

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
"NOCCIOLA ROMANA"

ART.1
DENOMINAZIONE

La Denominazione d'Origine Protetta "Nocciola Romana" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART.2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione di origine protetta "Nocciola Romana" designa i frutti prodotti nella zona geografica delimitata al successivo art. 3 e riferibili alla specie *Corylus avellana* cultivar "Tonda Gentile Romana", "Nocchione" e loro eventuali selezioni, le quali, siano presenti almeno per il 90% nell'azienda.

Sono ammesse altre cultivar "Tonda di Giffoni" e "Barrettona" nella misura massima del 10 %.

La "Nocciola Romana" deve rispondere alle caratteristiche merceologiche di seguito indicate:

TONDA GENTILE ROMANA

- Forma della nocciola in guscio: subsferoidale con l'apice leggermente a punta.
- Dimensioni della nocciola in guscio: non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri.
- 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 molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con 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 medie della nocciola in guscio: 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..

In entrambi i casi la resa alla sgusciatura è compresa tra il 28 e il 50%.

Le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca. In particolare deve essere assente ogni sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo, caratteristico delle nocciole acerbe. Alla masticazione le nocciole 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.



ART.3 ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione di raccolta, di stoccaggio, di sgusciatura cernita e calibratura della "Nocciola Romana" è compresa nei sottoelencati comuni delle province di Viterbo e Roma

- a. nella Provincia di Viterbo: 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.
- b. Nella provincia di Roma: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano.

ART.4 PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART.5 METODO DI OTTENIMENTO

Le condizioni dei nocciolieti vocati alla coltura della "Nocciola Romana" devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire le specifiche caratteristiche di qualità al prodotto che ne deriva.

- 1) I terreni devono essere sciolti, freschi, tendenzialmente acidi e ricchi di sostanza organica.
- 2) I sestri d'impianto e le forme d'allevamento devono essere quelli generalmente in uso e, in ogni modo, riconducibili alla coltivazione a "cespuglio", "vaso cespugliato" e "monocaula", con variazione compresa tra le 150 piante, nei vecchi impianti, e le 650 piante per ettaro, nei nuovi impianti.
- 3) Per quanto riguarda le cure colturali, si prevede che le concimazioni non tendano alla forzatura della produzione. Le potature devono essere effettuate con cadenza annuale.
- 4) La produzione massima della "Nocciola Romana" in coltura specializzata irrigua è di 4 T/ettaro, in asciutto è di 3 T/ettaro.
- 5) Le modalità di raccolta oltre a quella manuale tradizionale, prevedono l'impiego di macchine agevolatrici trainate e/o semoventi. Tali modalità devono essere atte a garantire la qualità del prodotto; non è consentita la raccolta precoce sull'albero poiché questo è un fattore limitante della qualità e di danneggiamento della pianta. Le operazioni di raccolta in ogni caso debbono essere effettuate dal 15 Agosto al 15 Novembre.
- 6) Lo stoccaggio della "Nocciola Romana" deve essere effettuato in locali ben areati (finestre o areatori) nei quali è garantita la conservazione del prodotto con una umidità non superiore al 6%.



- 7) Le operazioni di stoccaggio sgusciatura cernita e calibratura delle nocciole dovranno essere effettuate in condizioni sanitarie corrette.
- 8) Per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, la sgusciatura, la cernita, la calibratura o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio, devono avvenire entro il 31 Agosto dell'anno successivo a quello di raccolta.

ART.6

LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche particolari di questo prodotto cioè la croccantezza e la tessitura compatta senza vuoti interni che si mantengono inalterati sia allo stato fresco che conservato sono strettamente legati ai fattori ambientali che caratterizzano la zona di produzione, infatti le varietà di nocciolo si adattano bene alle condizioni pedologiche dell'areale di cui all'art.3. Il suolo dei monti Cimini e monti Sabatini caratterizzato da formazioni vulcaniche, con tufi terrosi ricchi di sostanze essenziali, da lave leucitiche, rachitiche, con depositi clastici eterogenei è molto favorevole alla sua coltivazione.

I terreni sono profondi, leggeri, carenti in calcio e fosforo ma ricchi di potassio e microelementi; la reazione è di norma acida e/o sub acida.

Per quanto riguarda le condizioni climatiche i livelli termici della zona di cui all'art. 3, presentano valori medi di temperature minime di 4°-6°C e di medie delle temperature massime di 22°- 23° C, con precipitazioni annuali pari a 900-1200mm di pioggia.

