CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI CUNEO

Allegato n.7

IGP NOCCIOLA PIEMONTE

RELAZIONE STORICO - TECNICO - ECONOMICA

L'origine della cultivar Tonda Gentile delle Langhe o del Piemonte è del tutto sconosciuta. Anche la sua data di nascita rimane alquanto incerta. Si ritiene che la varietà dipenda da ibridazione naturale riferita ai nocciuoli selvatici di cui è anche oggi riccamente popolata l'attuale area di coltivazione. Assai meno probabile è la sua derivazione da mutazione genetica.

Sino alla metà del secolo scorso il nocciuolo, quale pianta da frutto, pur essendo già diffuso su una vasta superficie, comprendente preponderantemente parte dei territori delle provincie piemontesi di Cuneo, Asti ed Alessandria ed in minore entità territori delle provincie di Torino, Novara e Vercelli, costituiva coltura a carattere strettamente promiscuo.

Esso veniva, infatti, coltivato - si trattava generalmente di una o poche piante - nei pressi delle abitazioni aziendali, lungo le strade interpoderali e le capezzagne. Ne conseguiva una produzione che, in rapporto all'area di coltura, risultava quantitativamente insignificante ed era pressochè totalmente destinata all'autoconsumo; la parte restante veniva utilizzata, per produrre pasticceria, da piccoli laboratori artigianali.

Da allora a tutt'oggi, la cultivar Tonda Gentile delle Langhe o del Piemonte è stata ed è l'unica varietà di nocciuolo coltivata nelle provincie piemontesi e che ha determinato l'affrancamento nel mondo intero del prodotto denominato "Nocciola Piemonte" e delle sue qualità.

Nella seconda metà del secolo scorso, con lo sviluppo delle prime industrie dolciarie italiane ed estere, inizia a fiorire in Piemonte il commercio delle nocciole, che a sua volta determina un progressivo interesse a favore della nocciolicoltura.

A questo periodo risalgono le prime coltivazioni a titolo principale, impostate e condotte secondo criteri empirici, causa ovviamente, le scarse conoscenze tecniche del tempo, nonchè dell'ambiente in cui esse erano insediate.

Le produzioni annue, allora globalmente di alcune migliaia di quintali, venivano assorbite - in guscio - dalle piccole industrie dolciarie locali, orientate per lo più verso la produzione di cioccolato, e sgusciate dalle stesse industrie.

Verso la fine del secolo, prende avvio ad Alba e Cortemilia, in provincia di Cuneo, la sgusciatura delle nocciole, come attività industriale distinta a mezzo di impianti rudimentali ed elevato impiego di mano d'opera.

Le eccellenti caratteristiche organolettiche della "Nocciola Piemonte" accrescono rapidamente la rinomanza del prodotto presso le industrie interessate e ciò sia in Italia che all'estero. Già all'inizio dell'attuale secolo l'esportazione di Nocciola Piemonte era, infatti, diretta verso numerosi paesi europei ed extraeuropei: Svizzera, Germania, Belgio, Olanda, Cile, San Salvador, Giappone; relativamente a quest'ultimo, è curioso rilevare che il prodotto sgusciato doveva essere confezionato in scatole e casse di legno, per quantità in peso rispettivamente di 5 e 50 kg.

Assai meno esaltanti risultavano invece all'epoca le condizioni dei noccioleti. Le cure colturali erano di norma insufficienti, ridotte per lo più a sommarie lavorazioni del terreno, spollonature e leggere rimonde. Di questo, una suggestiva conferma la troviamo nei versi della poesia "La nocciola di Feisoglio" (piccolo comune dell'Alta Langa di Cuneo), da "Canti della Langa" di Carlo Prandi: "Silenziosa pianta, il dono del tuo frutto all'uom prepari: poco chiedi al tuo colono pei tuoi pregi si preclari".

Sta di fatto che era unanime la convinzione che il nocciuolo fosse una pianta assai frugale e capace di adattarsi a condizioni e ambienti fra i più disparati.

Tutto ciò determinò ben presto il sorgere di una serie di problemi legati ad eccessiva fittezza degli impianti, carenza di adeguate concimazioni, assenza di potatura, errate ed indiscriminate lavorazioni del terreno, comparsa e diffondersi di gravi malattie da parassiti vegetali ed animali, irrazionale scelta dell'ambiente di coltura, e che nella realtà si traducevano in produttività delle piante scarsa ed alternante.

Negli anni intorno al 1930 la nocciolicoltura del Piemonte comincia a trasformarsi e procede, sia pure lentamente, verso un sostanziale miglioramento.

Grazie soprattutto all'intelligente, appassionata e capillare attività del prof. G. Ferraris, titolare prima di una "cattedra ambulante di agricoltura" e successivamente funzionario dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Cuneo, figura tanto cara ai corilicoltori piemontesi che ancor'oggi lo ricordano con ammirazione e riconoscenza.

Poco alla volta i nocciolicoltori imparano a meglio conoscere le esigenze delle piante in rapporto all'ambiente, e la loro rispondenza a più appropriate scelte di base (clima, terreno, sesti di impianto) nonchè inerenti la tecnica colturale (concimazioni, lavorazioni del suolo, ecc.).

Intorno al 1950 la superficie investita a nocciuolo si aggirava, in Piemonte, sui 2000 Ha e forniva una produzione annua di circa 20.000 q. Nello stesso periodo sorgeva ad Alba (Cuneo) l'industria dolciaria FERRERO, che si rivela subito come il più importante utilizzatore del prodotto piemontese. Le vicende di questa industria e di altre successivamente nate in Piemonte sono, com'è noto, in parte legate all'evoluzione che da allora ad oggi ha avuto, nel territorio piemontese interessato, la coltura del nocciuolo.

Attualmente la "Nocciola Piemonte" occupa, in Piemonte, una superficie di 8.370 Ha di cui 6.000 circa in produzione. Di questa, il 78% è situato in provincia di Cuneo. Seguono la provincia di Asti (15%), quella di Alessandria (4%), Torino (1,5%), Novara (0,5%) e Vercelli (1%).

La produzione annua si aggira mediamente in tutto il Piemonte su q. 100.000 con punte di produzione massima (evento eccezionale) di q. 125.000. Il valore della produzione lorda vendibile si può stimare mediamente, annualmente, tra i 30-35 miliardi di lire.

L'ambiente in cui è coltivata la "Nocciola Piemonte" è in massima parte prioritariamente collinare, di fondo collina, pedemontano e montano ed anche di pianure molto vicine alle fasce collinari e pedemontane.

Le altitudini delle aree di coltivazione sono comprese tra i 150 e gli 800 metri s.l.m.

Il clima è caratterizzato d'inverno da temperature con punte minime fino a 15-18° sotto lo zero e, d'estate, da massime che raggiungono valori di 32-38° centigradi. Frequenti si possono verificare le gelate di fine inverno e inizio primavera nelle zone vallive più basse e soggette ad umidità più elevata. Le precipitazioni oscillano annualmente da 700 a 900 mm. annui.

I terreni presentano a volte caratteristiche chimico-fisiche sensibilmente differenti da zona a zona e spesso anche nella stessa azienda da un'appezzamento all'altro. In genere, i terreni hanno in comune una scarsa fertilità, perchè, salvo qualche rara eccezione, sono poveri di sostanza organica e di elementi macro e micro nutritivi. Altra caratteristica comune è l'assenza o deficienza di acqua disponibile per irrigazione, che del resto, in gran parte del territorio, sarebbe difficilmente utilizzabile, data la giacitura del terreno, contraddistinta, con eccezione per limitate superfici di altopiano e di fondo valle, da declivi con pendenze sempre piuttosto elevate che possono raggiungere anche il 30%.

La forma di allevamento ovunque adottata è stata nel passato ed è attualmente quella policaule (il cespuglio), con un numero di pertiche variante, a seconda dell'età degli impianti. Recentemente quale forma di allevamento ha trovato eccezionalmente adozione anche il monocaule. Mentre nei vecchi noccioleti i cespugli di 8-10 ed anche più pertiche costituivano la norma, a partire da 15 anni or sono il numero di queste è andato man mano riducendosi fino a 4-5 negli impianti più recenti.

