

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 420/13)

La Commissione europea ha approvato la modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«NOCCIOLA DEL PIEMONTE»/«NOCCIOLA PIEMONTE»

n. UE: PGI-IT-0305-AM03 – 5.4.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Nocciola del Piemonte»/«Nocciola Piemonte»

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 geografica protetta «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» è riservata ai frutti della varietà di nocciolo «Tonda Gentile Trilobata». La nocciola del frutto presenta una forma sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale, trilobata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e striature numerose, ma poco evidenti. Il seme è di forma variabile (sub-sferoidale, tetraedrica e talvolta ovoidale), di colore più scuro del guscio, per lo più ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti, le dimensioni sono più disformi rispetto alla nocciola in guscio, il perisperma di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura, con tessitura compatta e croccante. I sapori e gli aromi sono finissimi e persistenti, resa alla sgusciatura compresa tra il 40 % e il 50 %.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

L'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve rispondere alle seguenti tipologie merceologiche:

nocciola intera in guscio: si intende il frutto così come è stato raccolto in campo e che ha subito solo lavorazioni atte alla sua pulitura con eliminazione dei corpi estranei mediante cernita e opportunamente essiccato per garantirne una prolungata conservazione,

nocciola sgusciata: si intende il frutto intero che mediante trattamenti di natura fisica è stato privato del guscio ma che conserva

ancora il perisperma ricoperto da fibre e si presenta di colore più scuro del guscio,

nocciola tostata: il frutto intero o minimamente fratturato che ha subito un processo di tostatura ed è stato privato in tutto o in parte del perisperma esterno,

granella di nocciole: il prodotto ottenuto dalla macinazione di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 1 mm e 12 mm,

farina di nocciole: il prodotto ottenuto dalla macinazione di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 250 micron e 1 mm,

pasta di nocciole: il prodotto ottenuto dalla macinazione di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque inferiore a 250 micron.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata*

La coltivazione dei noccioli viene effettuata nell'area della denominazione come definita nel successivo punto 4. I nocciolieti sono iscritti in un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo. I nocciolieti, con piante allevate con sistema monocolture o policolture, hanno una densità variabile tra 200 e 500 piante/ha. Per gli impianti realizzati prima del decreto di riconoscimento nazionale del 2 dicembre 1993 è consentita una densità massima di 650 piante/ha, è vietato il rinnovo delle piante in caso di moria e in caso di estirpo il nuovo impianto dovrà avere una densità di piante per ettaro compresa tra 200 e 500.

La resa massima prevista è in ogni caso di Kg 3 500/ha.

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

La commercializzazione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o, eccezionalmente, allo stato sfuso nella sola fase di prima commercializzazione intercorrente tra il produttore agricolo e il primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento;
- b) per prodotto sgusciato, tostato, macinato e finito: in confezioni idonee ad uso alimentare. Il prodotto di cui alla lettera b) può essere commercializzato solo se preconfezionato o confezionato all'atto della vendita. Il prodotto in guscio deve essere confezionato entro il 31 dicembre dell'anno successivo alla raccolta.

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

Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte», seguita da «Indicazione geografica protetta» o «IGP». L'indicazione dell'annata di raccolta delle nocciole contenute è obbligatoria per il prodotto in guscio o sgusciato.

Il prodotto sgusciato, tostato e/o macinato deve riportare in etichetta il simbolo comunitario dell'IGP.

L'utilizzo della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» come ingrediente di prodotti alimentari deve avvenire citando in etichetta la dicitura «prodotto ottenuto esclusivamente da 'Nocciola del Piemonte' o 'Nocciola Piemonte' oppure «solo con 'Nocciola del Piemonte' o 'Nocciola Piemonte' IGP».

