

Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Nocciola di Giffoni"

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 2325/97)

Il testo di seguito riportato contiene le modifiche apportate dalla Commissione UE con Regolamento n. 1257/2006 ed è conforme al testo dell'allegato al Provvedimento ministeriale del 5 settembre 2006 (pubblicato sulla G.U. n. 214 del 14.09.2006).

Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce il documento ufficiale sopra indicato.

Art. 1

L'indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

L'indicazione "Nocciola di Giffoni" designa esclusivamente il frutto del biotipo corrispondente alla cultivar di nocciolo "Tonda di Giffoni", prodotto nel territorio definito nel successivo art. 3.

Art. 3

La zona di produzione comprende la parte del territorio della provincia di Salerno atta alla coltivazione di tale nocciolo e comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella nonché parzialmente i seguenti comuni: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

Art. 4

Le condizioni ambientali di coltura dei nocciolati destinati alla produzione della "Nocciola di Giffoni" sono quelle tradizionali della zona, atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche. I sestri e le distanze di 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 1.000 piante ad ettaro.

Negli impianti è ammessa la presenza di varietà di nocciolo diverse dalla "Tonda di Giffoni", nella misura massima del 10% per consentire una 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 areazione adeguate.

Art. 5

I nocciolati idonei alla produzione della "Nocciola di Giffoni" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.

Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione. La prova dell'origine, inoltre, è comprovata attraverso la tenuta di registri di produzione e la denuncia tempestiva delle quantità prodotte.

Art. 6

La "Nocciola di Giffoni" all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

forma della nocciola: subsferica;

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

guscio: di medio spessore (1,11-1,25mm), 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; ottima pelabilità, non inferiore all'85%;

polpa: di colore bianco, consistente e aromatica;

resa alla sgusciatura: non inferiore al 43%;

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

Art. 7

La commercializzazione della "Nocciola di Giffoni", ai fini dell'immissione al consumo, deve essere effettuata dopo apposito confezionamento che consenta di apporre un eventuale specifico contrassegno. In tutti i casi i contenitori debbono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.

Il confezionamento deve essere effettuato secondo le seguenti modalità:

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

b) per prodotto sgusciato: 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".

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" può essere ripetuta 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 con su scritto "Nocciola di Giffoni". In basso a destra sono

rappresentate due nocciole sovrapposte, mentre in basso a sinistra è riportato il simbolo grafico dell'indicazione geografica protetta, 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 |
| Blu | C - 100 | M - 80 | K - 0 |