

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI VITERBO**



NOCCIOLA DEI CIMINI

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

febbraio 2013



NOCCIOLA DEI CIMINI
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Disposizioni generali

Il presente disciplinare, ad integrazione del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese, riporta le norme specifiche e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del suddetto marchio collettivo da parte delle aziende che producono e/o trasformano la *Nocciola dei Cimini*, in questo documento intesa come frutto o come materia prima utilizzabile per la realizzazione di prodotti trasformati.

Per trasformazione della nocciola si intendono tutti quei processi a valle rispetto alla produzione agricola (coltivazione, raccolta e stoccaggio), quali sgusciatura, tostatura, realizzazione di semilavorati (granella, farina e pasta), miscelazione con altri ingredienti per la produzione di creme dolci e salate e di prodotti da forno e della pasticceria, comprendendo tutte le operazioni complementari necessarie all'ottenimento del prodotto finale (pulizia, stoccaggio, trasferimenti, confezionamento, etc.).

La sede operativa del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese per la *Nocciola dei Cimini* deve essere nella provincia di Viterbo.

L'areale di produzione della *Nocciola dei Cimini* corrisponde ai territori appartenenti ai seguenti comuni: Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel Sant'Elia, Civita Castellana; Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano, Viterbo.

Il licenziatario potrà essere il soggetto che acquisendo la *Nocciola* come materia prima la trasformerà in un prodotto finale da immettere sul mercato con etichetta riportante la propria denominazione aziendale, o l'azienda agricola produttrice di nocciole che immetterà sul mercato il prodotto finale tal quale o trasformato con etichetta riportante la propria denominazione aziendale; in quest'ultimo caso l'azienda potrà affidare a terzi con sede operativa nel territorio della attuale provincia di Viterbo i necessari processi di trasformazione e ne risponderà ai fini del presente disciplinare.

Caratteristiche delle cultivar

La *Nocciola dei Cimini* designa i frutti riferibili alla specie *Corylus avellana L.* appartenente alla famiglia delle Betulaceae, per le cultivar "Tonda Gentile Romana" che sia presente almeno per



NOCCIOLA DEI CIMINI

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

il 90 % nell'azienda. Inoltre, nella misura massima del 10%, sono ammesse altre cultivar quale ad esempio il "Nocchione",.

Le caratteristiche delle nocciole provenienti dalle cultivar dianzi citate sono le seguenti:

Tonda Gentile Romana: forma della nocciola in guscio: subsferoidale con apice leggermente a punta; dimensioni con calibri variabili da 14 a 25 mm; guscio di medio spessore, di color nocciola, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti; seme medio-piccolo, di forma variabile subsferoidale, di colore simile a quello del guscio, per lo più ricoperto di fibre, superficie corrugata e solcature più o meno evidenti, dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio; perisperma di medio spessore non completamente distaccabile alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapore ed aroma finissimo e persistente.

Nocchione: forma della nocciola in guscio: sferoidale, subelissoideale; dimensioni comprese tra 14 e 25 mm; guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente; seme: medio-piccolo, con fibre presenti in misura medio-elevata; perisperma: mediamente staccabile alla torrefazione; sapore ed aroma: finissimo e persistente.

Per entrambe le cultivar la resa alla sgusciatura è compresa tra il 35 e il 50%.

Tecnica di produzione

Le condizioni dei nocciolati devono essere quelle tradizionali della zona di produzione alle quali si riferisce.

Per l'ottenimento, i produttori dovranno attenersi a quanto di seguito specificato tenendo conto delle specificità e norme che regolano la produzione tradizionale e quella biologica:

- effettuare il controllo dei parassiti attraverso l'esclusivo impiego di prodotti registrati sul nocciolo secondo le quantità e modalità previste in etichetta;
- effettuare le concimazioni nel rispetto dei principi dettati dal codice della Buona pratica agricola;
- applicare, ove possibile, la tecnica della doppia raccolta e comunque garantire una celere raccolta ed essiccazione del prodotto al fine di evitare la presenza di marciumi.

Lo stoccaggio del prodotto in guscio, in attesa del conferimento, dovrà aver luogo in locali ben areati nei quali sarà garantita la conservazione del prodotto con una umidità non superiore al 6%.



NOCCIOLA DEI CIMINI

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Caratteristiche qualitative del frutto

I prodotti oggetto del presente disciplinare devono essere:

- interi;
- sani;
- sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Alla masticazione si devono presentare croccanti, ossia devono fratturarsi al primo morso senza cedevolezza, e devono avere tessitura compatta, senza vuoti interni. Queste caratteristiche devono essere possedute anche dalle nocciole conservate. Inoltre la Nocciola dei Cimini si distingue per l'alto contenuto oleico.

La sgusciatura dovrà avvenire in condizioni e luoghi idonei dal punto di vista igienico – sanitario.

Per quanto non espressamente indicato ai precedenti punti restano validi i criteri e le norme della cogente legislazione di natura igienico sanitaria.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

Confezionamento della nocciola

Per il prodotto in guscio: in sacchi o in confezioni di Juta e rafia adatti ai vari livelli di commercializzazione del peso di grammi: 25-50-250-500 e chilogrammi: 1-5-10-25-50-500-800-1000.



NOCCIOLA DEI CIMINI

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

Per il prodotto sgusciato in confezioni o contenitori di Juta, rafia, buste combivac, buste combivac-alu e cartoni idonei ad uso alimentare del peso di grammi: 10-15-20-25-50-100-150-250-500 e chilogrammi: 1-2-4-5-10-25-50-500-800-1000.

Caratteristiche qualitative del frutto pronto al consumo

La nocciola in qualità di frutto può essere consumata semplicemente sgusciata, con una umidità massima del 6%, oppure tostata con l'umidità al di sotto del 3%.

Caratteristiche qualitative dei prodotti trasformati

Nei prodotti derivati si distinguono due tipologie: la dolce e la salata.

Nella tipologia dolce ritroviamo prodotti da forno (es. tozzetti) e da pasticceria (es. torte), creme, cioccolato, torroni, etc., i quali potranno essere contrassegnati con il marchio Tuscia Viterbese purché il contenuto minimo in peso di nocciola descritta nel presente disciplinare non sia inferiore al 30% rispetto all'intero prodotto.

Per la tipologia salata, quali ad esempio creme, salse e vellutate, il contenuto minimo in peso della nocciola della Tuscia Viterbese non deve essere inferiore al 5% rispetto all'intero prodotto.

Inoltre nelle etichette di prodotti appartenenti ad entrambe le suddette tipologie devono essere riportate indicazioni chiare e leggibili che indicano la presenza di nocciola del marchio Tuscia Viterbese, specificandone la percentuale in peso.

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di produzione della *Nocciola dei Cimini* nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti nella materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Garanzie del soggetto Licenziatario

I licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, che i prodotti, contrassegnati con il marchio "Tuscia Viterbese", siano distinguibili dagli eventuali altri



NOCCIOLA DEI CIMINI

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

prodotti simili presenti in azienda ma che non sono oggetto del presente disciplinare.

Inoltre il licenziatario trasformatore dovrà garantire, attraverso una gestione della tracciabilità di processo documentabile e provabile, per tutte le fasi produttive a monte rispetto alle operazioni di propria competenza.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari.

Il licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi.