

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e cibo

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare, distretti del cibo e tutela della qualità

Comunicazione relativa alla richiesta di riconoscimento, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, dell'indicazione geografica protetta (IGP) "Giandujotto di Torino".

Richiesta di riconoscimento, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, dell'indicazione geografica protetta (IGP) "Giandujotto di Torino".

Si comunica che il Comitato Giandujotto Torino IGP ha presentato al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte la richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica protetta (IGP):

GIANDUJOTTO DI TORINO

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre eventuali osservazioni e/o opposizioni, debitamente motivate, in merito alla mancata osservanza di quanto previsto dal Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, utili alla formulazione del parere regionale così come stabilito dal Decreto 14 ottobre 2013 del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Si allegano a tal fine:

- il Documento unico;
- il Disciplinare di produzione.

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare, distretti del cibo e tutela della qualità, Corso Regina Margherita n. 174, Torino, ai seguenti recapiti:

- telefono: 011.4325964
- e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo

DOCUMENTO UNICO

GIANDUJOTTO DI TORINO

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Giandujotto di Torino»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1 *Tipo di prodotto*

Classe 2.2. Cioccolato e prodotti derivati

3.2 *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La denominazione «Giandujotto di Torino» designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione, descritta all'Art. 5 del disciplinare di produzione, della Nocciola Piemonte I.G.P. con zucchero semolato (di canna raffinato o di barbabietola), cacao (fave di cacao e/o massa di cacao e/o burro di cacao e/o cacao in polvere) ed eventualmente baccello di vaniglia e/o vaniglia in polvere e/o estratti di vaniglia, sale, lecitina di girasole e/o lecitina di soia NON OGM.

Al momento dell'immissione al consumo il «Giandujotto di Torino» presenta le seguenti caratteristiche:

- Caratteristiche fisiche:

- forma: a prisma triangolare con spigoli arrotondati. Non sono ammesse altre forme.
- peso: in funzione della tipologia di modellaggio il peso ammesso è:
 - da un minimo di grammi 4 ad un massimo di grammi 12, al pezzo, valutato come valore medio nella confezione per il modellaggio realizzato per estrusione o per estrusione e taglio o per stampaggio (come descritto al p.to 5.3)
 - da un minimo di grammi 8 ad un massimo di grammi 16, al pezzo, valutato come valore medio nella confezione per il modellaggio manuale (come descritto al punto 5.3)
- aspetto esterno: di colore uniforme marrone/marrone rossiccio, lucido od opaco

- Caratteristiche organolettiche:

- odore: intenso con sensazioni di nocciola tostata, cacao, cioccolato
- sapore: dolce intenso e persistente con leggero finale amaro
- aroma: intenso e persistente con sensazioni di nocciola tostata, cacao, cioccolato e vaniglia
- sensazioni tattili: in bocca il prodotto si presenta molto morbido, solubile e adesivo; l'astringenza è molto scarsa

3.3 *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Giandujotto di Torino» prevede l'impiego dei seguenti ingredienti in percentuale rispetto al peso complessivo del prodotto.

- **Obbligatori:**
 - Nocciola Piemonte I.G.P. tostata: dal 30% al 45%
 - zucchero semolato di barbabietola o zucchero di canna raffinato: dal 20% al 45%
 - cacao (fave di cacao e/o massa di cacao e/o burro di cacao e/o cacao in polvere): minimo 25%
- **Facoltativi:**
 - baccello di vaniglia e/o vaniglia in polvere e/o estratti di vaniglia: massimo 0,03%
 - lecitina di girasole e/o lecitina di soia NON OGM: massimo 0,04%
 - sale (cloruro di sodio): massimo 0,04%

Non sono ammessi altri ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

3.4 *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La zona di produzione e di confezionamento (come descritto all'Art. 8 del disciplinare di produzione) del «Giandujotto di Torino» comprende l'intero territorio della regione Piemonte.

3.5 *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il «Giandujotto di Torino» è incartato a mano o a macchina in foglio di alluminio accoppiato che ne seguono la forma. Non sono ammesse altre forme di incarto primario ed è commercializzato in confezioni monoprodotta.

A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento primario, eseguite dallo stesso produttore, devono essere effettuate entro un tempo massimo di 12 ore dal raffreddamento. Un secondo imballaggio può essere aggiunto al di fuori della sede di produzione e di confezionamento primario, da un operatore iscritto al protocollo di controllo differente dal produttore.

