

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "NOCCIOLA DI GIFFONI"

Art.1

DENOMINAZIONE

L'indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni", è riservata alle nocciole in guscio e sgusciate e alle nocciole tostate (in guscio e sgusciate) e pelate che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'indicazione "Nocciola di Giffoni" designa esclusivamente i frutti del biotipo corrispondente alla cultivar di nocciolo "Tonda di Giffoni", prodotti nel territorio definito nel successivo articolo 3.

Art.3

AREA DI PRODUZIONE

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 parzialmente il territorio dei seguenti Comuni: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

Art.4

PRODUZIONE

Le condizioni ambientali di coltura dei nocciolieti destinati alla produzione della "Nocciola di Giffoni" sono quelle tradizionali della zona, atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche.

I sestri, le distanze d'impianto e le forme di allevamento utilizzabili sono quelli generalmente usati nella zona interessata, riconducibili alle coltivazioni cosiddette a "cespuglio policaule" (ceppaia), al "vaso cespugliato" e ad "alberello", con una densità per ettaro non superiore a 660 piante. Sono ammesse anche forme di allevamento diverse e cioè: la "siepe" (cespuglio binato) e la "Y", condotte nel rispetto delle caratteristiche proprie del prodotto.

In ogni caso non può essere superato il limite di 1000 piante ad ettaro.

Solo nel caso di nocciolieti impiantati su terreni terrazzati o con pendenza superiore al 15%, in cui le piante svolgono anche una funzione di protezione e conservazione del suolo, è consentito l'impiego di sestri di impianto più fitti fino a una densità massima di 2000 piante ad ettaro.

Per gli impianti realizzati prima della registrazione della I.G.P. Nocciola di Giffoni, con Regolamento 2325 del 24/11/1997, è inoltre consentita una densità massima fino a 1800 piante ad ettaro ed è vietato il rinnovo delle stesse, per moria, e, in caso di estirpo, il nuovo impianto dovrà avere una densità di piante per ettaro nei limiti di norma fissati nel presente articolo.

Negli impianti è ammessa la presenza di varietà di nocciolo diverse dalla "Tonda di Giffoni", nella misura massima del 10% per consentire un'adeguata impollinazione.

La produzione unitaria massima è di q.li 40 ad ettaro. La eventuale conservazione dei frutti designabili con la indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni" deve avvenire in locali idonei, in quanto rispondenti alle norme igieniche vigenti, e in grado di garantire condizioni di umidità ed aerazione adeguate.

Art.5

ELENCO NOCCIOLETTI

I noccioletti idonei alla produzione della "Nocciola di Giffoni" sono inseriti in un elenco attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno dall'autorità di controllo pubblica designata o dall'organismo di controllo privato autorizzato con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali. Tale struttura è l'Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare (IS.ME.CERT.) con sede in Corso Meridionale, 6 - 80143 NAPOLI. Tel.: 081-5636647 - Fax: 081-5534019 - e-mail info@ismecert.com. Esso esercita il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare e ne attesta l'origine, comprovata attraverso la tenuta, da parte dei produttori, di registri di produzione e la denuncia tempestiva delle quantità prodotte.

Art.6

CARATTERISTICHE

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 avere 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 articolo, non possono essere utilizzati per l'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.

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%.

Art.7

COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione della "Nocciola di Giffoni", ai fini dell'immissione al consumo, può essere realizzata solo dopo idoneo confezionamento.

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 l'indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni" possono essere commercializzate allo stato sfuso in idonei contenitori e in modo da consentire la tracciabilità del prodotto.

In tutti gli altri casi, ai fini dell'immissione al consumo o per la sua utilizzazione per la produzione di prodotti composti, elaborati o trasformati, la commercializzazione della "Nocciola di Giffoni" deve essere effettuata, dopo apposito confezionamento, in contenitori opportunamente chiusi ed etichettati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'apertura della confezione.

Art.8

ETICHETTATURA

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;

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.

Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, annata di produzione nonché il peso netto all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" e/o il simbolo europeo possono essere riportati anche in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

In etichettatura deve essere utilizzato il logo distintivo dell'Indicazione geografica protetta, costituito da un ovale riportante la scritta "Nocciola di Giffoni". In basso a destra sono rappresentate due nocciole sovrapposte, come di seguito illustrato.



Rosso	C - 15	M - 97	K - 3
Marrone Nocciola	C - 50	M - 90	K - 10
Marrone Lettere/Linee	C - 45	M - 70	K - 40
	C - 0	M - 10	K - 0