Il cespuglio ancora pochi anni or sono veniva formato con la messa a dimora di alcuni (2-3) polloni radicati. Oggi, invece, si è quasi dovunque diffusa la pratica di porre una sola pianta per buca, per poi capitozzarla a 10-15 cm dal piede al fine di promuovere lo sviluppo di polloni atti a costituire la forma tradizionale o di germogli sulla porzione di tronco rimasta a seguito della capitozzatura, tali da consentire l'allevamento a vaso cespugliato. In entrambi i casi ne deriva un minor costo per l'acquisizione del materiale vivaistico occorrente e nel secondo, una notevole riduzione dei costi riferentesi a spollonatura o ad altre cure colturali (mantenimento del terreno, interventi di ogni ordine sulla pianta).

I sesti di impianto variano in funzione delle condizioni pedoclimatiche. I più frequenti sono quelli di m 5x5, m 6x5 e di m 6x6. Nei terreni a forte inclinazione vengono adottate distanze anche inferiori a m 5x5.

Nei primi anni di coltura, per ovviare alla mancanza di reddito conseguente alla improduttività del nocciuolo, abbastanza di frequente si attua la consociazione con piante erbacee, quali il fagiolo rampicante "Bianco di Spagna", il mais, la patata. In Piemonte il fagiolo si è rivelato non solo coltura ricca, ma convivente ottimale nei confronti del nocciuolo per la fonte di azoto che costituisce: azoto, elemento, com'è noto, di fondamentale importanza per il nocciuolo stesso.

Per quanto concerne le pratiche colturali, mentre nei nuovi impianti si esegue con una certa accuratezza la potatura di allevamento, intesa ad ottenere il cespuglio o il vaso cespugliato, con un numero limitato (4-5) di pertiche o branche, minore importanza si dà, invece, in genere alla potatura di produzione, con il risultato che nelle piante con un numero troppo elevato di pertiche si determina, anno dopo anno, un eccessivo infittimento della parte aerea, un progressivo decremento del rinnovo vegetativo (con conseguente calo della produttività) e nel complesso un rapporto sempre più negativo fra superficie fruttificante e non fruttificante).

Gli interventi cesori sono, infatti, limitati per lo più all'esportazione di rami e branche disseccati o di intralcio all'impiego dei mezzi meccanici. Molto raramente si eseguono tagli di diradamento e di accorciamento.

La concimazione organica non viene di norma effettuata perchè la maggior parte delle aziende interessate alla coltura del nocciolo non sono nel contempo ad indirizzo zootecnico e quindi non dispongono di letame, il quale, pertanto, oltre a raggiungere, in loco, prezzi molto elevati è anche di difficile reperibilità. Generalizzati sono, invece, gli apporti di fertilizzanti minerali, che mediamente ammontano, per Ha, a kg. 200 di azoto, 150 di fosforo e 150 di potassio.

Le lavorazioni del terreno, consistono in periodiche arature superficiali, erpicature, fresature e in rullature intese a rendere più agevole la raccolta.

La spollonatura è eseguita annualmente a mano, con un intervento, oppure per via chimica (2-3 interventi). Il diserbo chimico, basato sull'uso di formulati ad azione disseccante è praticato ove l'eccessiva pendenza degli appezzamenti rende difficile le lavorazioni meccaniche del terreno. Ai disseccanti si ricorre altresì quando queste operazioni sono impedite da precipitazioni abbondanti e frequenti e in prossimità della maturazione delle nocciole, al fine di migliorare le condizioni del suolo, come avviene per le rullature, in vista della raccolta.

La raccolta delle nocciole è in larga prevalenza eseguita oggi, con ottimi risultati, con l'impiego di raccoglitrici meccaniche ad aspirazione, che hanno consentito tra l'altro, di ridurre sensibilmente i costi di produzione.

Alla raccolta segue l'essicazione al sole del prodotto in aie e cortili dei fabbricati aziendali e la conservazione in locali chiusi, ma sufficientemente aerati, ove le nocciole sono collocate in modo da formare uno strato di modesto spessore.

Il prodotto essicato viene direttamente assorbito da imprese commerciali che praticano anche la sgusciatura o da intermediari ad esse collegati; e dopo la sgusciatura, venduto totalmente alle industrie dolciarie, all'interno del nostro Paese ed all'estero.

Oltre il 50% della "Nocciola Piemonte", sotto forma di sgusciato, alimenta oggi, infatti, una corrente di esportazione prevalentemente diretta verso: Svizzera, Francia, Germania, Belgio, Olanda, Inghilterra, Norvegia e Stati Uniti d'America.

La Nocciola Piemonte, quando possiede appieno i caratteri merceologici ed organolettici tipici che è in grado di assumere in condizioni ottimali di ambiente e coltura, dal punto di vista qualitativo, non ha rivali sia in Italia che negli altri Paesi corilicoli dell'Europa come dell'America; ed è certamente la più ambita dall'industria dolciaria. La sua prerogativa di maggior importanza ai fini della trasformazione che le stesse industrie operano (praline, torroni, cioccolati, nocciolati, creme da spalmare, gelati ecc.) sono più che note: forma della nucula subsferoidale o parzialmente trilobata, con una percentuale pressochè insignificante di quella oblunga, resa alla sgusciatura che può raggiungere anche il 50%, resa in tostato elevato, pelabilità del seme eccellente, sapore ed aromi finissimi.

La produzione per ettaro di Nocciola Piemonte si aggira tra i 20 ed i 35 q. con una alternanza che è tipicamente esclusiva della cultivar Tonda Gentile delle Langhe. Va aggiunto che, secondo recenti indagini svolte dall'Istituto di Frutticoltura Industriale dell'Università di Torino, la cultivar Tonda Gentile delle Langhe o del Piemonte che origina la "Nocciola Piemonte" si è rivelata molto più omogenea e stabile relativamente ai suoi caratteri di sicura origine genetica, di quanto si è sempre ritenuto: è cioè che non si trattasse di una vera e propria varietà, ma di una popolazione di individui sensibilmente eterogenei.

Essa trova, senza dubbio, ambiente di elezione in Piemonte, ove, per condizioni particolari eco-pedologiche e di microclima assume caratteristiche qualitative uniche ed irripetibili che si manifestano ed identificano esclusivamente nella "Nocciola Piemonte".

Tentativi di introduzione in coltura in altre regioni italiane, come anche all'estero, hanno per lo più dato luogo a risultati insoddisfacenti sotto tutti gli aspetti.

In alcune regioni italiane di antica vocazione corylicola - quali la Campania, il Lazio e la Sicilia ed altre meno importanti ancorchè significative quali la Liguria, l'Emilia Romagna e la Calabria, popolate di accreditate cultivar quali la "Mortarella", la "S.Giovanni", la "Tonda Tardiva", la "Tonda Tempestiva", la "Ravanella", la "Campanica", la "Tonda Giffoni", la "Tonda Rossa", la "Tonda Bianca", la "Riccia di Talanico" in Campania; la "Racinante", la "Iannusa", la "S.Giovannara", la "Riccia", la "Ghirara", la "Nociara", in Sicilia; la "Tapparona", la "Dallorto", la "Bianchetta", la "Menoie", la "Longhera", la "Sevreghetta", la "Trietta", in Liguria; la "Tonda Gentile Romana", la "Nocchione", la "Nocchia Rosa", nel Lazio; la "Tonda di Giffoni" e la "Tonda Gentile Romana", in Calabria - si sperimentò anni addietro e soprattutto a partire intorno agli anni 1960 la cultivar "Tonda Gentile delle Langhe" o del Piemonte senza peraltro addivenire a risultati soddisfacenti dal punto di vista produttivo, quantitativo e qualitativo; queste risultanze consacrano quindi la certezza che la cultivar "Tonda Gentile delle Langhe" o del Piemonte coltivata nelle condizioni ottimali di eco-pedologia e di micro clima piemontese e solo grazie a queste particolari condizioni, produce frutti con particolari caratteristiche merceologiche e qualitative che si sono da sempre individuate ed ampiamente apprezzate nel prodotto universalmente conosciuto e denominato Nocciola Piemonte.

A confronto e prova di quanto sopra sostenuto si riportano di seguito alcune risultanze di prove di coltivazione effettuate dagli Ispettori Provinciali dell'Agricoltura riprese dalla pubblicazione della C.C.I.A.A. di Cuneo "Atti Convegno Internazionale sul Nocciolo - Alba 1962" o citazioni che figurano nella pubblicazione stessa che attestano la presenza o l'assenza della cultivar piemontese in altre aree di principale vocazione corylicola in Italia.