3.6 *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'incarto primario dovrà riportare il logo in colore bianco o nero, mentre il secondo imballo dovrà riportare, oltre al logo in colore bianco o nero, la dicitura «Giandujotto di Torino» accompagnata dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» per esteso, o in acronimo (IGP), seguita dal simbolo dell'Unione.

Il secondo imballo dovrà altresì riportare il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

È consentita l'indicazione, nell'elenco degli ingredienti, del Paese di origine del cacao. Nel caso di cacao provenienti da più regioni, questi sono elencati in ordine decrescente di peso.

È obbligatoria l'indicazione della nocciola come Nocciola Piemonte IGP, come previsto dal disciplinare di produzione della stessa, solamente nell'elenco degli ingredienti.

All'indicazione geografica protetta «Giandujotto di Torino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi

qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore" e simili. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Indicazione Geografica Protetta" nella lingua del paese di destinazione.

La denominazione «Giandujotto di Torino» è intraducibile.

Possono altresì essere utilizzati nell'incarto primario ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, mentre in quello secondario possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

È vietato il confezionamento e la presentazione in confezioni che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del cioccolatino.

Logo del prodotto:



Giandujotto
di Torino



4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'area di produzione e di confezionamento del «Giandujotto di Torino» è rappresentata dall'intero territorio amministrativo della Regione Piemonte.

Un secondo imballaggio può essere aggiunto al di fuori della sede di produzione e di confezionamento primario, da un operatore iscritto al protocollo di controllo differente dal produttore.

5. Legame con la zona geografica

Le principali caratteristiche del "Giandujotto di Torino" sottolineano il legame storico con il territorio attraverso il nome assegnato (la maschera carnascialesca Torinese), l'innovazione gastronomica (l'unione della nocciola al cacao), l'ingrediente caratterizzante (la coltura tradizionale della nocciola divenuta "Nocciola Piemonte IGP"). Infatti, il "Giandujotto di Torino" è la sintesi della storia ultracentenaria della cioccolateria torinese e piemontese.

Il termine "Giandujotto" deriva dalla maschera torinese (Gianduja) e la sua forma, che ricorda uno spicchio o uno scafo rovesciato di una barchetta, richiama la forma irregolare del cappello della maschera carnascialesca. Il "Giandujotto di Torino", storicamente, si realizza con la pasta "Gianduja" che si ritiene sia nata durante il blocco continentale operato nel 1806 da Napoleone che aveva ridotto le quantità di cacao importate e, quindi, favorito la miscela tra pasta di nocciole e massa di cacao. Nella seconda metà del XIX secolo, Michele Prochet produceva un cioccolatino di nome Givu, ottenuto da pasta di cioccolato e nocciole, che presumibilmente, in occasione della Fiera fantastica del 1867, venne messo in commercio con il nome di "Gianduja", poi popolarmente chiamato giandujotto.

Formalmente, il termine “Giandujotto” venne abbinato al nome di Torino negli anni ‘60 del secolo scorso, trovando una sintesi nella denominazione “Giandujotto di Torino” (con la più italianizzata “i”) in tre Leggi della Repubblica Italiana, finalizzate alla protezione delle denominazioni di origine, che ratificavano gli accordi bilaterali con la Germania (Legge n. 658 del 13 luglio 1966), la Francia (Legge n. 476 del 11 giugno 1967) e la Spagna (Legge n. 767 del 26 ottobre 1978).

All’inizio del XXI secolo, la denominazione “Giandujotto di Torino” venne ulteriormente rafforzata dall’iniziativa dell’“Associazione Giandujotto” costituitasi per la presentazione della domanda IGP, anche in vista delle allora imminenti Olimpiadi di Torino 2006. Il percorso avanzato dall’associazione non trovò soluzione di continuità, tuttavia la corposa documentazione prodotta rafforzò il legame tra il “Giandujotto di Torino” e la “Nocciola Piemonte IGP”, elemento caratterizzante per la proposta di indicazione dell’epoca. Nello stesso periodo, la Provincia di Torino evidenziò la “torinesità” e la “piemontesità” del “Giandujotto di Torino” attraverso la codifica di una descrizione inserita nell’“Atlante dei prodotti tipici”, in cui si fa riferimento alle nocciole piemontesi a indicazione geografica, e la divulgazione di materiale promozionale indicante la denominazione “Giandujotto di Torino Piemonte”. Successivamente, nel 2005, la Regione Piemonte enfatizza la denominazione “Giandujotto di Torino” e il suo legame ormai indissolubile con la Nocciola del Piemonte IGP con la pubblicazione “Un Piemonte per tutti i gusti”, in cui è riportata una breve descrizione del prodotto e un elenco degli ingredienti caratterizzanti.

