

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 286/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

**«NOCCIOLA DI GIFFONI»**

**N. CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro

**2. Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifica (modifiche)**

**3.1. Descrizione del prodotto**

- L'art. 1 del disciplinare di produzione è stato modificato. Con la nuova formulazione si precisa che la denominazione riguarda anche le nocciole sgusciate e le nocciole tostate (in guscio e sgusciate) e pelate.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si è provveduto a chiarire che la denominazione «Nocciola di Giffoni» è applicabile anche alle nocciole sgusciate. Quest'aspetto non è esplicitamente indicato nel disciplinare attualmente vigente, nonostante l'articolo 7 dello stesso disciplinare preveda norme specifiche per il confezionamento del prodotto sgusciato.

L'introduzione delle nocciole tostate e pelate è giustificata dalle richieste del mercato che chiede tipologie già pronte per l'utilizzo nel settore dolciario. L'operazione di tostatura oltre ad esaltare il gusto della nocciola permette il distacco del perisperma e quindi la pelatura della nocciola una volta sgusciata. Di fatto, proprio l'elevata pelabilità, che caratterizza la «Nocciola di Giffoni» spinge gli operatori del settore a richiederla tostata (in guscio o sgusciata),

- all'art. 6 del disciplinare di produzione sono state specificate le caratteristiche merceologiche della Nocciola di Giffoni nelle diverse condizioni in cui è consentito l'uso della denominazione registrata a seguito della modifica di cui sopra,
- È stato specificato che i semi di calibro inferiore a 13 mm, derivanti dalla sgusciatura di nocciole con dimensioni della nucula non inferiori a 18 mm, possono essere utilizzati esclusivamente per la realizzazione di prodotti composti, elaborati o trasformati per i quali non sia richiesta l'integrità del seme,
- È stato specificato che il grado di pelabilità deve essere inteso come media del campione esaminato.

### 3.2. Prova dell'origine

- L'art. 5 è stato modificato. La previsione sull'esistenza di un «albo» e la sua deposizione presso i Comuni del territorio di produzione è stata sostituita con una previsione più precisa che prevede la presenza di un registro nel quale sono elencati tutti i produttori e i nocciolati destinati alla produzione della Nocciola di Giffoni. Tale elenco anziché essere depositato presso i Comuni è gestito e tenuto aggiornato dall'organismo di controllo che in base alla normativa vigente verifica anche il rispetto del disciplinare di produzione. Quindi, sono stati indicati nel disciplinare di produzione i riferimenti dell'organismo di controllo.

### 3.3. Metodo di ottenimento

- All'art. 4 sono stati inseriti due nuovi paragrafi. Il primo paragrafo prevede l'inclusione di alcuni nocciolati con sesti di impianto più fitti fino ad una densità massima di 2 000 piante per ettaro, purché situati su terreni terrazzati o con pendenza superiore al 15 %. In queste zone, già comprese nell'area geografica, la coltura ricopre anche un'importante ruolo di protezione e conservazione del suolo e le elevate densità di impianto, che effettivamente si riscontrano nelle zone collinari a maggiore pendio, sono da attribuire a fattori inerenti la protezione e conservazione del suolo che, proprio l'opera secolare dell'uomo, attraverso la piantagione fitta di essenze arboree da frutto, ha contribuito a mantenere. Il secondo paragrafo prevede esclusivamente per gli impianti realizzati prima della registrazione delle denominazione «Nocciola di Giffoni» una densità massima di 1 800 piante per ettaro. Si tratta di impianti a fine ciclo per i quali solo temporaneamente viene consentita una maggiore densità di piante per ettaro in quanto l'adeguamento alle disposizioni generalmente previste si realizza naturalmente in conseguenza della moria delle piante.

### 3.4. Etichettatura

- All'art. 7 si è provveduto a specificare che solo nella fase di trasferimento dal produttore agricolo o da centri di raccolta cooperativi al primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento le nocciole possono essere commercializzate allo stato sfuso in idonei contenitori in modo da consentire la tracciabilità del prodotto.
- All'art. 8 del disciplinare di produzione è stato specificato che il prodotto sgusciato può essere confezionato tal quale o anche tostato e pelato nella logica di quanto esposto al punto 1 «descrizione del prodotto» della presente richiesta di modifica.
- È stato modificato il logo distintivo della denominazione, eliminando l'impropria utilizzazione del simbolo grafico europeo presente all'interno del logo.

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(3)</sup>

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

N. CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Nocciola di Giffoni»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'indicazione «Nocciola di Giffoni» designa esclusivamente i frutti del biotipo corrispondente alla cultivar di nocciolo «Tonda di Giffoni», prodotti nel territorio definito al successivo punto 4.

La «Nocciola di Giffoni» deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

- nocciola intera in guscio: nocciole, così come raccolte in campo e sottoposte a un processo di pulitura e di lavorazione per eliminare corpi estranei e nocciole vuote, opportunamente essiccate per garantirne una prolungata conservazione,
- nocciola sgusciata: nocciole private del guscio ma che conservano ancora il perisperma integro.

Entrambe le categorie possono essere tostate al fine di consentire il distacco del perisperma ed esaltare l'aroma e le caratteristiche organolettiche.

Pertanto la «Nocciola di Giffoni» può presentarsi sotto le seguenti forme:

- nocciola intera in guscio,
- nocciola intera in guscio tostata,
- nocciola sgusciata,
- nocciola sgusciata tostata e pelata.