La mitezza dell'inverno assume particolare rilevanza in quanto il nocciolo, nei mesi di gennaio-febbraio, attraversa la delicata fase della fioritura.

Questi parametri conferiscono al prodotto le sue peculiari caratteristiche.

La coltura del nocciolo risale sin dal "...1412 circa, mentre prima esisteva come pianta arbustiva da sottobosco e che tuttora lo troviamo in tale stato nei boschi specialmente di castagno". Martinelli in "Carbognano illustra".

Nel 1513 pare che il consumo di "Nocchie" rallegrasse la mensa del Papa Leone X ("Storia del Carnevale Romano" Clementi).

Nel catasto del 1870 risultano già censiti in quell'anno, a Caprarola, alcune decine di ettari di nocciolo, sotto la dizione di "Bosco di Nocchie".

Nel 1946 la superficie investita a nocciolo era di 2.463 ha in coltura specializzata e 1.300 in coltura promiscua e nel 1996 ammontava a ben 17.511 ha.

Nell'arco di questi secoli il paziente, tenace e competente lavoro dell'uomo ha svolto un ruolo importante nel mantenimento della tradizione di questa coltura, lo dimostrano anche numerose sagre paesane che si svolgono ogni anno ed i numerosi piatti che vengono realizzati tradizionalmente con la nocciola, quali: spezzatino di coniglio in umido, i tozzetti, i cazzotti, le ciambelle, gli ossetti da morto, i mostaccioli, gli amaretti, i brutti-buoni, i duri-morbidi, le meringhe, i crucchi di Vignanello, le morette.

ART.7

CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006.



ART.8
ETICHETTATURA

L'immissione al consumo della Nocciola Romana e il condizionamento del prodotto devono avvenire secondo le seguenti modalità:

a) 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.

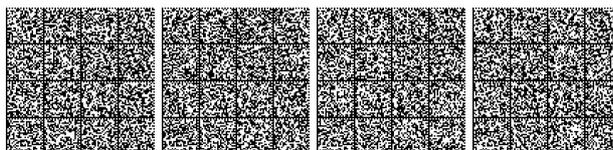
b) per il prodotto sgusciato in confezioni o contenitori di Juta, rafia, buste combivac, buste combivac-alu e cartoni idonei ad uso alimentare del peso di grammi: 10-15-20-25-50-100-150-250-500 e chilogrammi: 1-2-4-5-10-25-50-500-800-1000.

Le confezioni, i contenitori e i sacchi dovranno essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo. Su di essi dovranno essere indicate, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture "NOCCIOLA ROMANA" e "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA", oltre agli estremi necessari alla individuazione della Ragione Sociale e dell'indirizzo del confezionatore, dell'annata di produzione delle nocciole contenute, del peso lordo e netto all'origine e il logo. Non sarà consentito utilizzare, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva.

Il logo della denominazione, avente forma circolare, presenta le seguenti caratteristiche: -fondo di colore avana giallino con bordo marrone con in alto a semicerchio la scritta di colore nero "Nocciola Romana" e in basso a semicerchio la scritta "Denominazione Origine Protetta di colore nero con tre foglie disposte a ventaglio con la punta in alto di colore verde con bordo nero, sulle quali poggia una nocciola con bordo nero e colore marrone, il fondo della nocciola è di colore marrone chiaro e al centro della nocciola il disegno del palazzo dei papi di Viterbo di colore avana giallino.

Le caratteristiche del logo sono le seguenti:

- Fondo colore avana quadricromia composto da Cyan 0- Magenta 0- Giallo 32 - Nero 0;
- Il bordo Marrone quadricromia composto da Cyan 30- Magenta 72 - Giallo 100 - Nero 0;
- Foglie colore verde pantone 355 con bordo colore nero;
- Nocciola con bordo nero e colore marrone quadricromia composto da Cyan 30- Magenta 72 - Giallo 100 - Nero 0;
- Fondo Nocciola Marrone chiaro Pantone 132;
- Palazzo dei Papi di Viterbo di colore avana quadricromia composto da Cyan 0- Magenta 0 - giallo 32 - Nero 5;
- Scritta "Nocciola Romana" di colore nero carattere Times;
- Scritta " Denominazione Origine Protetta" di colore nero carattere Times grassetto.





ART.9
PRODOTTI TRASFORMATI

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la DOP Nociola Romana anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizioni che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dal Consorzio di Tutela della DOP Nociola Romana incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della normativa nazionale (art. 14 della l.526/99 e Dlgs. 297/2004). Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CE) n.510/06.

09A09331