È altresì possibile indicare sulle confezioni anche la dicitura «delle Langhe» qualora le nocciole derivino esclusivamente da nocciolieti siti nell'areale geografico delle Langhe comprendente i seguenti Comuni in Provincia di Cuneo e Asti:

Provincia di Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Camo, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cigliè, Cissone, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Montezemolo, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno;

per i Comuni: Alba, Barbaresco, Bastia Mondovì, Cherasco, Clavesana, Farigliano, Lequio Tanaro, Monchiero, Narzole, Neive, Niella Tanaro, Novello, l'areale geografico situato alla destra orografica del Fiume Tanaro;

per i Comuni: Castelnuovo di Ceva, Ceva e Priero, l'areale geografico situato alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui l'areale geografico alla destra orografica del fiume Tanaro).

Provincia di Asti:

Bubbio, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castel Boglione, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime;

per i Comuni di Canelli, Calamandrana, l'areale geografico situato alla destra del Torrente Belbo.

È fatto divieto di usare con la denominazione «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva, ad eccezione della menzione varietale «Tonda Gentile Trilobata».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della denominazione «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» ricade interamente nella Regione Piemonte, nel territorio dei comuni vocati alla produzione di nocciole ricadenti nelle provincie di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino e Vercelli.

5. Legame con la zona geografica

L'area geografica di produzione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» è caratterizzata da una morfologia collinare o montana, comprendente anche aree di fondo collina e pedemontane, poste a un'altitudine variabile fra 150 e 800 metri s.l.m. La considerevole piovosità (circa 900 mm annui) e le pendenze sempre piuttosto elevate determinano una comune condizione di basso livello di fertilità, sia in termini di presenza di sostanza organica che di elementi minerali nutritivi. Rispetto alle altre aree della Regione Piemonte, tali caratteristiche determinano un ambiente pedoclimatico specifico e differenziato, in cui la varietà Tonda Gentile Trilobata esprime le sue migliori qualità.

La corilicoltura piemontese è stata fin dal 1800, e continua ad essere, basata esclusivamente sull'uso della varietà, Tonda Gentile Trilobata, che si caratterizza qualitativamente per il perisperma di medio spessore, ma facilmente distaccabile alla tostatura, per una tessitura compatta e croccante e aromi e sapori persistenti e finissimi. Le prerogative maggiormente riconosciute ed attribuite dall'industria dolciaria alla «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» sono la forma della nocula sub sferoidale o parzialmente trilobata, una percentuale pressoché insignificante di quella oblunga, buona resa alla sgusciatura che può raggiungere anche il 50 %, resa in tostato elevata e pelabilità del seme eccellente.

La «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» è ottenuta dalla varietà Tonda Gentile Trilobata, che solo nella zona geografica definita, caratterizzata da suoli con ridotta fertilità e elevati livelli di piovosità, permette di esprimere le caratteristiche merceologiche, nonché organolettiche che hanno fatto la fama di questa nocciola. Data la fama di questa varietà, in passato si è provato a introdurla in diverse altre aree corilicole italiane, ma senza successo, in quanto la varietà non riusciva ad adattarsi o comunque non presentava le caratteristiche merceologiche e organolettiche della nocciola ottenuta nell'area di origine. La «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte», coltivata nell'area definita, è nota fin dalla metà del 1800 per le sue pregiate caratteristiche organolettiche che hanno determinato il prestigio indiscusso dell'industria dolciaria piemontese. Infatti nella seconda metà dell'800, con lo sviluppo delle prime industrie dolciarie italiane ed estere iniziò a fiorire in Piemonte il commercio di queste nocciole. Le produzioni annuali, allora globalmente di alcune migliaia di quintali, venivano assorbite in guscio dalle piccole industrie dolciarie locali, orientate perlopiù verso la produzione di cioccolato e sgusciate dalle stesse industrie. Le eccellenti caratteristiche organolettiche della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» accrebbero rapidamente la reputazione del prodotto presso le industrie interessate e ciò sia in Italia che all'estero. Infatti già all'inizio del '900 l'esportazione di questo prodotto raggiungeva numerosi paesi europei ed extra europei come Svizzera, Germania, Belgio, Olanda, Cile, San Salvador e Giappone.

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».