1) pagg. 221 e 222 - Ispettorato provinciale Agricoltura di Avellino "Varietà adottate: per essere la provincia di Avellino la sede più antica della coltivazione del nocciolo numerose sono le varietà formatesi in seguito ad incroci ed ibridazioni spontanee tra le sottospecie racemosa (a frutto rotondo), maxima (a frutto grosso rotondo) glandulosa (a frutto allungato), tutte appartenenti alla specie più diffusa Corylus Avellana e Corylus Tubolosa. Fra tutte le varietà presenti nelle zone corylicole della provincia di Avellino le più coltivate e diffuse sono le seguenti: 1) San Giovanni - 2) Mortarella - 3) Campanica - 4) Tonda Bianca - 5) Tonda Rossa - 6) Tonda di Giffoni - 7) Riccia di Talanico".

   NON FIGURA COLTIVATA ALL'EPOCA IN PROVINCIA DI AVELLINO, LA TONDA GENTILE DELLE LANGHE O DEL PIEMONTE ANCHE SE SUCCESSIVAMENTE HA TROVATO IN LOCO SPERIMENTAZIONE E COLTIVAZIONE CON SCARSI RISULTATI DI SUCCESSO ECONOMICO.

2) pagg. 228 - 3° capoverso - Ispettorato provinciale Agricoltura di Catanzaro: "Nei vecchi impianti, le varietà più diffuse sono le Tonde di Avellino; nei nuovi oltre alle predette sono state anche impiegate le varietà Tonda di Giffoni e Tonda Gentile Romana".

   ANCHE NELL'AGRO IN QUESTIONE NON FIGURA ALL'EPOCA COLTIVATA LA CULTIVAR PIEMONTESE NE' SI PROPORRA' IN FUTURO PER LA SUA SPERIMENTAZIONE E COLTIVAZIONE.

3) pagg. 233-234 - Ispettorato provinciale Agricoltura di Enna: "Varietà: Le varietà maggiormente coltivate in provincia di Enna sono le seguenti: Racinante, Napoletana, Iannusa e S. Giovannara".

   ANCHE IN QUESTO CASO LA CULTIVAR PIEMONTESE ALL'EPOCA, NELL'AREA IN QUESTIONE, NON TROVA MENZIONE DI COLTIVAZIONE, NE' TROVERA' MAI IN FUTURO ADEGUATA ADOZIONE.

4) pagg. 237-238 - Ispettorato provinciale Agricoltura di Genova: "Varietà coltivate: Tapparona - Dall'Orto - Bianchetta - Menoie - Longhera - Savreghetta - Trietta - Ronchetta - Noscella - Codina -

Nocciola del Rosso. In genere queste varietà sono ritenute di pregio per le loro qualità colturali, specie per l'adattamento all'ambiente e per le buone caratteristiche organolettiche di gusto e fragranza.

PER QUANTO SOPRA ESPOSTO E' DA NOTARE COME VENGA RIMARCATO L'ASPETTO DELL'ADATTAMENTO DELLE CULTIVAR ALL'AMBIENTE (CONDIZIONI ECO-PEDOLOGICHE E MICROCLIMATICHE, CONDIZIONI INDISPENSABILI PER L'OTTENIMENTO DI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE TIPICHE ED ALTA QUALITA'; ED ANCORA:

"Sono state provate varietà importate, ma con scarso successo come la Princess Royal, la Nocciola di Barcellona, la Imperiale di Trebisonda e la Nocciola d'Inghilterra.

Qualche risultato positivo è stato ottenuto con la Nocciola di Barcellona che ha dimostrato costanza di produzione ma solo in terreni profondi e freschi.

Anche la Nocciola del Piemonte (cultivar Tonda Gentile delle Langhe) così ricercata per le sue qualità organolettiche dall'industria non si è dimostrata in pratica adatta alle zone collinari del Chiavarese ove si continua pertanto a preferire le varietà locali".

LA CULTIVAR PIEMONTESE SUCCESSIVAMENTE SPERIMENTATA E COLTIVATA IN ALCUNE LOCALITA' DELLA VALLE SCRIVIA ED IN VALLE TREBBIA OVE SI RITENEVA SUSSISTESSERO CONDIZIONI ECO-AMBIENTALI SIMILI A QUELLE ESISTENTI IN PIEMONTE NON RACCOLSE I SUCCESSI SPERATI.

5) pagg. 239 - Ispettorato provinciale Agricoltura di Messina: Le varietà coltivate: prevalentemente è la Curcia o Racinante .....omissis....., la Riccia, la Ghirara, La Nociara o Panottara Comune e la Mendolara Grossa.

L'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura in questi ultimi anni ha in prova altre varietà tra le quali la Gentile Romana e quella delle Langhe (Tonda Gentile del Piemonte)".

NELL'AREA IN ARGOMENTO LA CULTIVAR PIEMONTESE TROVO' CONDIZIONI MICROCLIMATICHE FAVOREVOLI ED UN BUON ADATTAMENTO AMBIENTALE MA IL PRODOTTO OTTENUTO DALLE COLTIVAZIONI LOCALI SI PRESENTO' CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIFFERENTI DA QUELLE CHE TRADIZIONALMENTE SI RISCONTRANO IN QUELLO PIEMONTESE.

6) pag. 241 - Ispettorato provinciale Agricoltura di Modena: "L'IPA di Modena ha iniziato nel 1959 ad accogliere domande per impianti di

modesti appezzamenti di nocciolo .....omissis..... varietà adottate: Tonda Gentile delle Langhe o Piemontese .....omissis....".

LA NOCCIOLICOLTURA IN PROVINCIA DI MODENA NON EBBE SUCCESSIVAMENTE INCREMENTO E SUCCESSO PER LA SCARSA ADATTABILITA' AMBIENTALE DELLA CULTIVAR IN ARGOMENTO.

7) pag. 245 - Ispettorato provinciale Agricoltura di Reggio Emilia. "La coltivazione del nocciolo nella provincia di Reggio Emilia è di introduzione piuttosto recente .....omissis..... Gli impianti sono stati eseguiti solo con polloni radicati di due anni di piantonaio della varietà Tonda Gentile Piemontese .....omissis....".

LA CORYLICOLTURA DELLA PROVINCIA IN ARGOMENTO ALLA PARI DI QUELLA TENTATA IN PROVINCIA DI MODENA NON EBBE ALCUN SUCCESSO PER LA SCARSA ADATTABILITA' DELLA CULTIVAR PIEMONTESE.

8) pagg. 247-249 - Ispettorati provinciali Agricoltura di Roma e Viterbo - Roma: "La varietà maggiormente coltivata è la Gentile Tonda Romana detta Tonda Gentile oppure Gentile Romana".

Viterbo: "La varietà più diffusa in provincia di Viterbo è la Tonda Gentile Romana che risponde ottimamente nei vari ambienti ove viene coltivata sia per sviluppo vegetativo, sia per la produttività".

NON FIGURA, ALL'EPOCA, COLTIVATA NEL LAZIO, LA CULTIVAR PIEMONTESE, NE' SI INCREMENTERA' IN FUTURO.

9) pag. 175 - AUGUSTO MODENA - **Aspetti della nocciolicoltura ligure.** "Si deve cercare di orientarsi verso la produzione di tipiche nocciole che siano ricercate dall'industria dolciaria e che rappresentano il genere di prodotto più richiesto e meglio pagato: una varietà locale denominata "Dallorto", tonda, saporita e di alta resa alla sgusciatura corrisponde bene .....omissis..... ed è verso questa coltivazione che da anni i nostri coltivatori si orientano, dopo che prove di coltivazione di altre varietà di maggior pregio qualitativo avevano dato risultati poco favorevoli.

La stessa Tonda Gentile delle Langhe che pure è abbastanza rustica non avrebbe dato in coltivazione risultati soddisfacenti .....omissis.....".

LE CITAZIONI SIN QUI RIPORTATE DIMOSTRANO ED EVINCONO INEQUIVOCABILMENTE CHE:

a) la cultivar Tonda Gentile delle Langhe o del Piemonte dal punto di vista ambientale non ha trovato, coltivata al di fuori del Piemonte, idoneo ed adeguato adattamento e ciò dimostra che la varietà predili-

ge in assoluto l'ecosistema piemontese.

b) Laddove la cultivar in argomento abbia in qualche modo incontrato condizioni ambientali più favorevoli o similari a quelle piemontesi il prodotto derivato dalla coltivazione si presenta merceologicamente differente e qualitativamente inferiore (aree di Avellino e Messina).

c) Le particolari qualità del prodotto denominato Nocciola Piemonte non derivano esclusivamente dai riconosciuti pregi varietali della Tonda Gentile delle Langhe ma soprattutto dalle favorevoli ed ottimali condizioni eco-pedologiche e microclimatiche che la cultivar trova nell'area di coltivazione piemontese.

d) Le particolari qualità organolettiche e merceologiche della Nocciola Piemonte derivano in definitiva da quella meravigliosa e perfetta simbiosi, che a volte, eccezionalmente, viene ad instaurarsi in natura fra cultivar ed ecosistema.

