

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2021/C 491/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Nocciola Romana»

N. UE: PDO-IT-0573-AM01 – 15 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Ecolazio società cooperativa

Piazza san paolo della crice, 6

01038 Soriano del Cimino (VT)

La società cooperativa Ecolazio è legittimata a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del decreto del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica Denominazione del prodotto Descrizione del prodotto Zona geografica Prova dell'origine Metodo di produzione

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Legame
- Etichettatura
- Altro [organismo di controllo; disposizioni relative ai prodotti trasformati]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

5.1. Descrizione del prodotto:

1.a. Articolo 2 del disciplinare di produzione – comma 1

Il paragrafo:

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 l'90 % nell'azienda. Sono ammesse le cultivar «Tonda di Giffoni» e «Barrettona» nella misura massima del 10 %.

è così modificato ed integrato

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 l'80 % nell'azienda. Sono ammesse le cultivar «Tonda di Giffoni», «Barrettona» e «Mortarella» nella misura massima del 20 %.

1.b. Punto 3.2 del documento unico:

Il paragrafo:

La «Nocciola Romana» designa i frutti riferibili alla specie *Corylus avellana* cultivar «Tonda Gentile Romana», «Nocchione» e loro eventuali selezioni che siano presenti almeno per l'90 % nell'azienda. Sono ammesse le cultivar «Tonda di Giffoni» e «Barrettona» nella misura massima del 10 %.

è così modificato ed integrato

La «Nocciola Romana» designa i frutti riferibili alla specie *Corylus avellana* cultivar «Tonda Gentile Romana», «Nocchione» e loro eventuali selezioni che siano presenti almeno per l'80 % nell'azienda. Sono ammesse le cultivar «Tonda di Giffoni», «Barrettona» e «Mortarella» nella misura massima del 20 %.

È stata ridotta, passando dal 90 all'80 %, la percentuale delle due varietà «Tonda Gentile Romana» e «Nocchione», che rimangono sempre quelle di riferimento e caratterizzanti il prodotto DOP. Viene, di conseguenza, aumentata la percentuale delle varietà complementari inserendo, oltre alle due già presenti, anche la varietà «Mortarella», utilizzate principalmente come «impollinatori». L'incremento percentuale di queste varietà complementari permette di avere a disposizione un maggior numero di piante «impollinatori» così da avere una maggiore possibilità di allegagione del fiore e di conseguenza una maggiore produzione. La presenza di queste varietà complementari, con l'aggiunta anche della «Mortarella» permette di avere, anche, un più ampio spettro di epoche di fioritura, così da coprire l'intero periodo di allegagione delle varietà principali: «Tonda Gentile Romana» e «Nocchione».

2.a. Articolo 2 del disciplinare di produzione – comma 3 e 4:

TONDA GENTILE ROMANA

- 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;

NOCCHIONE

— Dimensioni medie della nocciola in guscio: comprese tra 14 e 25 millimetri,

— Guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente,

— Seme: medio - piccolo, con fibre presenti in misura medio elevata

Sono così modificati:

TONDA GENTILE ROMANA

— Guscio: di color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti.

— Seme: 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: non completamente distaccabile alla tostatura;

NOCCHIONE

— Dimensioni della nocciola in guscio: comprese tra 14 e 25 millimetri,

— Guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente,

— Seme: con fibre presenti.

2.b. Punto 3.2 del documento unico:

I paragrafi:

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.

Sono così modificati:

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 color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti; seme 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 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: con fibre presenti; perisperma: mediamente staccabile alla torrefazione; sapore ed aroma: finissimo e persistente.

Sono stati eliminati termini quali medio, scarso, elevata, piccolo, poiché non oggettivamente misurabili e pertanto ritenuti superflui ai fini della caratterizzazione/descrizione del prodotto.

3. È stato introdotto il seguente paragrafo:

La denominazione di origine protetta «Nocciola Romana» può presentarsi sotto le seguenti tipologie:

— nocciola intera in guscio

- nocciola intera in guscio tostata
- nocciola sgusciata
- nocciola sgusciata tostata e/o pelata

Sono state specificate le tipologie di prodotto (in guscio, in guscio tostata, sgusciata, sgusciata tostata e/o pelata). Le loro caratteristiche derivano esclusivamente dalla materia prima (nocciola) che può essere sottoposta esclusivamente a procedimenti fisici e/o meccanici (essiccazione, tostatura, pelatura) che non alterano le peculiarità del prodotto quali croccantezza, tessitura compatta e senza vuoti interni. La necessità di esplicitare queste tipologie di prodotto deriva dalla richiesta del mercato e dei suoi consumatori nell'avere a disposizione un più ampio portafoglio di prodotti a marchio DOP. Si fa presente che queste tipologie di prodotto sono realizzate nell'areale di produzione della DOP da oltre 30 anni, ma senza poter usufruire della protezione del nome «Nocciola Romana» perché non esplicitamente comprese nel disciplinare.