La «Nocciola di Giffoni» all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma della nucula: subsferica;

dimensioni della nucula: medie, con calibri non inferiori a 18 mm;

guscio: di medio spessore (1,11-1,25 mm) presenta colore nocciola più o meno intenso con striature color marrone più scuro;

seme: di forma subsferica, con rara presenza di fibre, calibro non inferiore a 13 mm; i semi con calibro inferiore a 13 mm, derivanti dalla sgusciatura di nocciole con guscio, forma e dimensione della nucula conformi al presente punto, non possono essere utilizzati per la immissione al consumo, ma possono essere destinati solo alla realizzazione di prodotti composti, elaborati o trasformati per i quali non sia richiesta l'integrità del seme.

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.

pelabilità: ottima, non inferiore all'85 % (intesa come media del campione esaminato);

polpa: di colore bianco, consistente e aromatica;

resa alla sgusciatura: non inferiore al 43 %;

umidità relativa del seme dopo l'essiccazione: non superiore al 6 %.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di coltivazione e di raccolta della «Nocciola di Giffoni» devono avvenire nell'area geografica di produzione. Subito dopo la raccolta viene eseguita l'operazione di cernita per eliminare la terra, pietrisco ed altri corpi estranei, seguita poi dall'essiccazione delle nocciole.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Il confezionamento deve essere fatto secondo le seguenti modalità:

a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto e/o altro materiale idoneo;

b) per prodotto solo sgusciato o sgusciato tostato e pelato: in sacchi di carta o di tessuto, in scatole di cartone o in altri materiali idonei.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sui contenitori dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Nocciola di Giffoni», seguita immediatamente dalla dizione «Indicazione Geografica Protetta» e/o dal simbolo europeo.

In etichettatura deve essere utilizzato il logo distintivo dell'Indicazione geografica protetta.



## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni siti in provincia di Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella nonché le zone di media ed alta collina dei seguenti Comuni: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

L'insieme dei territori comunali interessati alla coltivazione della «Nocciola di Giffoni» costituisce un'unica fascia di continuità situata in media ed alta collina dove il nocciolo è la specie coltivata più diffusa. Nella valle del Picentino e dell'Irno il nocciolo si identifica con la cultivar «Tonda di Giffoni», che in quest'area ha trovato caratteristiche pedologiche e climatiche ottimali per esprimersi al meglio.

Le condizioni climatiche e la natura geologica dei suoli sono legate alla presenza del massiccio dei Monti Picentini con alcuni rilievi di maggiore altezza come il Monte Polveracchio, l'Acellica e il Monte Mai. Il terreno di origine vulcanica offre le migliori condizioni di fertilità permettendo l'apporto di

elementi minerali. Dal punto di vista climatico, la zona è caratterizzata da una buona piovosità (più di 1 000 mm/anno) con una distribuzione prevalentemente autunnale e primaverile che, di norma, risulta sufficiente a consentire la coltivazione del nocciolo senza interventi irrigui. Le temperature minime invernali raramente scendono al disotto dello zero, mentre nel periodo estivo l'azione mitigatrice delle brezze marine, mantiene le temperature, in genere, inferiori ai 30 gradi centigradi. La mitezza del clima nei mesi invernali risulta di grande importanza in quanto la delicata fase della fioritura del nocciolo si verifica proprio in questo periodo.

#### 5.2. Specificità del prodotto

La «Nocciola di Giffoni» è il frutto della cultivar autoctona «Tonda di Giffoni» che nel tempo ha contraddistinto l'intera coltura della valle del Picentino e dell'Irno. La «Nocciola di Giffoni» si caratterizza per la presenza di un perisperma sottile e facilmente staccabile dopo l'operazione di tostatura. Questa specificità ha reso la «Nocciola di Giffoni» particolarmente apprezzata dalle industrie dolciarie campane.

#### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

L'apprezzamento di cui gode la «Nocciola di Giffoni», non solo nella zona di produzione ma anche nel resto d'Italia e all'estero, è testimoniata da fonti storiche, avendo questo prodotto stretto un importante legame con l'ambiente di produzione in quanto derivante da una cultivar autoctona. La cultivar «Tonda di Giffoni» prodotta nella Valle del Picentino e dell'Irno ha caratteristiche peculiari tali da rendere la «Nocciola di Giffoni» da lungo tempo apprezzata dal mercato che riconosce a tale prodotto un prezzo superiore a quello di altre nocciole.

Nel Novecento, si è verificata un'espansione colturale proprio in relazione alla forte richiesta da parte dell'industria dolciaria, che apprezzava la Nocciola di Giffoni per le sue caratteristiche di pelabilità, legate alla sottigliezza del perisperma. Ancora oggi la «Nocciola di Giffoni» alimenta una forte domanda da parte delle industrie di trasformazione che la utilizzano come materia prima per linee pregiate di alta pasticceria.

La coltivazione della «Nocciola di Giffoni» in questo territorio esprime al massimo le sue caratteristiche come già notava, verso la fine del Settecento, Vincenzo De Caro, storico salernitano che, parlando dello sviluppo della coltura nel territorio di Giffoni, rilevava le potenzialità produttive dei terreni della zona coltivati a noccioli. Il territorio dei Picentini e della valle dell'Irno, d'altra parte, è vocato naturalmente alla coltivazione del nocciolo in quanto questa pianta è presente da sempre nella zona allo stato spontaneo. Il terreno di origine vulcanica offre, peraltro, le migliori condizioni di fertilità, e in generale le proprietà qualitative della «Nocciola di Giffoni» sono riconducibili proprio al fortunato mixer di fattori ambientali, naturali e umani tipici della zona di produzione.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Nocciola di Giffoni» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 75 del 29 marzo 2012.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

<sup>(4)</sup> Cfr. nota 2.