

BRONTE

Il pistacchio venduto come “dop” era invece senza provenienza certa

**BRONTE.** Pistacchio di provenienza non certificata, e invece utilizzato come pistacchio Dop di Bronte, è il risultato di una attenta ispezione che i carabinieri della Stazione di Bronte, coadiuvati dai colleghi del Reparto tutela agroalimentare di Messina, hanno effettuato in una delle tante aziende locali, che lavorano il prezioso frutto da sempre definito “oro verde”. Nell’azienda, che opera nella lavorazione e produzione di prodotti al pistacchio, l’ispezione ha permesso di trovare diversi quintali di prodotto privo dell’idoneo sistema di tracciabilità, e inoltre, nonostante fosse catalogato come pistacchio di Bronte dop, dai controlli si evidenziava la non conformità relativa al piano dei controlli, a cui il pistacchio dop è sottoposto.

A seguito di tali mancanze, i carabinieri hanno proceduto al sequestro di circa 650 kg di pistacchio misto certificato e non certificato. Nei prossimi giorni, inoltre saranno effettuati degli accertamenti tramite organismo di certificazione per verifica conformità dop ed eventuale irrogazione di ulteriore sanzione amministrativa, oltre ad una sanzione già irrorata di 1.500 euro. Se accertata, è una pratica usata anche in passato da piccole a-

ziende. Infatti è capitato di trovare altre ditte che vendevano prodotti al pistacchio dop, per poi scoprire che il pistacchio non era di Bronte. La legge non impedisce l’uso di pistacchio estero, o di altre parti della Sicilia, ma diventa reato, nel momento in cui viene usato come dop, in quanto chi può fregiarsi di questo marchio deve attenersi ad un preciso disciplinare approvato dal ministero dell’Agricoltura, sia in fase di produzione che in seguito. Se il pro-



dotto usato o lavorato non è proveniente da una ditta che segue il disciplinare e che ha avuto la relativa certificazione da parte di un apposito ente di controllo, non può fregiarsi di questo titolo.

A Bronte le aziende che fanno parte del consorzio sono circa 300, su circa 450 produttori che invece seguono il disciplinare di produzione per avere la certificazione dop.

LUIGI SAIITA