La popolarità del “Giandujotto di Torino” e il suo ricorrente abbinamento con la omonima città attestano il nesso reputazionale fra tale prodotto e il territorio della Regione Piemonte; infatti, la reputazione di cui gode il “Giandujotto di Torino” ha una precisa origine geografica, storicamente accertata e nota, costituita dal territorio piemontese. Il riferimento specifico alla città di Torino qualifica il prodotto in ragione della sua provenienza geografica - il Piemonte, di cui Torino assurge a simbolo - rinomata per la risalente tradizione produttiva nell’arte cioccolatiera. Il territorio piemontese e la città di Torino, in particolare, sin dal XVII secolo, si sono affermati nell’arte della cioccolateria, con il diffondersi della figura del ciculatè e con l’abbinamento fra il cioccolatino, dall’impasto e dalla forma caratteristici, con la maschera carnascialesca tipica della tradizione popolare piemontese di Gianduja. Il fattore umano piemontese ha svolto un ruolo determinante nel processo di affermazione della reputazione e dell’apprezzamento di cui gode il «Giandujotto di Torino» presso il pubblico dei consumatori, non solo italiani. L’utilizzo della pregiata Nocciola Piemonte IGP valorizza il nesso con il territorio anche dal punto di vista del fattore naturale rappresentato dal microclima delle zone del territorio piemontese vocate alla produzione di tale materia prima.

La reputazione di cui gode il “Giandujotto di Torino” è inscindibilmente associata all’origine geografica, in relazione alla quale la città di Torino, per fattori storici, culturali, sociali, economici ed amministrativi, assume il ruolo di simbolo di riferimento inclusivo dell’intero territorio della regione. La diffusione del metodo di produzione, anche al di fuori della Regione Piemonte, così come la circostanza che il Codex Alimentarius, con rilevanza a livello mondiale, standardizzi la composizione del cioccolato gianduja, attestano la reputazione di cui gode il cioccolatino Giandujotto senza inficiare il nesso fra tale reputazione e la zona geografica da cui la storia di tale prodotto ha avuto inizio.

L’inserimento del Giandujotto nell’elenco dei PAT della Regione Piemonte conferma il persistente

radicamento di tale prodotto nella cultura gastronomica del territorio piemontese. Si ricorda, infatti, che, ai sensi del D.M. n. 350/1999, emanato in attuazione dell'art. 8 del D.Lgs. n. 173/1998, per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali - caratterizzati, in quanto tali, da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo - le Regioni devono accertare che tali metodiche siano praticate sul proprio territorio "in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni".

Le tecniche di preparazione e di produzione del "Giandujotto di Torino" sono il frutto delle conoscenze acquisite dai produttori piemontesi nella lavorazione del cioccolato; la lunga esperienza nell'arte cioccolatiera sviluppata dai cioccolatieri torinesi e la diffusione della lavorazione del cioccolato in varie zone della Regione attribuiscono al Piemonte una rinomanza in questo settore che evidenzia un nesso reputazionale fra la zona di provenienza - sinteticamente espressa dal riferimento a Torino - e il Giandujotto. L'utilizzo della nocciola Piemonte IGP rafforza tale nesso reputazionale e contribuisce a garantire al "Giandujotto di Torino", unitamente al fattore umano, culturale e sociale, specifico di questa Regione, uno standard qualitativo che attribuisce al prodotto una peculiarità distintiva sul mercato rispetto a prodotti analoghi ottenuti fuori dalla zona di produzione che, in quanto tali, non possono fregiarsi del riferimento a Torino, luogo simbolo del Giandujotto, evocativo dell'intero territorio piemontese.

DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DEL «GIANDUJOTTO DI TORINO»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Giandujotto di Torino» è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Giandujotto di Torino» designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione, descritta al successivo Art. 5.

Al momento dell'immissione al consumo il «Giandujotto di Torino» presenta le seguenti caratteristiche:

2.1.