La modifica si applica anche al punto 3.2 del documento unico.

4. La seguente frase del disciplinare:

Le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca.

è così modificata:

Le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca o tostata.

La frase è stata allineata alla modifica n. 3.

5. È stato introdotto il seguente paragrafo:

Fermo restando le caratteristiche merceologiche sopra descritte, possono essere utilizzate, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della DOP «Nocciola Romana», le nocciole con dimensioni diverse rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

La modifica consente alle nocciole, con dimensioni differenti rispetto a quanto previsto dalle singole cultivar, destinate esclusivamente alla trasformazione, di fregiarsi della denominazione «Nocciola Romana» DOP.

La modifica si applica anche al punto 3.2 del documento unico.

5.2. *Metodo di ottenimento*

Articolo 5 del disciplinare di produzione:

6. Il paragrafo:

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.

è così modificato:

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». Negli impianti la densità di piante per ettaro è compresa tra 150 e 650; nei nuovi impianti può arrivare fino a 800 piante per ettaro.

È stato dettagliato per i vecchi impianti l'intervallo relativo al numero di piante per ettaro (da 150 a 650). Per i nuovi impianti il numero massimo delle 800 piante per ettaro deriva dall'impiego di sestri di investimento più fitti, purché rispettosi dei limiti di resa/ettaro indicati nel disciplinare.

7. Il paragrafo:

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 %.

È così modificato:

Lo stoccaggio della «Nocciola Romana» deve essere effettuato in locali idonei nei quali deve essere garantita correttamente la conservazione. Il prodotto, una volta sgusciato, deve avere un'umidità non superiore al 6 % (tolleranza massima del 10 %).

È stato precisato che lo stoccaggio del prodotto deve avvenire in locali «idonei», non più associato al solo utilizzo, oramai obsoleto, di «finestre» o «areatori» come era in passato, permettendo, così, l'impiego di strutture più moderne (celle automatizzate, ecc) che permettono anche un controllo puntuale su temperatura ed umidità.

È stato precisato che il valore dell'umidità è riferito al prodotto sgusciato; l'inserimento della tolleranza di +/- 10 % rispetto al valore 6 % è dovuto al range di tolleranza strumentale all'atto del rilevamento, che risente delle condizioni ambientali esterne.

8. Il paragrafo:

Le operazioni di stoccaggio, sgusciatura, cernita e calibratura delle nocciole dovranno essere effettuate in condizioni sanitarie corrette.

È così modificato:

Le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura delle nocciole dovranno essere effettuate anch'esse in condizioni sanitarie corrette.

Vengono elencate tutte le operazioni oltre a quelle già previste attualmente (essiccazione, tostatura, pelatura) che devono essere svolte in condizioni sanitarie corrette.

9. Il paragrafo:

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.

È così modificato:

Per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, la sgusciatura, la cernita, la calibratura, l'essiccazione, o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio, devono avvenire, nell'area geografica di cui all'art. 3, entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello di raccolta.

Si chiede di vincolare le operazioni di essiccazione, necessarie per la conservazione del prodotto e per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, all'interno dell'areale di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione ponendo per questa operazione lo stesso termine delle altre operazioni, fissato al 31 agosto dell'anno successivo alla raccolta.

10. Il punto 3.4 del documento unico:

Le operazioni di raccolta, stoccaggio, cernita e calibratura devono avvenire nell'ambito della zona di produzione.

è così allineato ai contenuti della modifica n. 9:

Le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione devono avvenire nell'ambito della zona di produzione.

5.3. Legame

11. La seguente frase dell'art. 6 del disciplinare di produzione

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.

è così modificata:

Le caratteristiche particolari di questo prodotto cioè la croccantezza e la tessitura compatta senza vuoti interni che si mantengono inalterati sia allo stato fresco, tostato e/o pelato 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.

E

la seguente frase del punto 5.2 del documento unico:

Alla masticazione, infatti, queste nocciole, così croccanti si frantumano al primo morso senza cedevolezza mantenendo questa peculiarità sia allo stato fresco che a quello conservato.

è così modificata

Alla masticazione, infatti, queste nocciole, così croccanti si frantumano al primo morso senza cedevolezza mantenendo questa peculiarità sia allo stato fresco, tostato e/o pelato, che a quello conservato.

La modifica allinea il disciplinare di produzione e il documento unico alla modifica di cui al punto 3.