Non a caso, infatti, aldilà di tutto, da sempre, i prezzi della produzione della Nocciola Piemonte, confrontati con i prezzi del prodotto comunque derivato dalla coltivazione della cultivar Tonda Gentile delle Langhe al di fuori del Piemonte, hanno fatto registrare un divario di quotazioni attestantesi mediamente su livelli superiori dal 50 al 100%. (Per opportuna conoscenza si allegano con documento contrassegnato con la lettera H) i prezzi della Nocciola Piemonte alla produzione in guscio, rilevati dalla CCIAA di Cuneo nell'ultimo decennio.

Per quanto attiene la specifica qualità della Nocciola Piemonte, soprattutto riferita alle sue peculiari caratteristiche organolettiche, possiamo riportare di seguito ad avvaloramento la significativa citazione sempre ripresa negli Atti sul Convegno internazionale sul Nocciolo - Alba 1962: pag. 150 - comma 5°: "**MARIO FREGONI - EMILIO ZIONI - Caratteristiche morfologiche, merceologiche e chimico-industriali dei frutti di alcune cultivar di Nocciolo della Liguria .....omissis.....** Tonda Gentile delle Langhe: peso medio nocciole in guscio e sgusciate alto, numero nocciole per kilogrammo basso, forma nocciole in guscio e sgusciate rotondo ed uniforme, resa alla sgusciatura altissima, diametro massimo della mandorla larghissimo, volume della nocciola in guscio e sgusciata alto, resa volumetrica altissima, volume del vuoto più guscio bassissimo, staccabilità del perisperma alla torrefazione elevatissima, resistenza all'irrancidimento altissima, contenuto in grassi alto, contenuto in acidi grassi insaturi bassissimo, contenuto in tocoferolo alto .....omissis.....

Dai risultati dell'indagine è facile quindi rilevare come le caratteristiche morfologiche, merceologiche e chimico-industriali della cultivar Tonda Gentile Piemontese siano perfette e nettamente superiori ad altre cultivar esistenti in Liguria .....omissis.....

L'introduzione di cultivar a frutti più ricercati dall'industria potrebbe essere una soluzione del problema, ma solo un attento studio delle condizioni pedo-climatiche della zona può evitare l'insuccesso ottenuto con la Tonda Gentile Piemontese e con altre cultivar sperimentate".

Al fine di permettere un raffronto chimico-qualitativo, si allegano, contrassegnati con lettere A-B-C-D-E i diagrammi di esami cromatografici comparativi di alcune denominazioni corylicole (ove figura altresì la Nocciola Piemonte), effettuati da Mario Fregoni ed Emilio Zioni, già citati in precedenza.

Per quanto attiene la notorietà, l'uso e l'esistenza della denominazione Nocciola Piemonte ancorché conosciuta per le sue qualità organolettiche peculiari ed intrinseche, si allegano alla presente relazione, in copia fotostatica, classificati con lettere F) e G) i documenti attestanti la presentazione da parte di una delle più importanti industrie dolciarie mondiali - Cacao Barry - al salone internazionale dolciario INTERSUC di Parigi, nell'anno 1982, di un nuovo prodotto di base per pasticceria, fabbricato con Nocciola Piemonte le cui alte caratteristiche qualitative hanno determinato l'assegnazione, alla Ditta produttrice, di un importante riconoscimento meglio conosciuto come "RUBAN BLEU".

Dal punto di vista socio-economico la Nocciola Piemonte, a livello agricolo regionale coinvolge oggi circa 3.500 aziende diretto-coltivatrici ed una popolazione agricola attiva di circa 8.000 unità. A livello industriale, agricolo e commerciale (industrie dolciarie, laboratori di pasticceria artigiani, sgusciatori, commercianti, raccoglitori e rappresentanti) la Nocciola Piemonte caratterizza, in Piemonte, l'operatività di circa 3.800 addetti che operano in circa 1.000 imprese e Ditte specializzate.

L'importanza economica e socio-economica, quindi della Nocciola Piemonte nel tradizionale territorio di coltivazione che interessa totalmente od in parte, 798 Comuni del Piemonte, è assai rile-

vante e di fondamentale consistenza nel contesto dell'economia agricola ed agroalimentare piemontese.

Ci si può domandare oggi cosa sarebbe accaduto a livello economico e socio-economico se la Nocciola Piemonte nell'area piemontese di coltivazione e soprattutto nelle Langhe, non avesse trovato così alta elezione colturale, produttiva e qualitativa. Nel territorio interessato - dove predomina la scoscesa collina, la difficile montagna, la povertà pedologica di fondovalli, la problematicità tipica delle fasce agrarie di altopiano a prediligere vocazionalmente quasi poco o niente e porzioni di pianura a bassa fertilità - qualora la Nocciola Piemonte non avesse trovato le notorie fortune ambientali, produttive e qualitative, si sarebbe verificato, con assoluta certezza, un consistente ed inarrestabile esodo della popolazione agricola alla pari di quanto avvenuto in altre zone agrarie italiane di simile configurazione territoriale.

Invero il Piemonte deve moltissimo economicamente alla sua nocciola così come la maggiore industria dolciaria, oggi leader del settore a livello mondiale - la Ferrero - deve in parte alla Nocciola Piemonte i proprii successi produttivi ed economici.

Quanto sopra avvalora ulteriormente la tesi della esclusività qualitativa della Nocciola Piemonte, sicuri nell'asserire che la qualità a lungo termine è sempre vincente. La qualità ha però costi a volte molto elevati e richiede sacrifici non indifferenti perciò deve essere doverosamente, ancor più, difesa e tutelata.

A fronte di questa necessità improrogabile, a tutela e valorizzazione della produzione corylicola piemontese denominata Nocciola Piemonte, dei relativi prezzi e dell'economia agricola e agroalimentare, commerciale ed industriale del territorio corylicolo interessato, si auspica una sollecita registrazione in ambito comunitario della riconosciuta IGP NOCCIOLA PIEMONTE in accoglimento dell'istanza avanzata in merito dal competente Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

Quale ulteriore documentazione probatoria, alla presente relazione, si allegano, infine, classificati con numeri dall'1 al 29 alcuni articoli di stampa pubblicati nell'ultimo decennio che significano ed avvalorano eloquentemente, in parte, le tesi tecniche, storiche, economiche, socio-economiche sin qui sostenute in merito alla "Nocciola Piemonte".

IL PRESIDENTE
(dott. Ferruccio Dardanello)

Cuneo, 20 dicembre 1993

ALLEGATO

PIANO DI RIPARTIZIONE DEL CONTRIBUTO AI PARTITI POLITICI A TITOLO DI CONCORSO DELLO STATO NELLE SPESE ELETTORALI SOSTENUTE PER L'ELEZIONE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA SVOLTASI IL 16 GIUGNO 1991 (Legge 18 novembre 1981, n. 659 e Legge 8 agosto 1985, n. 413).