Caratteristiche fisiche

- *forma*: a prisma triangolare con spigoli arrotondati. Non sono ammesse altre forme.
- *peso*: in funzione della tipologia di modellaggio il peso ammesso è:
 - da un minimo di grammi 4 ad un massimo di grammi 12, al pezzo, valutato come valore medio nella confezione per il modellaggio realizzato per estrusione o per estrusione e taglio o per stampaggio (come descritto al p.to 5.3)
 - da un minimo di grammi 8 ad un massimo di grammi 16, al pezzo, valutato come valore medio nella confezione per il modellaggio manuale (come descritto al punto 5.3)
- *aspetto esterno*: di colore uniforme marrone/marrone rossiccio, lucido od opaco

2.2. Caratteristiche sensoriali

- *odore*: intenso con sensazioni di nocciola tostata, cacao, cioccolato
- *sapore*: dolce intenso e persistente con leggero finale amaro
- *aroma*: intenso e persistente con sensazioni di nocciola tostata, cacao, cioccolato e vaniglia
- *sensazioni tattili*: in bocca il prodotto si presenta molto morbido, solubile e adesivo; l'astringenza è molto scarsa

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e di confezionamento (come descritto all'Art. 8) del «Giandujotto di Torino» comprende l'intero territorio della regione Piemonte.

Art. 4.
Prova dell'origine

Tutte le persone fisiche o giuridiche che intendono produrre il «Giandujotto di Torino» dovranno essere iscritte in appositi elenchi e saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo e garantire la tracciabilità del prodotto non solo attraverso l'iscrizione dei produttori in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, ma anche attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura preposta, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.
Metodo di produzione

5.1. *obbligatori* ***Ingredienti***

La preparazione prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, in percentuale rispetto al peso complessivo del prodotto:

- Nocciola Piemonte I.G.P. tostata: dal 30% al 45%
- zucchero semolato di barbabietola o zucchero di canna raffinato: dal 20% al 45%
- cacao (fave di cacao e/o massa di cacao e/o burro di cacao e/o cacao in polvere): minimo 25%

5.2. *facoltativi* ***Ingredienti***

- baccello di vaniglia e/o vaniglia in polvere e/o estratti di vaniglia: massimo 0,03%
- lecitina di girasole e/o lecitina di soia NON OGM: massimo 0,04%
- sale (cloruro di sodio): massimo 0,04%

Non sono ammessi altri ingredienti rispetto a quelli indicati al punto 5.1 e 5.2.

5.3. *Metodo di produzione*

Il «Giandujotto di Torino» è il risultato della lavorazione degli ingredienti elencati al punto 5.1, con l'eventuale utilizzo di quelli elencati al punto 5.2.

Per “produttore” si intende l'azienda cioccolatiera che trasforma direttamente le materie prime, descritte al precedente punto 5.1 e 5.2, fino al confezionamento primario di ciascun pezzo, come descritto al successivo Art. 7.

Le principali fasi della lavorazione consistono in:

- dosaggio e miscelazione degli ingredienti

- raffinazione, sino ad ottenere particelle di dimensioni non superiori a 25 micron
- temperaggio
- modellaggio, per far assumere al «Giandujotto di Torino» la caratteristica forma a prisma triangolare. Il modellaggio può essere realizzato manualmente, con l'utilizzo delle coltelle (spatole apposite), o per estrusione o per estrusione e taglio o per stampaggio
- raffreddamento
- confezionamento primario, fatto dallo stesso produttore, che consiste nell'incartare, a mano o a macchina, il singolo «Giandujotto di Torino» mediante foglio di alluminio o di alluminio accoppiato, come disposto al successivo Art. 8. Il confezionamento primario deve essere effettuato entro un tempo massimo di 12 ore dal raffreddamento

Art. 6.

Legame con la zona geografica

Il «Giandujotto di Torino» è la sintesi della storia ultracentenaria della cioccolateria torinese e piemontese. Il termine “Giandujotto” deriva dalla maschera torinese (Gianduja) e la sua forma, che ricorda uno spicchio o uno scafo rovesciato di una barchetta, richiama la forma irregolare del cappello della maschera carnascialesca. Il «Giandujotto di Torino», storicamente, si realizza con la pasta “Gianduja” che si ritiene sia nata durante il blocco continentale operato nel 1806 da Napoleone che aveva ridotto le quantità di cacao importate e, quindi, favorito la miscela tra pasta di nocciole e massa di cacao. Già nel 1852, Michele Prochet produceva questa pasta di cioccolato e nocciole ma, solo nel 1865, vennero messi in commercio i “Gianduja”, popolarmente chiamati giandujotti.

