vignoble. Le développement de la production s'est accru à partir des années 50 en lien avec la construction de serres, qui assure la protection contre les insectes et les parasites. La tomate de Pachino a été

enregistrée comme IGP en 2003, dans le but de protéger le nom contre des usages abusifs et d'assurer une promotion collective. Le cahier des charges de l'IGP n'impose pas de variétés.

Discussions au sein du groupe autour des pressions à la modification du cahier des charges de la filière

- Une demande de modification a été introduite en 2016, pour intégrer les types de tomates olivettes et olivette mini. La raison donnée est le développement des olivettes « qui a la faveur des marchés ».
- Des critères sociaux ont été introduits à la demande de grands distributeurs pour diminuer la pénibilité du travail lors de l'éclaircissage et de la cueillette.

6 La filière Limone di Siracusa IGP

Personnes rencontrées :

- *M. Gianluca Agati, Directeur du consorzio du Limone di Siracusa IGP*
- *Visite des jardins de Torre Landolina avec M. Antonio Campisi et collaborateurs de l'organizzazione di produttori Antonino campisi*
- *Visite du centre de traitement et conditionnement « Campisi »*
- *Repas et visite du verger au restaurant d'agrotourisme Vicari à Noto*



La production s'effectue toute l'année en trois floraisons avec trois types de fruits: Primofiore (récolte à partir du 1^{er} octobre, Bianchetto ou Maiolino (récolté au printemps), Verdello (récolté l'été).

La production est limitée à 29 tonnes par hectare. Les traitements après récolte sont interdits, ce qui permet la valorisation de l'écorce pour la production d'huiles essentielles pour la médecine et la cosmétique. La pollinisation est réalisée par des abeilles noires de Sicile. La lutte contre le gel, rare mais possible, s'effectue avec des éoliennes qui brassent l'air. La cueillette est effectuée manuellement.



L'aire géographique comprend 10 communes de la province de Syracuse. Elles sont situées à moins de 10 km de la mer et à une altitude inférieure à 200 m au-dessus du niveau de la mer.

Le consorzio a été constitué en juillet 2000. Il regroupe 27 producteurs et 13 producteurs-conditionneurs. Son rôle principal est la protection contre les usages illicites du nom et les activités promotionnelles. L'IGP a été enregistrée en 2011. L'objectif était de renforcer la coopération entre les producteurs, développer des stratégies de communication sur les marchés et de sauvegarder l'unicité du produit.

Réputation : l'IGP est en concurrence avec 5 autres IGP de citrons en Italie avec des variétés différentes. Mais le plus difficile est la concurrence avec les

marques de distributeurs. L'IGP est souvent perdue au stade du conditionnement, au profit d'une mention « citrons de Sicile », avec des baisses de prix payés aux producteurs de 10 à 15%.

Typicité lié au territoire : le Limone di Siracusa se distingue par sa teneur élevée en jus, due aux conditions pédologiques et climatiques et à ses cultivars hérités d'une longue tradition de production. L'eau constitue aussi un facteur essentiel. La qualité des citrons de Syracuse (teneur en jus, finesse de l'écorce et production toute l'année) est liée à l'absence de stress hydrique et à l'humidité moyenne ambiante.

Histoire : La culture professionnelle de citrons dans la province remonte au 17^{ème} siècle et a été développée par les jésuites.

Discussions au sein du groupe autour des pressions à la modification du cahier des charges de la filière

- Une demande de modification a été introduite pour pouvoir bénéficier de l'appellation pour la transformation des fruits déclassés pour des raisons esthétiques – calibre, couleur et forme (environ 25% de la production). Ceci est lié à un projet d'unité de transformation hors zone pour du jus congelé destiné à l'industrie.

7 La filière Uva da tavola di Mazzarrone IGP

Personnes rencontrées :

- *M. Giovanni Raniolo, président du Consorzio UVA da tavola di Mazzarrone IGP*
- *Visites de deux exploitations de production de raisin de table : Azienda Agricola Aurora et Azienda Agricola Novello.*
- *Repas au restaurant d'agritourisme Casale dei Consoli, situé sur le domaine de Il Castello*





Le mode de conduite adopté pour ce raisin de table est la culture en treille; pour le cultivar Cardinal, on emploie également le système du contre-espalier. La densité de plantation est comprise entre 1100 et 1600 plants par hectare pour la culture sur pergola et entre 1800 et 2500 plants par hectare pour les contre-espaliers. Les ceps sont couverts d'une pellicule de plastique, fixée de façon appropriée à la structure de la vigne, afin à la fois d'avancer la maturation à juin et de prolonger la récolte jusqu'à la fin de décembre. La production unitaire maximale autorisée est de 350 quintaux de raisin par ha pour les vignobles cultivés en treille et de 200 quintaux par hectare pour les vignobles cultivés en contre-espalier. Le cahier des charges ne limite pas les variétés. Plusieurs variétés sont actuellement utilisées, 2 avec pépins et 6 sans pépins. Les raisins blancs représentent environ 70% des ventes.