PARTITI POLITICI	Voti validi ottenuti	Candidati eletti	20% del contributo	80% del contributo	Totale
Democrazia cristiana	1.228.002	39	49.577.142	1.220.587.002	1.270.164.144
Unità socialista - P.S.I.	380.023	13	49.577.142	377.728.322	427.305.464
Partito democratico della sinistra	286.849	11	49.577.142	285.116.931	334.694.073
Movimento per la democrazia - La rete	211.423	5	49.577.142	210.146.373	259.723.515
Partito socialista democratico italiano	152.306	6	49.577.142	151.386.336	200.963.478
Movimento sociale italiano - Destra nazionale	138.752	5	49.577.142	137.914.179	187.491.321
Partito repubblicano italiano	104.912	3	49.577.142	104.278.514	153.855.656
Movimento di rifondazione comunista	91.826	1	49.577.142	91.271.531	140.848.673
Partito liberale italiano	79.562	2	49.577.142	79.081.584	128.658.726
Associazione italiana cultura e sport - Lista socialista	30.022	1	49.577.142	29.840.719	79.417.861
Zona Ippari - P.C.I. - P.D.S.	26.913	1	49.577.142	26.750.492	76.327.634
Lista socialista	26.580	1	49.577.142	26.419.503	75.996.645
Movimento repubblicano	18.905	1	49.577.142	18.790.847	68.367.989
P.C.I. - P.D.S. Effige Berlinguer	17.111	1	49.577.142	17.007.679	66.584.821
Totali	2.793.186	90	694 079.988	2.776.320.012	3 470.400.000

91A3465

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELL'INTERNO

Autorizzazione all'Unione italiana ciechi, in Roma ad acquistare un immobile

Con decreto ministeriale 19 giugno 1991, registrato alla Corte dei conti il 15 luglio 1991, registro n. 33 Interno, foglio n. 261, l'Unione italiana ciechi è stata autorizzata ad acquistare un immobile sito in Trapani, via Orti, 5, per il prezzo di L. 125.000.000, inferiore di cinque milioni al valore indicato nella perizia di stima del competente ufficio tecnico erariale, da destinarsi a nuova sede della sezione di Trapani dell'Unione italiana ciechi.

91A3430

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Proposta per la regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Nocciola Piemonte»

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste esaminata la domanda intesa ad ottenere la regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Nocciola Piemonte» ai sensi e per gli effetti del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lettera *d*), esprime parere favorevole e formula la proposta di disciplinare di produzione nel testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni avverso la suddetta proposta dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola - Divisione VI, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Proposta di disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Nocciola Piemonte»

Art. 1.

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

Art. 2.

La denominazione «Nocciola Piemonte» designa il frutto della cultivar di nocciolo «Tonda Gentile delle Langhe», coltivata nel territorio idoneo della regione Piemonte, definito nel successivo art. 3.

Art. 3.

La zona di produzione della «Nocciola Piemonte» comprende il territorio della regione Piemonte atto alla coltivazione della nocciola ed è così determinato:

Provincia di Alessandria - intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Albera Ligure, Alessandria, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto di Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosco Marengo, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casal Cermelli, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellazzo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelspina, Cavatore, Cellamonte, Cereseto Monferrato, Cerreto Grue, Cerrina, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Felizzano, Fraconalto, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Frugarolo, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio, Ovada, Oviglio, Ozzano Monferrato, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza,

Pontestura, Ponti, Ponzano Monferrato, Ponzone, Pozzol Groppo, Pozzolo Formigaro, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccaforte Ligure, Rocca Grimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, San Sebastiano Curone, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solero, Solonghello, Spigno Monferrato, Spinetta Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Villadeati, Villalvenia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino, Voltaggio.

Provincia di Asti - intero territorio dei seguenti comuni:

Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano di San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Caserzo, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello di Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Certandone Corsanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villanova d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo - intero territorio dei seguenti comuni:

Aisone, Alba, Albaretto della Torre, Alto, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Battifollo, Beinette, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Borgo San Dalmazzo, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Bressasco, Busca, Camerana, Camo, Canale, Caprauna, Caraglio, Caramagna Piemonte, Cardè, Carrù, Catignano, Casalgrasso, Castagnito, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cavallermaggiore, Ceresole d'Alba, Cerreto Langhe, Cervasca, Cervere, Cervignasco, Cherasco, Chiusa di Pesio, Ciglié, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Faule, Feisoglio, Fossano, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassino, Gaiola, Gambasca, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, Isasca, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Lisio, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monasterolo Casotto, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montanera, Montelupo Albese, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Monteu Roero, Montezemolo, Monticello d'Alba, Morozzo, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Ocetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Polonghera, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Rifreddo, Rittana, Roaschia, Roascio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Rocca Ciglié, Rocca de' Baldi, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Roccavione, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Benedetto Belbo, San Damiano Macra, Sanfré, Sanfront, San Michele Mondovì, Sant'Albano Stura, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torre Mondovì, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Vaidieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Verduno, Verzuolo, Vezza d'Alba, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo, Viola.

Provincia di Novara - intero territorio dei seguenti comuni:

Agrate Conturbia, Ameno, Arona, Bellinzago Novarese, Boca, Bogogno, Bolzano Novarese, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Cameri, Castelletto Sopra Ticino, Cavallirio, Colazza, Comignago, Cureggio, Divignano, Dormelletto, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Grignasco, Invorio, Lesa, Maggiora, Marano Ticino, Massino Visconti, Meina, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Pisano, Pogno, Pombia, Prato Sesia, Romagnano Sesia, San Maurizio d'Opaglio, Sizzano, Soriso, Varallo Pombia, Veruno.

Provincia di Torino - intero territorio dei seguenti comuni:

Aglié, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Alpignano, Andezeno, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Balangero, Baldissero Canavese, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone Canavese, Bibiana, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bosconero, Bricherasio, Brozolo, Bruino, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Buttigliera Alta, Cafasse, Cambiano, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Canischio, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carmagnola, Casalborgone, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Chiusa San Michele, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo Torinese, Coazze, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiano, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaveno, Givoletto, Gravere, Grosso, Inverso Pinasca, Isolabella, Issiglio, Ivrea, La Cassa, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mathi, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Moncalieri, Montaldo Torinese, Montalenghe, Montalto Dora, Monteu Da Po, Moriondo Torinese, Nole, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piossasco, Piverone, Poirino, Porte, Pralormo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Rivalba, Riva Presso Chieri, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivarossa, Rocca Canavese, Roletto, Romano Canavese, Rosta, Rubiana, Rueglio, Salassa, Salerano Canavese, Samone, San Benigno Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, Sangano, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Mauro Torinese, San Pietro Val di Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano Da Po, San Secondo di Pinerolo, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Santena, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Torino, Torre Canavese, Trana, Trofarello, Vaie, Val Della Torre, Valgioie, Vallo Torinese, Valperga, Varisella, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villanova Canavese, Villarbasse, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Perosa, Villastellone, Vistrorio, Volpiano.

Provincia di Vercelli - intero territorio dei seguenti comuni:

Alice Castello, Biella, Bioglio, Borgosesia, Borriana, Brusnengo, Camburzano, Candelo, Casapinta, Castelletto Cervo, Cavaglià, Cellio, Cerreto Castello, Cerrione, Cossato, Crosa, Curino, Gaglianico, Gattinara, Ghislarengo, Lenta, Lessona, Lozzolo, Magnano, Masserano, Mezzana Mortigliengo, Moncrivello, Mongrando, Mosso Santa Maria, Mottalciata, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Pettinengo, Piatto, Pollone, Ponderano, Pralungo, Quaregna, Roasio, Ronco Biellese, Roppolo, Sala Biellese, Sandigliano, Serravalle Sesia, Soprana, Sostegno, Strona, Ternengo, Tollegno, Torrazzo, Valdengo, Valduggia, Vallanzengo, Valle Mosso, Valle San Nicolao, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone, Zubiena, Zumaglia.

Art. 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei noccioleti destinati alla produzione di «Nocciola Piemonte» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti di impianto e le forme di allevamento devono essere quelli in uso generalizzato e riconducibili alla coltivazione a «cespuglio» ed, eccezionalmente, «monocaule», con una densità per ettaro variabile tra 250 e 400 piante. Le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati e, in special modo per i nuovi impianti, devono essere atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.

La produzione unitaria massima consentita di «Nocciola Piemonte» è fissata in 35 q/Ha di coltura specializzata; nell'ambito di questo limite la regione Piemonte, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali di coltivazione, fissa annualmente entro il 15 agosto in via indicativa la produzione media unitaria della «Nocciola Piemonte» e la data di inizio della raccolta, dopo aver sentito il parere delle organizzazioni professionali e degli enti ed istituti interessati.

La eventuale conservazione della «Nocciola Piemonte», al fine di dilazionarne la commercializzazione, deve essere effettuata secondo i metodi tradizionali.

Art. 5.

La sussistenza delle condizioni tecniche d'idoneità di cui al precedente art. 4 è accertata dalla regione Piemonte.

I noccioleti idonei alla produzione della «Nocciola Piemonte» saranno inseriti in un apposito albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio. Copia di tale albo deve essere depositata presso tutti i comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste in merito all'attivazione del suddetto albo ed alla modulistica da adottarsi per le iscrizioni, le denunce annuali di produzione e le certificazioni conseguenti, emanerà, per un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con l'indicazione geografica, apposita normativa.

