

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CONSORZIO TUTELA LANGAROLA CLASSICA
NOCCIOLA STORICA DELL'ALTA LANGA**

in forma abbreviata

CONSORZIO LANGAROLA CLASSICA

Art. 1.

Denominazione

- L'utilizzo del marchio "Consorzio Langarola classica" è riservato agli aderenti al consorzio relativamente ai frutti in guscio (esclusivamente nocciole) sgusciati e semi-lavorati (nociola tostata, granella di nocciole, farina di nocciole, pasta di nocciole, olio di nocciole) che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
- È altresì consentito l'utilizzo della indicazione «Consorzio Langarola Classica» nella designazione, presentazione e pubblicità dei preparati nei quali i prodotti di cui al comma 1 sono presenti in esclusiva, rispetto a prodotti dello stesso tipo, tra gli ingredienti caratterizzanti e tali da valorizzare la qualità.

Art. 2.

Cultivar

L'unico frutto in guscio consentito è il frutto della varietà di nocciolo «Tonda Gentile Delle Langhe o sinonimi» coltivato nel territorio di cui all' art. 3.

Art. 3.

Area di produzione

L'area di produzione comprende i Comuni di:

- Albaretto Della Torre
- Arguello
- Benevello
- Borgomale
- Bosia
- Bossolasco
- Castino
- Cerretto Langhe
- Cravanzana

- Feisoglio
- Lequio Berria
- Niella Belbo
- San Benedetto Belbo
- Serravalle Langhe

Art. 4.

Produzione

Le condizioni ambientali di coltura dei nocciuoli delle aziende aderenti al consorzio devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto e le forme di allevamento devono essere quelli in uso generalizzato e riconducibili alla coltivazione a cespuglio o alberello, con una densità variabile tra le 250 e le 400 piante ad ettaro. Per gli impianti realizzati prima della nascita del presente del consorzio è consentita una densità massima sino a 650 piante ad ettaro ed è vietato il rinnovo delle stesse, per moria ed in caso di estirpo, il nuovo impianto dovrà avere una densità di piante per ettaro compresa tra 250 e 400.

Le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati ed, in special modo per i nuovi impianti, devono essere atti a non modificare le caratteristiche dei frutti. La produzione unitaria massima consentita che potrà fregiarsi della appartenenza al consorzio verrà stabilita di anno in anno dal consorzio stesso; in ogni caso la produzione massima per ettaro viene stabilita nella misura di 32 (trentadue) quintali.

La eventuale essiccazione e conservazione del prodotto, al fine di dilazionare la commercializzazione, deve essere effettuata secondo i metodi tradizionali.

Art. 5

Condotta in campagna.

Per ciò che concerne l'attività di conduzione del nocciuolo l'imprenditore agricolo deve far fronte alle seguenti pratiche al fine di mantenere in salute le piante e garantire lo standard qualitativo necessario a far sì che la nocciola prodotta possa essere riconosciuta idonea a essere commercializzata utilizzando l'immagine e o la nomenclatura del consorzio.

- **Potatura**

È necessaria una attenta attività di regimazione della pianta, indirizzata a far sì che non si verifichino situazioni di eccessiva presenza di rami inutili, ovvero quelli non sufficientemente

esposti alla luce solare, andando ad eliminare le eventuali branche in conflitto con altre meglio esposte.

Questa pratica è da eseguire con maggiore perizia negli anni cosiddetti di “carico” in cui la pianta presenta fioriture eccessive che porterebbero a produrre troppe nocchie di qualità meno pregiata e favorirebbero una troppo scarsa presenza di infiorescenza nell’annata successiva.

La costanza di produzione favorisce una buona qualità e una buona salute della pianta.

È fondamentale eliminare i rami e i tronchi che presentano segni di patologie, in modo particolare è necessario saper riconoscere l’Agrilo (*Agrilus viridis* L.) quando è ancora presente nel legno, affinché si possa eliminare il ramo compromesso prima che l’insetto possa finire il suo percorso di crescita all’interno della corteccia.

Una volta reciso, il ramo va immediatamente bruciato (fino a quando questa pratica sarà consentita o perlomeno tollerata) o cippato.

Per l’eliminazione dei polloni a terra è preferibile il tradizionale estirpo manuale/meccanica rispetto al diserbo chimico o a fiamma.

- **Concimazione**

Data la composizione dei terreni facenti parte il territorio del Consorzio, è necessario provvedere ad una attenta integrazione di nutrienti per far sì che la pianta sia in condizione di non subire stress eccessivi nel suo percorso di produzione.

Una pianta in salute è meno incline a subire gli attacchi dei parassiti del legno e consente di produrre con standard qualitativi elevati.

- **Lotta integrata**

Per ridurre al minimo il problema dei frutti compromessi dagli insetti è necessario effettuare la pratica del campionamento, ovvero il controllo della presenza di insetti patogeni nel nocchie in zone campione, individuate in più punti della proprietà per avere un quadro il più possibile omogeneo della situazione.