5.4. Etichettatura

Articolo 8 del disciplinare di produzione:

12. Il seguente paragrafo:

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: 1-5-10-25-50-500-800-1 000.
- 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: 1-2-4-5-10-25-50-500-800-1 000.

È così modificato:

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

- a) per il prodotto in guscio, anche tostato: in sacchi di tessuto o altro materiale o contenitore idoneo ad uso alimentare;
- b) per il prodotto sgusciato anche tostato e/o pelato: in confezioni idonee ad uso alimentare.

La modifica prevede la soppressione dei pesi e dei materiali previsti per le confezioni e l'integrazione con l'aggiunta delle tipologie di nocciola tostata e pelata.

La richiesta del mercato è molto variabile sia per quanto riguarda il peso sia il materiale di cui le confezioni sono costituite; al fine di mantenere il giusto grado di concorrenzialità del prodotto DOP Nocciola Romana è stato ritenuto utile lasciare agli operatori la facoltà di scegliere la modalità di confezionamento che meglio soddisfa le esigenze del mercato.

La modifica si applica anche al punto 3.5 del documento unico.

13. La seguente frase:

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 all'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.

È così modificata:

Su di essi dovranno essere indicate, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture «NOCCIOLA ROMANA» e «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» o l'acronimo «DOP», oltre agli estremi necessari all'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.

È stato chiarito di riportare il simbolo dell'Unione e di poter indicare come alternativa all'indicazione «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» il suo acronimo DOP.

La modifica è recepita anche al punto 3.6 del documento unico.

14. L'articolo è integrato con il seguente paragrafo:

Solo nella fase di trasferimento diretto dal produttore agricolo o dal centro di raccolta di organismi cooperativi di produttori agricoli al primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento, le nocciole designabili con la denominazione d'origine protetta «Nocciola Romana» possono essere commercializzate allo stato sfuso in idonei contenitori.

È stato specificato che il prodotto DOP può essere venduto tra operatori della filiera, ma non al consumatore finale, allo stato sfuso, così da agevolare gli scambi commerciali tracciati. La modifica si applica anche al punto 3.5 del documento unico.

15. L'articolo è integrato con il seguente paragrafo:

Le nocciole destinate esclusivamente alla trasformazione possono essere vendute «alla rinfusa» in idonei contenitori. Possono altresì essere consegnate alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con l'assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano Nocciola Romana DOP, in questo caso i documenti di trasporto devono indicare la dicitura: «Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione» e specificare: varietà, calibro, lotto.

È stato dettagliato il modo di vendita delle nocciole destinate esclusivamente alla trasformazione. La modifica è recepita anche al punto 3.6 del documento unico.

5.5. Altro

Organismo di controllo

16. Si è provveduto ad inserire i riferimenti dell'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione, come previsto dall'art. 7, paragrafo 1, lettera g) del reg. (UE) n. 1151/2012.

Disposizioni concernenti i prodotti trasformati

17. Il seguente testo dell'art. 9 del disciplinare di produzione e del punto 3.7 del documento unico:

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la DOP «Nocciola 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 Nocciola Romana incaricato alla tutela dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della normativa nazionale (articolo 14 della legge n. 526/99 e decreto legislativo n. 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 regolamento (CE) n. 510/2006.

è stato soppresso

Si è ritenuto opportuno eliminare l'intero testo concernente disposizioni sui prodotti trasformati in quanto non pertinente ai contenuti del disciplinare di produzione definiti dall'art. 7, paragrafo 1 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Per l'utilizzo come ingrediente della Nocciola Romana DOP in altri prodotti si fa riferimento alla Comunicazione della Commissione — Orientamenti sull'etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) (2010/C 341/03) e alle linee guida ministeriali.

DOCUMENTO UNICO

«Nocciola Romana»

N. UE: PDO-IT-0573-AM01 – 15 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Nocciola Romana»

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

La «Nocciola Romana» designa i frutti riferibili alla specie *Corylus avellana* cultivar «Tonda Gentile Romana», «Nocchione» e loro eventuali selezioni, che siano presenti almeno per l'80 % nell'azienda. Sono ammesse le cultivar «Tonda di Giffoni», «Barrettona» e «Mortarella» nella misura massima del 20 %.

La «Nocciola Romana» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

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 color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti; seme 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 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: con fibre presenti; 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 %.

La denominazione di origine protetta «Nocciola Romana» può presentarsi sotto le seguenti forme:

- nocciola intera in guscio
- nocciola intera in guscio tostata
- nocciola sgusciata
- nocciola sgusciata tostata e/o pelata

Le nocciole devono essere esenti da odore e sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo. 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.