Les droits de l'eau pour l'irrigation sont répartis par un consortium hydraulique.

La production s'effectue dans 6 communes situées dans les provinces de Catana et Ragusa.

L'IGP a été obtenue en 2003, principalement pour améliorer le marketing et la promotion du produit sous une bannière commune et conforter l'impact économique de la production sur la région. Le consorzio est actif depuis mars 2001 mais pas de commercialisation sous IGP jusqu'en 2014. Il regroupe 150 membres sur 700 exploitations exploitant un vignoble de 8'000 ha en lien avec 10 expéditeurs. Le groupement a commercialisé en 2014 300'000 kg, pour atteindre 2'000'000 kg en 2017. Les usurpations sont limitées. Un plan de commercialisation est réalisé chaque année pour une vente principalement sur le marché italien.

Réputation : le produit est réputé pour sa qualité organoleptique liée à l'ensoleillement (environ 20° Brix) et la taille des grains de forme allongée. Remarque : ce raisin a été vendu par Manor Food (UVA Italia et rosé Red globe) à l'automne 2017 sous le nom du producteur.

Typicité lié au territoire : La production est plus précoce que dans les autres régions d'Italie. La faible pression de maladie et d'insectes est favorisée par les conditions climatiques de la région, avec absence quasi totale de pluie et de brouillard.

Histoire : Le développement de la production professionnelle sous tunnel de plastique remonte aux années 50 avec le déclin de la viticulture et des améliorations techniques telles que la modification de la forme des pieds et la conduite des cultures.

Discussions autour des pressions à la modification du cahier des charges de la filière

- Pas de demande de modification. Il a été remarqué que le cahier des charges ne limite pas les variétés. Il est seulement mentionné : « fruits à l'état frais, appartenant au genre vitis (L), des types suivants: raisin noir, raisin rouge, raisin blanc » ! Les principales caractéristiques exigées concernent la dimension des grappes, le poids moyen des grains et le degré Brix (minimum 13°).

8 La filière Ragusano AOP

Personnes rencontrées :

- M. Enzo Cavallo, directeur du consorzio Ragusano AOP



Le Ragusano est un fromage saisonnier à pâte filée et d'une forme rectangulaire très spectaculaire aux angles émoussés. Le poids d'un parallélépipède est de 10 à 16 kg. La croûte est lisse, mince et compacte; la couleur est jaune dorée de la paille. La saveur varie du doux et délicate, dans les premiers mois de consommation, à épicée et savoureuse, avec le vieillissement plus avancé. Il est fabriqué à partir de lait cru de vache. Les vaches pâturent sur les prairies naturelles des plateaux dans la zone géographique. La quantité de concentrés par vache est d'environ 8kg par jour. Pas de race de vache spécifiée dans le cahier des charges. Le fromage est suspendu pour affinage pendant 6 à 8 mois. Il peut être fumé.

La zone géographique du Ragusano comprend l'entier de la province de Ragusa et les communes de nato, Palazzolo Acredi et Rosolini dans la province de Syracuse. La production est d'environ 220 tonnes par année.

Le consorzio regroupe 80 membres. 2 coopératives assurent 60% de la production, 40% étant produit à la ferme dans les bacs en bois traditionnels. Le Consorzio per al tutela del formaggio Ragusano DOP est membre du consorzio CoRFiLaC (Consorzio Ricerca Filiera lattiero Casearia) commun à plusieurs fromages, ce qui permet de renforcer les moyens pour la promotion.

Typicité lié au territoire : La botanique spécifique des pâturages a un effet sur les qualités organoleptiques du fromage. Le mode de fabrication et d'affinage suspendu est spécifique.

Histoire : Le Ragusano est l'un des plus anciens fromages de la Sicile, depuis le 16^{ème} siècle, il faisait partie d'un commerce florissant au-delà des frontières du royaume de Sicile. Il a été appelé le "caciocavallo" pour le système de maturation des formes accrochées à une poutre. L'AOP a été demandé afin de lutter contre les innovations technologiques et revenir aux formes en bois qui risquaient de disparaître.

Discussions autour des pressions à la modification du cahier des charges de la filière

- Pas de demande de modification. Une annexe au cahier des charges encadre les pratiques lors de la manutention et de la découpe, car les risques de tromperie augmentent alors fortement. Une liste de transformateurs autorisés a été établie.

