



*Ministero delle politiche agricole
Alimentari e Forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

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

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 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.
- Tessitura: compatta e croccante.
- Sapore ed aroma: finissimo e persistente.

NOCCHIONE

- Forma della nocciola in guscio: sferoidale, subelissoidale.
- Dimensioni della nocciola in guscio: comprese tra 14 e 25 millimetri.
- 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 tipologie:

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

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

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”. 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.
- 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 idonei nei quali deve essere garantita correttamente la conservazione. Il prodotto, una volta sgusciato, deve avere una umidità non superiore al 6% (tolleranza massima del 10%).
- 7) Le operazioni di sgusciatura cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura delle nocciole dovranno essere effettuate anch’esse in condizioni sanitarie corrette.
- 8) 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 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, 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. 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

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. UE 1151/12, dall'organismo Bioagricert srl con sede in Casalecchio di Reno (Bo) Via dei Macabraccia, 8/3 4-5, Tel. 051 562158 email info@bioagricert.org.

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, 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 idonei ad uso alimentare.

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. 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.

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.

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 – Giallo100 – 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.