Si deve effettuare indicativamente da metà maggio recandosi poco prima dell’alba presso i punti campione stendendo un telo di plastica alla base delle piante.

Scrollando i tronchi gli insetti intorpiditi dal sonno cadono e vengono raccolti sul telo.

È necessario ottenere la risulta di almeno tre piante per ogni zona di controllo.

Ogni campione deve essere racchiuso in sacchetti ben chiusi e portato in azienda per il controllo o presso tecnici specializzati e fatto esaminare al fine di correttamente calibrare la lotta integrata ad insetti e parassiti.

La pratica consiste nell'individuare cimici (gonocerus, rapigaster, palomena e la nuova arrivata cinese halyomorpha halys) balanino e tutti gli altri insetti considerati patogeni per il nocciolo.

- **Diserbo**

Non sono ammessi interventi chimici nelle interfile ad eccezione del periodo e della raccolta 1 luglio – 30 settembre, in cui il diserbo chimico è ammesso sull'intera superficie al massimo di un intervento all'anno salvo deroga autorizzata e comunicata dal consorzio anche su espressa richiesta del consorziato.

Esclusivamente nei noccioleti con pendenze pari o superiori al 15% è ammesso il diserbo chimico sull'intera superficie senza limitazioni temporali di alcun tipo.

Sono ammessi interventi localizzati sulle file, su infestanti nei primi stadi di sviluppo.

Art. 6

Elenco noccioleti

I noccioleti idonei alla produzione sono iscritti in un apposito elenco tenuto dall'organismo di controllo di cui all'art. 9.

Art. 7

Caratteristiche

La nuvola del frutto presenta una forma sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale trilobata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e striature numerose, ma poco evidenti; il seme 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 superiore al 41%;

Le nocciole prodotte dalle aziende aderenti al presente Consorzio di qualità dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

- **Nocciola intera in guscio:** frutto come è stato raccolto in campo e che ha subito solo lavorazioni atte alla sua pulitura con eliminazione dei corpi estranei mediante cernita e opportunamente essiccato (massima umidità residua 14%) per garantirne una prolungata conservazione.

- **Nocciola sgusciata:** frutto intero che mediante trattamenti di natura fisica è stato privato del guscio ma che conserva ancora il perisperma ricoperto da fibre.

- **Nocciola tostata:** il frutto intero o minimamente fratturato che ha subito un processo di tostatura ed è stato privato in tutto o in parte del perisperma esterno.
- **Granella di nocciole:** il prodotto ottenuto dalla macinazione (frantumazione e/o taglio) di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 1mm e 12 mm.
- **Farina di nocciole:** il prodotto ottenuto dalla macinazione (frantumazione e/o taglio) di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 250 micron e 1 mm.
- **Pasta di nocciole:** il prodotto ottenuto dalla macinazione di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque inferiore a 250 micron.
- **Olio di nocciole:** il prodotto ottenuto esclusivamente per mezzo di una spremitura di tipo meccanico, a bassa temperatura, così da mantenerne inalterata la struttura chimica e la naturale genuinità;

Art. 8

Commercializzazione

La commercializzazione del prodotto fregiandosi della appartenenza al "Consorzio Langarola Classica" deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o, eccezionalmente, allo stato sfuso nella sola fase di prima commercializzazione intercorrente tra il produttore agricolo e il primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento;
- b) per prodotto sgusciato, semilavorato e finito: in confezioni idonee ad uso alimentare, anche a seguito della sua inclusione in cicli produttivi che ne valorizzino la qualità.

Il prodotto di cui alla lettera b) può essere commercializzato solo se preconfezionato o confezionato all'atto della vendita.

La Nocciola dovrà essere trasformata e confezionata entro il termine di 20 mesi dal 15 settembre di ogni anno.

Art. 9

Organismi di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto internamente dai soggetti a ciò preposti dal consorzio. L'organo di controllo verificherà il rispetto dei criteri di produzione di cui al

punto 4; l'organo di controllo potrà diramare prescrizioni al singolo associato ovvero all'insieme di tutti gli associati al fine di garantire il rispetto dei criteri qualitativi previsti nel disciplinare.

I controlli potranno essere a campione, su segnalazione o su richiesta del singolo consorziato.

Nel caso in cui in seguito ad una verifica da parte degli organi di controllo dovessero emergere delle difformità rispetto a quanto stabilito nel presente disciplinare il consorzio potrà emanare delle prescrizioni al consorziato specifico affinché lo stesso si adegui entro un termine perentorio, decorso il quale potrà essere estromesso dal Consorzio.

Nel caso in cui vengano accertate almeno tre violazioni nell'arco del biennio il socio inadempiente verrà automaticamente estromesso dal consorzio e non potrà richiedervi la riammissione se non decorsa una interna annata produttiva successiva a quella dell'accertamento, previo in ogni caso la verifica al momento della richiesta di re-iscrizione del rispetto dei requisiti colturali indicati nel presente disciplinare.