Le principali caratteristiche del «Giandujotto di Torino» sottolineano il legame storico con il territorio attraverso il nome assegnato (la maschera carnascialesca Torinese), l'innovazione gastronomica (l'unione della nocciola al cacao), l'ingrediente caratterizzante (la coltura tradizionale della nocciola divenuta “Nocciola Piemonte IGP”).

Formalmente, il termine “Giandujotto” viene affiancato alla città di Torino negli Anni '60 del secolo scorso, trovando una sintesi in alcuni documenti ufficiali della Repubblica Italiana (Legge 13 luglio 1966, n. 658; Legge 11 giugno 1967, n. 476; Legge 26 ottobre 1978, n. 767) finalizzati alla protezione delle denominazioni di origine in convenzione rispettivamente con la Repubblica Federale di Germania, la Francia e lo Stato spagnolo.

All'inizio del XX secolo, la denominazione «Giandujotto di Torino» viene ulteriormente rafforzata dall'iniziativa dell'“Associazione Giandujotto” costituitasi per la presentazione della domanda IGP, anche in vista delle allora imminenti Olimpiadi di Torino 2006. Il percorso avanzato dall'associazione non trovò soluzione di continuità, tuttavia la corposa documentazione prodotta rafforzò il legame tra il «Giandujotto di Torino» e la “Nocciola Piemonte IGP”, elemento caratterizzante per la proposta di indicazione dell'epoca. Nello stesso periodo, la Provincia di

Torino evidenziò la “torinesità” e la “piemontesità” del «Giandujotto di Torino» attraverso la codifica di una descrizione inserita nell’ “Atlante dei prodotti tipici”, in cui si fa riferimento alle nocciole del Piemonte, e la divulgazione di materiale promozionale indicante la denominazione «Giandujotto di Torino Piemonte». Successivamente, nel 2005, la Regione Piemonte enfatizza la denominazione «Giandujotto di Torino» e il suo legame ormai indissolubile con la Nocciola del Piemonte IGP con la pubblicazione “Un Piemonte per tutti i gusti”, in cui è riportata una breve descrizione del prodotto e un elenco degli ingredienti caratterizzanti.

La popolarità del «Giandujotto di Torino» e il suo ricorrente abbinamento con la omonima città attestano il nesso reputazionale fra tale prodotto e il territorio della Regione Piemonte; infatti, la reputazione di cui gode il «Giandujotto di Torino» ha una precisa origine geografica, storicamente accertata e nota, costituita dal territorio piemontese. Il riferimento specifico alla città di Torino qualifica il prodotto in ragione della sua provenienza geografica – il Piemonte, di cui Torino assurge a simbolo – rinomata per la risalente tradizione produttiva nell’arte cioccolatiera. Il territorio piemontese e la città di Torino, in particolare, sin dal XVII secolo, si sono affermati nell’arte della cioccolateria, con il diffondersi della figura del ciculatè e con l’abbinamento fra il cioccolatino, dall’impasto e la forma caratteristici, con la maschera carnascialesca tipica della tradizione popolare piemontese di Gianduja. Il fattore umano piemontese ha svolto un ruolo determinante nel processo di affermazione della reputazione e dell’apprezzamento di cui gode il «Giandujotto di Torino» presso il pubblico dei consumatori, non solo italiani; l’utilizzo della pregiata nocciola del Piemonte IGP valorizza il nesso con il territorio anche dal punto di vista del fattore naturale rappresentato dal microclima delle zone del territorio piemontese vocate alla produzione di tale materia prima.

La reputazione di cui gode il «Giandujotto di Torino» è inscindibilmente associata all’origine geografica, in relazione alla quale la città di Torino, per fattori storici, culturali, sociali, economici ed amministrativi, assume il ruolo di simbolo di riferimento inclusivo dell’intero territorio della regione. La diffusione del metodo di produzione, anche al di fuori della Regione Piemonte, così come la circostanza che il Codex Alimentarius, con rilevanza a livello mondiale, standardizzi la composizione del cioccolato gianduja, attestano la reputazione di cui gode il cioccolatino Giandujotto senza inficiare il nesso fra tale reputazione e la zona geografica da cui la storia di tale prodotto ha avuto inizio.