Fermo restando le caratteristiche merceologiche sopra descritte, possono essere utilizzate, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della DOP «Nocciola Romana», le nocciole con dimensioni diverse rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione devono avvenire nell'ambito della zona di produzione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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

- a) per il prodotto in guscio, anche tostato: in sacchi di tessuto o altro materiale o contenitore idoneo ad uso alimentare;
- b) per il prodotto sgusciato anche tostato e/o pelato: in confezioni idonee ad uso alimentare.

Solo nella fase di trasferimento diretto dal produttore agricolo o dal centro di raccolta di organismi cooperativi di produttori agricoli al primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento, le nocciole designabili con la denominazione d'origine protetta «Nocciola Romana» possono essere commercializzate allo stato sfuso in idonei contenitori.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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» o l'acronimo «DOP», oltre agli estremi necessari all'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. Le nocciole destinate esclusivamente alla trasformazione possono essere vendute «alla rinfusa» in idonei contenitori. Possono altresì essere consegnate alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con l'assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano Nocciola Romana DOP, in questo caso i documenti di trasporto devono indicare la dicitura: «Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione» e specificare: varietà, calibro, lotto.

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.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

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.

5. Legame con la zona geografica

La zona di produzione della «Nocciola Romana» è caratterizzata da una situazione pedoclimatica molto favorevole per la coltivazione del nocciolo, in quanto il suolo dei monti Cimini e monti Sabatini è caratterizzato da formazioni vulcaniche, con tufi terrosi ricchi di sostanze essenziali, da lave leucitiche, rachitiche, con depositi clastici eterogenei. 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'articolo 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 900-1 200 mm di pioggia. La mitezza dell'inverno assume particolare rilevanza in quanto il nocciolo, nei mesi di gennaio-febbraio, attraversa la delicata fase della fioritura.

Le caratteristiche particolari che fanno della «Nocciola Romana» un prodotto unico e speciale nel suo genere sono la croccantezza e la tessitura compatta senza vuoti interni. Alla masticazione, infatti, queste nocciole, così croccanti si frantumano al primo morso senza cedevolezza mantenendo questa peculiarità sia allo stato fresco, tostato e/o pelato, che a quello conservato.

Le caratteristiche della «Nocciola Romana» sono strettamente legate all'ambiente geografico di produzione.

Questa specie predilige infatti terreni tendenzialmente sciolti a reazione neutro-acida con contenuto in calcare attivo inferiore all'8 % una temperatura media annua tra i 10 e 16 °C ed una precipitazione annua superiore agli 800 mm, tutti fattori ambientali perciò che sono presenti nella zona di produzione della «Nocciola Romana».

In particolare tra le componenti naturali è innegabile l'importanza di quelle podologiche, soprattutto in riferimento alla composizione mineralogica. L'origine vulcanica dei terreni, ricchi di potassio e microelementi incidono fortemente sulle componenti qualitative ed organolettiche del frutto e quindi sulla croccantezza dello stesso.

Le tecniche di produzione e conservazione contribuiscono anch'esse a determinare la qualità di questo prodotto agricolo. Queste si sono evolute nel corso degli anni dando maggiore importanza agli aspetti qualitativi del frutto rispetto a quelli quantitativi. Le tecniche di produzione oggi adottate rispettano i principi della difesa integrata e mirano alla produzione di un frutto con minime alterazioni legate ad attacchi parassitari oltre che sicuro da un punto di vista alimentare per l'assenza di residui e tossine naturali.

Anche la tecnica di raccolta ha subito una evoluzione cercando di non rendere inutili gli sforzi eseguiti durante tutto il ciclo produttivo.

È da evidenziare che la nocciola viene raccolta a terra e quindi una permanenza prolungata sul suolo può compromettere totalmente le caratteristiche di salubrità; negli ultimi anni un notevole sforzo è stato compiuto dai produttori per ridurre al minimo tale permanenza con l'adozione di tecniche che prevedono più passaggi sul suolo.

Anche sulle tecniche di primo trattamento e conservazione si è assistito ad una evoluzione continua dei sistemi. Si è passato dall'essiccazione del prodotto utilizzando il calore solare, tanto che non era raro vedere ampie distese di nocciole sulle aie e sulle piazze ad asciugare, all'utilizzo di essiccatoi aziendali e/o cooperativi con il riutilizzo dei gusci come combustibile e alla conservazione del prodotto all'interno di magazzini e/o silos a temperatura controllata o in celle per il prodotto sgusciato. La coltura del nocciolo nella zona geografica delimitata 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. Oggi la superficie investita a nocciolo supera i 16 000 ettari e coinvolge oltre 3 500 operatori.

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. Tutto quanto sopra detto dimostra la tradizionalità e l'importanza che questa coltura riveste nell'economia locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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 (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
