

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL NOCINO DI MODENA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Nocino di Modena* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del *Nocino di Modena* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale del *Nocino di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti	Quantità per litro di prodotto finito
<i>alcool etilico</i>	38-43 %
<i>mallo di noci</i>	minimo 250 g
<i>zuccheri totali invertiti</i>	150-400 g
<i>acqua</i>	q.b.
Ingredienti facoltativi	
<i>infuso di spezie (cannella, chiodi di garofano e coriandolo)</i>	q.b.

E' vietata l'aggiunta di coloranti o additivi.

La raccolta delle noci viene effettuata nel periodo compreso tra il 1 giugno e il 15 luglio.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione dell'infuso di noci

Le noci ancora ricoperte dal mallo, vengono tagliate irregolarmente oppure affettate e lasciate macerare nell'alcool per un periodo di tempo variabile di minimo 4 mesi. Terminato il periodo di macerazione, l'infuso viene spillato e lasciato affinare per minimo 6 mesi.

3.2.2 Preparazione del liquore

All'infuso di noci così ottenuto vengono addizionati gli zuccheri, l'acqua, l'infuso di spezie ed alcool fino al raggiungimento della gradazione alcolica prevista.

Quando è stata raggiunta la gradazione stabilita (38°- 43°) il liquore viene lasciato maturare per minimo 10 giorni e poi filtrato prima dell'imbottigliamento. Gli zuccheri possono essere preventivamente disciolti.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Il prodotto si presenta limpido, di colore bruno scuro più o meno accentuato.

3.3.2 Caratteristiche organolettiche

Odore: intenso con sentore di noce.

Sapore: aromatico, gradevole e persistente, tipico della noce immatura.

3.3.3 Altre caratteristiche

Titolo alcolometrico: 38-43 % in volume.

Tenore di zuccheri: 150-400 g/litro, espressi in zuccheri invertiti.

3.4 Confezionamento e conservazione

Il *Nocino di Modena* deve essere confezionato in contenitori di vetro aventi la capacità massima di 1,5 litri. Si conserva a temperatura ambiente lontano da fonti di calore.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Nocino di Modena*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "Nocino di Modena" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", corpo 9,3 e tutto maiuscolo.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



per STAMPA a FINIRE FRATTE:
BLU: Pantone 303 C ORO: AZZURRO CHIARO Pantone 218 AZZURRO SCURO Pantone 216

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c,

ORO – Pantone 871c.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

E' consentito l'utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive:

- “invecchiato” per il prodotto immesso al consumo trascorsi almeno 24 mesi;
- “riserva” per il prodotto immesso al consumo trascorsi almeno 36 mesi.

Il periodo sopra indicato deve essere calcolato a partire dalla messa in infusione delle noci (art. 3.2.1).

La designazione *Nocino di Modena* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	ULTERIORI DATI TECNICI	Nocino di Modena
---	-------------------------------	------------------

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale del Nocino di Modena. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto. Le specifiche indicate sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.1 Materia prima e ingredienti

Le noci impiegate per la preparazione del *Nocino di Modena* sono preferibilmente della varietà *Juglans regia* L..

La raccolta viene effettuata nel periodo compreso tra il 1 giugno e il 15 luglio, in modo da garantire un buon livello di immaturità del prodotto.

Gli zuccheri comunemente impiegati sono di origine agricola, e conformi alla Legge n. 139 del 31/03/1980.

3.2.1 Preparazione dell'infuso di noci

Le noci possono essere tagliate in 3-4 pezzi irregolari, oppure a fette tramite l'utilizzo di appositi macchinari.

Nel primo mese di macerazione è bene mescolare le noci per evitare un'eccessiva evaporazione dell'alcool e un eventuale marciume dei gusci causato dall'acqua depositatasi sul fondo che potrebbe conferire sapore sgradevole al prodotto finale.

L'infuso di noci dovrà registrare un titolo alcolometrico compreso tra il 46% e il 65% in volume.

3.2.2 Preparazione del liquore

Gli zuccheri addizionati all'infuso possono essere preventivamente disciolti: in questo caso è bene che risultino non eccessivamente scuri ed esenti da bruciature che potrebbero conferire retrogusto amaro al prodotto finale.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	ULTERIORI DATI TECNICI	Nocino di Modena
---	-----------------------------------	------------------

Materiali ed attrezzature

L'analisi condotta sul territorio ha rilevato l'impiego di alcuni strumenti specifici e una dose di manualità in parte della produzione:

- il taglio delle noci viene effettuato a mano oppure tramite l'utilizzo di affettatrici meccaniche;
- l'affinamento e l'invecchiamento avvengono in contenitori di acciaio inox o in recipienti di legno di rovere;
- la filtrazione avviene tramite l'impiego di carte filtranti in cellulosa od altro materiale idoneo all'uso alimentare.

La lavorazione artigianale, tuttora segnalata a livello casalingo, mantiene l'uso di strumenti tradizionali che fanno parte della storia del prodotto quali, ad esempio, botti in legno di castagno o di rovere impiegate per l'affinamento dell'infuso e panni di tela e cotone per filtrare il liquore.

Riferimenti normativi

Raccolta delle noci: Reg. CEE 1118/91

Alcool etilico: Reg. CEE 1576/89

Zucchero: Legge 139/31.3.80

Preparazioni aromatiche vegetali (eventuali sostituti delle spezie): D. Lgs. 107/92

Titolo alcolometrico minimo e tenore minimo di zuccheri: Reg. CEE 1180/91