9 La filière Pistacchio Verde di Bronte AOP

Personnes rencontrées :

- M. Schilirò Biago, Président du consorzio del Pistacchio verde di Bronte AOP



La pistache de Bronte est produite sur un territoire très particulier sur les pentes de l'Etna. Il s'agit d'une culture par greffage de pistachiers du cultivar Napoletana sur des arbres endémiques (pistachiers térébinthes) qui poussent en terrains laviques. Il faut un arbre mâle pour 100 à 150 arbres femelles. Les arbres sont centenaires. La

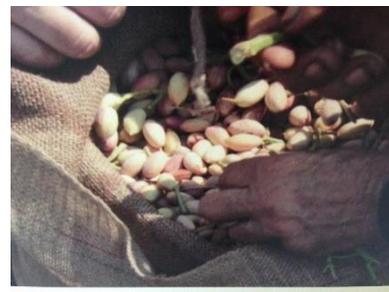
mise à fruits est très lente (15 ans après le greffage sur des arbres sauvages). La récolte a lieu tous les 2 ans les années impaires (une année de repos à cause du manque d'eau et garantir la qualité du produit) et est très aléatoire. Les producteurs entretiennent les arbres en enlevant les bourgeons après la récolte et en coupant les branches. La récolte manuelle a lieu en une fois. Après la récolte, on enlève la peau souple à la machine puis séchage naturel ou par air chaud pour abaisser la teneur en humidité du fruit jusqu'à 4-6%. Les pistaches peuvent être ensuite décortiquées et mises sous vide.

La zone de production de la "pistache verte de Bronte" couvre le territoire des municipalités de Bronte, Adrano et Biancavilla (province de Catane), à une altitude entre 400 à 900 m.

La production est très fragmentée avec 1000 à 1500 producteurs sur 1220 ha et il s'agit souvent d'un revenu accessoire familial (petites exploitations de \leq 2ha). On décompte 100 producteurs à titre principal qui exploitent une surface d'au moins 5 -6 ha. Le rendement est de 1200-1400 kg par ha pouvant atteindre 2000 kg par ha les bonnes années. En 2015 (date de la dernière récolte) 1.5 millions de kg de pistaches ont été certifiés AOP.

Le consorzio a été constitué en 1999 et regroupe 200 membres, donc moins qu'un cinquième des producteurs. Dans la même année, une première demande d'enregistrement comme AOP motivée par la protection du nom et la valorisation du potentiel de production a été déposée auprès du Ministère de l'agriculture italienne. Mais pour des raisons d'oppositions et de précisions du cahier des charges, il a fallu 10 ans pour que le produit soit enregistré en janvier 2010 dans le journal officiel de l'UE. Le consorzio est reconnu pour la protection contre les usages illicites et la promotion. Des agents de vigilance assurent le contrôle dans les commerces. 400 producteurs sont certifiés, afin de bénéficier de la réputation du nom et la production certifiée tous les 2 ans est de 1'500'000 kg. La différence de coût de production et de prix avec les pistaches du Moyen-Orient est très importante (environ + 50%). Les prix payés aux producteurs sont d'environ 9€/kg pour des produits certifiés, contre 8€/kg pour les pistaches « de Bronte » non-certifiées. Sur l'ensemble des producteurs de la pistache de Bronte (environ 1'250), seulement 400 sont certifiés. La certification porte sur la pistache et les coûts sont pris en charge par chaque producteur. Le consorzio est en charge pour le contrôle des étiquettes.

Réputation : La pistache de Bronte porte ses fruits tous les deux ans. Avec sa couleur vert vif et une saveur intense, elle est principalement utilisée dans la confiserie. Elle contient de nombreuses variétés d'huiles essentielles ayant une activité antimicrobienne. L'huile n'est pas protégée par l'AOP, mais une étiquette « Huile Pistache de Bronte » a été autorisée par le consorzio. Remarque : la pistache de Bronte est commercialisée par Coop dans la gamme Slow Food.



Typicité lié au territoire : l'aire de production est constituée de terres d'origine volcanique et se caractérise par un climat méditerranéen subtropical, semi-aride, avec d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit pendant la période automnale et hivernale. Ces facteurs pédologiques et climatiques associés au pistachier térébinthe greffé confèrent aux fruits une couleur vert intense typique et un goût aromatique spécifique.

Histoire : Les plants de pistache ont été importés en Sicile par les arabes durant leur domination au 7^{ème} et 8^{ème} siècle. La longévité et la grande résistance de l'arbre à des conditions extrêmes lui ont permis de s'installer durablement sur des sols volcaniques impropres à la culture. La population locale a développé un savoir-faire particulier pour l'entretien de ces arbres, transmis de génération en génération, qui a apporté la prospérité aux familles.

Discussions autour des pressions à la modification du cahier des charges de la filière

- Modification du CDC en 2016 portant sur la reconnaissance du consorzio comme seul groupement responsable de la protection et de la promotion de la pistache de Bronte AOP par le ministère de l'agriculture. C'est à partir de là qu'il a aussi reçu le mandat d'envoyer les agents de vigilance pour les contrôles des fraudes (cf. ci-haut).
- Avant l'enregistrement définitif en 2010, et pendant la phase de protection transitoire (2004, publication dans le feuille officielle en Italie) des modifications ont portées d'une part sur la teneur en acides gras, dont la fourchette très étroite a été élargie en raison des aléas climatiques, d'autre part sur la taille du fruit.

10 Nature (Etna), Ville (Catane), Vin (domaine Avide), Gastronomie & Départ en images