L’inserimento del Giandujotto nell’elenco dei PAT della Regione Piemonte conferma il persistente radicamento di tale prodotto nella cultura gastronomica del territorio piemontese. Si ricorda, infatti, che, ai sensi del d.m. n. 350/1999, emanato in attuazione dell’art. 8 del d.lgs. n. 173/1998, per l’individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali - caratterizzati, in quanto tali, da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo - le Regioni devono accertare che tali metodiche siano praticate sul proprio territorio “in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni”.

Le tecniche di preparazione e di produzione del «Giandujotto di Torino» sono il frutto delle conoscenze acquisite dai produttori piemontesi nella lavorazione del cioccolato; la lunga esperienza nell'arte cioccolatiera sviluppata dai cioccolatieri torinesi e la diffusione della lavorazione del cioccolato in varie zone della Regione attribuiscono al Piemonte una rinomanza in questo settore che evidenzia un nesso reputazionale fra la zona di provenienza – sinteticamente espressa dal riferimento a Torino – e il Giandujotto. L'utilizzo della nocciola Piemonte IGP rafforza tale nesso reputazionale e contribuisce a garantire al «Giandujotto di Torino», unitamente al fattore umano, culturale e sociale, specifico di questa Regione, uno standard qualitativo che attribuisce al prodotto una peculiarità distintiva sul mercato rispetto a prodotti analoghi ottenuti fuori dalla zona di produzione che, in quanto tali, non possono fregiarsi del riferimento a Torino, luogo simbolo del Giandujotto, evocativo dell'intero territorio piemontese.

Art. 7.

Confezionamento ed etichettatura

Il confezionamento primario deve avvenire a cura del “produttore” necessariamente nella zona individuata all'Art. 3 del presente disciplinare di produzione, affinché sia garantita la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Il confezionamento consiste in un involucro protettivo di alluminio o di alluminio accoppiato. Un secondo imballaggio può essere aggiunto al di fuori della sede di produzione e di confezionamento primario, individuata all'Art. 3, da un operatore iscritto al protocollo di controllo differente dal produttore.

A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento primario, come definite al punto 5.3, devono avvenire all'interno del laboratorio di produzione o dei locali ad esso annessi.

Il «Giandujotto di Torino» è incartato a mano o a macchina in foglio di alluminio o di alluminio accoppiato che ne seguono la forma. Non sono ammesse altre forme di incarto primario.

Il «Giandujotto di Torino» è commercializzato in confezioni monoprodotto.

L'incarto primario dovrà riportare il logo descritto all'art. 8 in colore bianco o nero. Possono altresì essere utilizzati ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il secondo imballo dovrà riportare, oltre al logo di cui all'art. 8, in colore bianco o nero, la dicitura «Giandujotto di Torino» accompagnata dalla dicitura “Indicazione Geografica Protetta” per esteso, o in acronimo (IGP), seguita dal simbolo dell'Unione. Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il secondo imballo dovrà altresì riportare il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

È consentita l'indicazione, nell'elenco degli ingredienti, del Paese di origine del cacao. Nel caso di cacao provenienti da più regioni, questi sono elencati in ordine decrescente di peso.

È obbligatoria l'indicazione della nocciola come Nocciola Piemonte IGP, come previsto dal disciplinare di produzione della stessa, solamente nell'elenco degli ingredienti.

All'indicazione geografica protetta «Giandujotto di Torino» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionato", "superiore" e similari.

Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Indicazione Geografica Protetta" nella lingua del paese di destinazione.

La denominazione «Giandujotto di Torino» è intraducibile.

È vietato il confezionamento e la presentazione in confezioni che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del cioccolatino.

Art. 8.

Logo

Il logotipo del prodotto consiste, come da riproduzione sotto riportata, in una linea che rappresenta due lati della sezione trasversale del prodotto.

Il cartiglio reca la scritta "Giandujotto di Torino" in carattere tipografico TIMES NEW ROMAN di colore uguale a quello del segno grafico.

Il logotipo del prodotto deve sempre essere riportato sia sull'incarto primario sia nel secondo imballo, in bianco (C0 M0 Y0 K0) o in nero (C0 M0 Y0 K100).

Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il simbolo dell'IGP dell'Unione Europea e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di 1,0 cm.



Giandujotto
di Torino



Giandujotto
di Torino



Art. 9

Organismi di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 7 del Reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. (INOQ), con sede in piazza Carlo Alberto Grosso 82 - 12033 Moretta (CN) tel. +390172-911323, fax +390172-911320, e-mail inoq@inoq.it - inoq@pec.inoq.it