Art. 6.

La «Nocciola Piemonte» deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

forma della nocula: 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;

seme: di forma variabile (sub-sferoidale, tetraedrica e talvolta ovoidale); colore più scuro del guscio; per lo più ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio; perisperma di medio spessore ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapori ed aromi finissimi e persistenti; resa alla sgusciatura variabile, ma comunque compresa tra 40% e 50%.

Art. 7.

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

a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo;

b) per prodotto sgusciato: in sacchi di carta o di tessuto idoneo, od in scatole di cartone.

In tutti i casi i contenitori in cui avviene la commercializzazione dovranno essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi dovranno essere indicate, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture: «Nocciola Piemonte» e «Indicazione geografica protetta», oltre agli estremi atti ad individuare:

nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
annata di produzione delle nocciole contenute;
peso lordo all'origine.

Dovrà figurare inoltre la dizione «Prodotto in Italia», per le partite destinate all'esportazione.

Art. 8.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nel presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, il quale, ove lo ritenga opportuno, potrà avvalersi, ai fini dei controlli sulla disciplina della «Nocciola Piemonte», dei consorzi volontari che abbiano ricevuto tale incarico dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste stesso.

Art. 9.

È fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art. 1, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva, fatta salva la menzione varietale «Tonda Gentile delle Langhe».

Art. 10.

Chiunque produce, pone in vendita, o comunque utilizza per la trasformazione, con la denominazione «Nocciola Piemonte», un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, è punito a norma delle vigenti leggi in materia di frodi e sofisticazioni.

91A3418

Dichiarazione dell'esistenza del carattere di eccezionalità per gli eventi calamitosi verificatisi nelle regioni Toscana, Puglia e Sicilia.

Con i decreti ministeriali emanati nelle date appresso indicate è stato dichiarato, ai sensi dell'art. 4 della legge n. 590/81, l'esistenza del carattere di eccezionalità degli eventi calamitosi riportati a fianco di ciascuna provincia.

Decreto ministeriale n. 91/00411 del 23 luglio 1991

REGIONE TOSCANA

(per le provvidenze conseguenti ai danni arrecati alle opere di bonifica)

Arezzo: piogge alluvionali dall'8 dicembre 1990 all'11 dicembre 1990 nel territorio dei comuni di Badia Tedalda, Caprese Michelangelo, Pieve Santo Stefano.

Firenze: piogge alluvionali del 24 novembre 1990, del 25 novembre 1990, dell'8 dicembre 1990, del 10 dicembre 1990 nel territorio dei comuni di Campi Bisenzio, Cerreto Guidi, Firenzuola, Montespertoli, Scandicci, Sesto Fiorentino, Signa.

Lucca: piogge alluvionali del 24 novembre 1990, del 25 novembre 1990, dell'8 dicembre 1990, del 10 dicembre 1990 nel territorio dei comuni di Altopascio, Bagni di Lucca, Barga, Borgo a Mozzano, Camaiore, Capannori, Coreglia Antelminelli, Forte dei Marmi, Lucca, Massarosa, Montecarlo, Pescaglia, Pietrasanta, Porcari, Seravezza, Villa Basilica.

Massa Carrara: piogge alluvionali del 25 novembre 1990, nel territorio dei comuni di Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Licciana Nardi, Montignoso, Podenzana, Pontremoli, Zeri.

Pisa: piogge alluvionali del 24 novembre 1990, del 25 novembre 1990, dell'8 dicembre 1990, del 10 dicembre 1990 nel territorio dei comuni di Calci, Cascina, Castelfranco di Sotto, Fauglia, Lajatico, Montecatini Val di Cecina, Pisa, San Giuliano Terme, Santa Croce sull'Arno, Santa Maria a Monte, Vecchiano, Volterra.

Pistoia: piogge alluvionali del 24 novembre 1990, del 25 novembre 1990, dell'8 dicembre 1990, del 10 dicembre 1990 nel territorio dei comuni di Abetone, Buggiano, Chiesina Uzzanese, Cutigliano, Larciano, Marliana, Monsummano Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Piteglio, Ponte Buggianese, Sambuca Pistoiese, San Marcello Pistoiese, Serravalle Pistoiese, Uzzano.

Siena: piogge alluvionali dal 9 dicembre 1990 al 10 dicembre 1990, nel territorio dei comuni di Cetona, San Casciano dei Bagni.

allegato n.4

3. Durante le operazioni di raccolta è fatto divieto di:

utilizzare per la raccolta dei carpofori uncini, rastrelli ed altri strumenti in legno, ferro, plastica ecc. che possono ledere e danneggiare il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante arboree ed arbustive;

asportare la lettiera formata da foglie, parti di rametto, erba ecc. marcescenti sul letto di caduta, al fine di evitare il danneggiamento del sottostante micelio;

raccogliere carpofori con diametro della cappella inferiore ai 2 cm, sempreché non siano concresciuti con carpofori di dimensioni superiori al limite suddetto;

utilizzare prodotti ottenuti per sintesi chimica al fine di stimolare la produzione o l'accrescimento dei carpofori;

non avvalersi per la raccolta di contenitori di plastica rigidi o a borsa, in quanto non consentano la dispersione eventuale delle spore fungine.

Sono consentite, perché favoriscano la produzione fungina, le seguenti operazioni:

a) ripuliture del sottobosco in particolare da calluna brugo, erica sp. pteris sp. rovi e similari;

b) dispersione dei residui della pulitura di carpofori sul terreno;

c) separazione del carpoforo dal micelio per mezzo di torsione manuale o con strumento tagliente, purché non venga leso il micelio.

Art. 5.

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità, di cui al precedente art. 4 è accertata dalla regione Emilia-Romagna di concerto con la regione Toscana.

I boschi idonei alla produzione del «Fungo di Borgotaro» saranno inseriti in apposito albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalla camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Parma, di concerto con la camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Massa Carrara per i boschi situati in provincia di Massa Carrara.

Sono idonei alla produzione del «Fungo di Borgotaro» i boschi — allo stato puro o misto — delle seguenti specie:

a) latifoglie: faggio, castagno, cerro ed altre specie quercine, carpino, nocciolo pioppo tremolo;

b) conifere: abete bianco e rosso, pino nero e silvestre, pseudotsuga menzienzii governate sia a ceduo, ceduo composto e fustaia sia derivata da evoluzione naturale che da conversione.

Anche le aree arbustive, prative, pascolive intercluse o confinanti con i boschi fino ad una distanza di ml 100 dal bordo dei boschi, si ritengono atte alla produzione del fungo di Borgotaro in quanto correlato allo sviluppo dell'apparato radicale delle piante.

Con decreto del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali sentiti gli Enti e organizzazioni interessati saranno emanate norme per la tenuta e per l'attivazione dell'albo dei boschi e dei raccoglitori abilitati, per la modulistica da adottarsi per le iscrizioni, le denuncie annuali di produzione e le certificazioni conseguenti, ai fini del controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art. 6.

Il «Fungo di Borgotaro» all'atto di immissione al consumo deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche, di cui alla descrizione dell'art. 2 ed in particolare all'olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco. Il fungo fresco deve essere sano, con gambo e cappella sodi sprovvisto di terriccio, foglie ed altri corpi estranei. I carpofori non devono presentare alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri od altri insetti su una superficie superiore al 20%. I carpofori devono presentare superficie liscia, non disidratata ed avere una umidità inferiore al 90% del peso totale oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1 esene da grinzosità dovute a perdita di umidità.

Art. 7.

Per l'immissione al consumo i carpofori devono essere possibilmente separati per varietà e devono essere commercializzati in contenitori di legno, preferibilmente di faggio o castagno, dalle dimensioni di 50 cm di lunghezza e 30 cm di larghezza e con sponde basse (padelle) in modo da essere collocati in un unico strato per facilitare i controlli.

Al contenitore dovrà essere apposta una retina con inserita fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi dovranno essere indicati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «Fungo di Borgotaro» e «Indicazione geografica protetta» oltre agli elementi atti ad individuare: nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, data di raccolta, peso netto all'origine, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura a le caratteristiche del fungo.

Art. 8.

È fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art. 1, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva.

Art. 9.

Chiunque produce, pone in vendita, o comunque utilizza per la trasformazione con la denominazione «Fungo di Borgotaro», un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale e dell'art. 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

93A7235

DECRETO 2 dicembre 1993.

Riconoscimento dell'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte».

IL MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il parere pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 179 del 1° agosto 1991, relativo alla regolamentazione dell'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte»;

Considerato che la domanda presentata dai produttori interessati ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1977, n. 616, art. 77, lettera *d)*, è da intendersi conforme anche ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92 in quanto con questo non contrastante;

Tenuto conto che l'art. 17 del predetto regolamento CEE prevede la procedura da applicarsi nell'ambito dei primi sei mesi di entrata in vigore dello stesso regolamento;

Considerato che nell'ambito del termine di sei mesi gli Stati membri possono portare ad esaurimento le procedure di riconoscimento precedentemente attivate;

Considerato che le nocciole prodotte negli agri dei comuni delle province piemontesi compresi nel disciplinare di produzione presentano caratteristiche qualitative particolari e di pregio e che la produzione riveste nella zona notevole importanza socio-economica;

Ravvisata la necessità di accordare protezione ad un prodotto tradizionale della zona avente caratteristiche ben definite ed una connessa notorietà e distinguerlo da altre produzioni similari;

Considerato che, a seguito dell'espletamento della procedura d'informazione prevista dalla CEE ai sensi delle direttive n. 83/189 e n. 88/182, è trascorso il tempo previsto dai servizi CEE senza che siano state avanzate osservazioni preclusive al riconoscimento della I.P.G. «Nocciola del Piemonte»;

Ritenuta l'opportunità di accogliere la domanda a suo tempo presentata dagli interessati, nel rispetto delle procedure previste dall'art. 17 del regolamento CEE n. 2081/92 per la registrazione in ambito comunitario;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta l'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Art. 2.

1. I produttori, che intendono porre in commercio il prodotto con l'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte» a partire dalla produzione dell'annata 1994, sono tenuti a presentare agli organi tecnici della regione Piemonte competenti per territorio domanda di iscrizione dei propri noccioleti all'apposito albo pubblico istituito presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura per il tramite dei servizi tecnici della regione Piemonte.

2. Nella denuncia dei noccioleti di cui al punto 1) devono essere indicati gli estremi catastali atti alla individuazione dei noccioleti stessi, della loro superficie, il sesto d'impianto, la forma di allevamento a cespuglio o monocaule e l'anno di impianto.

3. Le domande di iscrizione dei noccioleti all'albo devono essere redatte in quadruplice esemplare e pervenire agli organi tecnici della regione entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale;* per gli anni successivi entro il 30 giugno dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della indicazione geografica protetta.

Art. 3.

I competenti servizi tecnici della regione Piemonte, esperiti i controlli tecnici, provvedono a trasmettere le denunce ritenute conformi alle rispettive camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio per l'iscrizione all'albo.

In fase di prima applicazione, ove non sia possibile per motivi tecnici, effettuare i sopralluoghi di idoneità, per le domande ritenute sufficientemente complete e documentate, può essere attivata una iscrizione provvisoria all'albo.

In ogni caso l'iscrizione provvisoria non può protrarsi per oltre due anni.

Allo scadere di detto periodo, ove gli organi tecnici della regione interessata non abbiano provveduto a rilasciare l'attestazione di idoneità, i noccioleti iscritti provvisoriamente all'albo saranno cancellati d'ufficio previa comunicazione all'interessato.

Art. 4.

1. L'assessorato all'agricoltura della regione Piemonte individua ogni anno la data limite di presentazione delle denunce di produzione dei noccioleti iscritti all'albo.

Le denunce di produzione pervenute successivamente a tale data non potranno essere accolte dalle competenti camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura e non potrà essere fatto luogo al rilascio delle ricevute di produzione di cui al comma successivo.

2. Le ditte produttrici aventi i propri noccioleti iscritti all'albo che intendano commercializzare il proprio prodotto con l'indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte» sono tenute a presentare alle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente la denuncia di produzione delle nocciole entro dieci giorni dalla fine della raccolta, e comunque non oltre la data limite fissata dall'assessorato all'agricoltura della regione Piemonte di cui al punto 1) indicando la quantità di nocciole prodotte e, nel caso l'abbiano venduta, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente, nonché il noccioleto da cui proviene il prodotto. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura rilascia al dichiarante ricevuta del quantitativo denunciato.

Art. 5.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni di cui all'unito disciplinare di produzione è svolta dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Il suddetto Ministero con proprio provvedimento può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del «Nocciola del Piemonte», di un Consorzio volontario dei produttori il quale:

a) comprenda tra i propri soci almeno il 40% dei produttori che rappresentino almeno il 51% della produzione del «Nocciola del Piemonte»;

b) sia retto da uno statuto che consenta, senza discriminazioni, l'ammissione al Consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore, singolo o associato, e degli industriali del prodotto suddetto;

c) garantisca per la sua costituzione, nonché per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento dell'incarico affidato.

La domanda per ottenere l'incarico di vigilanza sulla produzione e sul commercio della «Nocciola del Piemonte», preventivamente pubblicata nel Bollettino della regione Piemonte, deve essere avanzata dal legale rappresentante del Consorzio al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione della produzione agricola, corredata dalla seguente documentazione atta a comprovare l'esistenza delle condizioni di cui alle lettere *a), b)* e *c):*

elenco dei soci corredato da certificati della competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, attestante l'esistenza dei requisiti di cui alla lettera *a);*

copie autentiche dell'atto costitutivo dello statuto e del regolamento del Consorzio;

relazione sull'organizzazione tecnica ed amministrativa del Consorzio, nonché sui mezzi finanziari di cui dispone per l'espletamento dei compiti di vigilanza;

caratteristiche dell'eventuale simbolo identificativo della indicazione geografica protetta che s'intende adottare.

Art. 6.

Al Consorzio è affidato l'incarico di vigilare sul corretto utilizzo della indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte», ed accertare, altresì, che l'eventuale simbolo della indicazione geografica sia apposto in fase di confezionamento del prodotto solo in conformità a quanto previsto nel disciplinare di produzione.

Il Consozio cui viene affidato l'incarico è sottoposto al controllo del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali. Qualora il suddetto Ministero accerti un insufficiente od irregolare funzionamento con pregiudizio per l'assolvimento dell'incarico, provvede alla revoca dell'incarico medesimo.

Ai funzionari del Consorzio incaricati della vigilanza è riconosciuta la qualifica di agente di polizia giudiziaria.

Qualsiasi modificazione dello statuto del Consorzio e dello schema del contrassegno devono essere preventivamente approvati dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Roma, 2 dicembre 1993

Il Ministro: DIANA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «NOCCIOLA PIEMONTE»

Art. 1.

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

Art. 2.

La denominazione «Nocciola Piemonte» designa il frutto della cultivar di nocciolo «Tonda Gentile delle Langhe», coltivata nel territorio idoneo della regione Piemonte, definito nel successivo art. 3.

Art. 3.

La zona di produzione della «Nocciola Piemonte» comprende il territorio della regione Piemonte atto alla coltivazione della nocciola ed è così determinato:

Provincia di Alessandria - intero territorio dei seguenti comuni:

Acqui Terme, Albera Ligure, Alessandria, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto di Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosco Marengo, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casal Cermelli, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellazzo Bormida, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelspina, Cavatore, Cellamonte, Cereseto Monferrato, Cerreto Grue, Cerrina, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Felizzano, Fraconalto, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Frugarolo, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grognardo, Grondona, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio, Ovada, Oviglio, Ozzano Monferrato, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pontestura, Ponti, Ponzano Monferrato, Ponzone, Pozzol Groppo, Pozzolo Formigaro, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccaforte Ligure, Rocca Grimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, San Sebastiano Curone, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solero, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Villadeati, Villalvenia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino, Voltaggio.

Provincia di Asti - intero territorio dei seguenti comuni:

Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri, Belveglio, Berzano di San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello di Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Maretto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano, Villafranca d'Asti, Villanova d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia di Cuneo - intero territorio dei seguenti comuni:

Aisone, Alba, Albaretto della Torre, Alto, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Battifollo, Beinette, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Borgo San Dalmazzo, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra', Briaglia, Brondello, Brossasco, Busca, Camerana, Camo, Canale, Caprauna, Caraglio, Caramagna Piemonte, Carde, Carrù, Catignano, Casalgrasso, Castagnito, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cavallermaggiore, Ceresole d'Alba, Cerreto Langhe, Cervasca, Cervere, Ceva, Cherasco, Chiusa di Pesio, Ciglie, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Cuneo, Demonte, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Faule, Feisoglio, Fossano, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Frassino, Gaiola, Gambasca, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, Isasca, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Lisio, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monasterolo Casotto, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montanera, Montelupo Albese, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Monteu Roero, Montezemolo, Monticello d'Alba, Morozzo, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Nucetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Polonghera, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Rifreddo, Rittana, Roaschia, Roascio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Rocca Cigliè, Rocca de' Baldi, Roccaforte Mondovì, Roccasparvera, Roccavione, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Benedetto Belbo, San Damiano Macra, Sanfrè, Sanfront, San Michele Mondovì, Sant'Albano Stura, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torre Mondovì, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Verduno, Verzuolo, Vezza d'Alba, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo, Viola.

Provincia di Novara - intero territorio dei seguenti comuni:

Agrate Conturbia, Ameno, Arona, Bellinzago Novarese, Boca, Bogogno, Bolzano Novarese, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Cameri, Castelletto Sopra Ticino, Cavallirio, Colazza, Comignago, Cureggio, Divignano, Dormelletto, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Grignasco, Invorio, Lesa, Maggiora, Marano Ticino, Massino Visconti, Meina, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Pisano, Pogno, Pombia, Prato Sesia, Romagnano Sesia, San Maurizio d'Opaglio, Sizzano, Soriso, Varallo Pombia, Veruno.

Provincia di Torino - intero territorio dei seguenti comuni:

Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Alpignano, Andezeno, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Balangero, Baldissero Canavese, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone Canavese, Bibiana, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bosconero, Bricherasio, Brozolo, Bruino, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Buttigliera Alta, Cafasse, Cambiano, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Canischio, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carmagnola, Casalborgone, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Chiusa San Michele, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo Torinese, Coazze, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiano, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaveno, Givoletto, Gravere, Grosso, Inverso Pinasca, Isolabella, Issiglio, Ivrea, La Cassa, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mathi, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Moncalieri, Montaldo Torinese, Montalenghe, Montalto Dora, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nole, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piossasco, Piverone, Poirino, Porte, Pralormo, Prarostino, Prascorsano Pratiglione, Quagliuzzo, Rivalba, Riva Presso Chieri, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivarosso, Rocca Canavese, Roletto, Romano Canavese, Rosta, Rubiana, Rueglio, Salassa, Salerano Canavese, Samone, San Benigno Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, Sangano, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Mauro Torinese, San Pietro Val di Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Santena, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Torino, Torre Canavese, Trana, Trofarello, Vaie, Val della Torre, Valgioie, Vallo Torinese, Valperga, Varisella, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villanova Canavese, Villarbasse, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Perosa, Villastellone, Vistrorio, Volpiano.

Provincia di Vercelli - intero territorio dei seguenti comuni:

Alice Castello, Biella, Bioglio, Borgosesia, Borriana, Brusnengo, Camburzano, Candelo, Casapinta, Castelletto, Cervo, Cavaglia, Cellio, Cerreto Castello, Cerrione, Cossato, Crosa, Curino, Gaglianico, Gattinara, Ghislarengo, Lenta, Lessona, Lozzolo, Magnano, Masserano, Mezzana Mortigliengo, Moncrivello, Mongrando, Mosso Santa Maria, Mottalciata, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Roasio, Ronco Biellese, Roppolo, Sala Biellese, Sandigliano, Serravalle Sesia, Soprana, Sostegno, Strona, Ternengo, Tollegno, Torrazzo, Valdengo, Valduggia, Vallanzengo, Valle Mosso, Valle San Nicolao, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone, Zubiena, Zumaglia.

Art. 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei noccioleti destinati alla produzione di «Nicciola Piemonte» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire, al prodotto che ne deriva, le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti di impianto e le forme di allevamento devono essere quelli in uso generalizzato e riconducibili alla coltivazione a «cespuglio» ed, eccezionalmente, «monocaule», con una densità per Ha variabile tra 250 e 400 piante. Le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati e, in special modo per i nuovi impianti, devono essere atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.

La produzione unitaria massima consentita di «Nocciola Piemonte» è fissata in 35 q/Ha di coltura specializzata; nell'ambito di questo limite la regione Piemonte, tenuto conto dell'andamento stagionale e delle condizioni ambientali di coltivazione, fissa annualmente entro il 15 agosto, in via indicativa, la produzione media unitaria della «Nocciola Piemonte» e la data di inizio della raccolta, dopo aver sentito il parere delle organizzazioni professionali e degli enti ed istituti interessati.

La eventuale conservazione della «Nocciola Piemonte», al fine di dilazionarne la commercializzazione, deve essere effettuata secondo i metodi tradizionali.

Art. 5.

La sussistenza delle condizioni tecniche d'idoneità di cui al precedente art. 4 è accertata dalla regione Piemonte.

I noccioleti idonei alla produzione della «Nocciola Piemonte» saranno inseriti in un apposito albo tenuto, attivato, aggiornato e pubblicato dalle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio. Copia di tale albo deve essere depositata presso tutti i comuni compresi nel territorio di produzione.

Il Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali in merito all'attivazione del suddetto albo ed alla modulistica da adottarsi per le iscrizioni, le denunce annuali di produzione e le certificazioni conseguenti, emanerà, per un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica, apposita normativa.

Art. 6.

La «Nocciola Piemonte» deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

forma della nocula: 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;

seme: di forma variabile (sub-sferoidale, tetraedrica e talvolta ovoidale); colore più scuro del guscio; per lo più ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio; perisperma di medio spessore ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapori ed aromi finissimi e persistenti; resa alla sgusciatura variabile, ma comunque compresa tra 40% e 50%.

Art. 7.

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

a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo;

b) per prodotto sgusciato: in sacchi di carta o di tessuto idoneo, od in scatole di cartone.

In tutti i casi i contenitori in cui avviene la commercializzazione dovranno essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi dovranno essere indicate, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture: «NOCCIOLA PIEMONTE» e «INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA», oltre agli estremi atti ad individuare:

nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;

annata di produzione delle nocciole contenute;

peso lordo all'origine.

A richiesta dei produttori interessati può essere autorizzato un simbolo grafico relativo all'immagine artistica, eventualmente compresa la base colorimetrica, del logo figurativo o logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica.

Dovrà figurare inoltre la dizione «PRODOTTO IN ITALIA», per le partite destinate all'esportazione.

Art. 8.

È fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art. 1, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva, fatta salva la menzione varietale «Tonda Gentile delle Langhe».

Art. 9.

Chiunque produce, pone in vendita, o comunque utilizza per la trasformazione, con la denominazione «Nocciola Piemonte», un prodotto che non risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale e dell'art. 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

93A7236

DECRETO 4 dicembre 1993.

Autorizzazione per l'acidificazione dei prodotti vitivinicoli nella campagna vitivinicola 1993-94.

IL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Visto l'art. 21 del regolamento CEE del Consiglio n. 822/87 del 16 marzo 1987, il quale prevede che negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali gli Stati membri possono autorizzare l'acidificazione dei prodotti vitivinicoli nelle zone viticole CIb;

Visto, in particolare, il paragrafo 3 del precitato art. 21 il quale prevede che l'acidificazione e l'arricchimento, salvo deroghe da decidersi caso per caso, sono operazioni che si escludono a vicenda;

Tenuto conto che il dipartimento all'agricoltura e alimentazione della provincia autonoma di Trento e l'assessorato all'agricoltura della provincia autonoma di Bolzano hanno segnalato che nei propri territori si sono verificate condizioni climatiche tali da rendere necessario, nella corrente campagna vitivinicola, acidificare il mosto di uve parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione ed il vino;

Decreta:

Articolo unico

1. Nella campagna vitivinicola 1993-94 è consentito acidificare i prodotti citati in premessa ottenuti da uve raccolte nelle aree viticole delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. Le operazioni di acidificazione debbono essere effettuate secondo le modalità ed entro i limiti massimi previsti dalla regolamentazione comunitaria e nazionale.

3. Ai sensi dell'art. 21, paragrafo 3, del regolamento CEE n. 822/87 l'acidificazione e l'arricchimento sono operazioni che si escludono a vicenda.

4. Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

Roma, 4 dicembre 1993

Il Ministro: DIANA

93A7237