



CAMERA DI COMMERCIO  
RIETI VITERBO

**TUSCIA**  
VITERBESE

**PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO DELLA TUSCIA  
VITERBESE**

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

*Revisione Maggio 2024*



**PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO DELLA TUSCIA VITERBESE  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

## **1. Disposizioni generali**

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende che producono e commercializzano pasticceria e prodotti da forno della Tuscia Viterbese.

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese" (d'ora in poi "licenziatario") corrisponde all'impresa artigiana o all'impresa iscritta presso il Registro delle imprese che garantisca metodologie di produzione artigianale e non in serie e che immettono sul mercato, con proprio marchio aziendale, i prodotti finali.

La pasticceria e i prodotti da forno della Tuscia Viterbese sono ottenuti da un laboratorio a carattere artigianale, ubicato nella provincia di Viterbo, appartenente ad artigiano regolarmente iscritto al rispettivo Albo presso la C.C.I.A.A. di Rieti-Viterbo o in alternativa all'imprenditore che, pur non essendo iscritto all'Albo, ne garantisca i requisiti della lavorazione propria.

Nel suddetto laboratorio deve essere svolto l'intero processo di lavorazione dei prodotti, a partire dalle materie prime: nel processo di lavorazione deve essere prevalente l'apporto manuale.

La sede del laboratorio deve essere autorizzata per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge dai competenti organi di controllo e vigilanza.

## **2. Requisiti generali**

I prodotti che rientrano tra quelli contrassegnati dal marchio Tuscia Viterbese sono quelli definiti "tradizionali" per la provincia di Viterbo o che, comunque, siano riconosciuti tali dal gruppo di operatori ed esperti interpellati per l'elaborazione del presente disciplinare.

Prodotti non riportati nel presente disciplinare, realizzati secondo ricette tradizionali dei Comuni della provincia di Viterbo o frutto della creatività dell'artigiano, possono essere oggetto di apposizione del marchio Tuscia Viterbese purché rispettino i requisiti generali del presente disciplinare.

Per tutti i prodotti da contrassegnare con il marchio Tuscia Viterbese, laddove le preparazioni lo richiedano, si devono impiegare **nocciole, castagne, miele, olio extravergine d'oliva e vino** realizzati da una filiera produttiva ricadente esclusivamente nel territorio della provincia di Viterbo.

Inoltre, per ogni prodotto del presente disciplinare, l'impasto deve essere realizzato con l'impastatrice mentre la forma deve essere data a mano.

### **2.1. Prodotti da forno e della pasticceria tradizionale viterbese e indicazioni circa le loro preparazioni**

Nella descrizione dei prodotti vengono riportati gli elementi minimi necessari per mantenerne le peculiarità delle forme organolettiche.

Qualsiasi aggiunta di ingredienti o variazione della lavorazione non devono alterare in maniera sostanziale lo standard di prodotto convenuto.

#### **Amaretti alle Mandorle Amare**

Ingredienti: farina 00, olio extravergine, zucchero, mandorle amare, aromi naturali.



PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO DELLA TUSCIA VITERBESE  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"

---

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 16-18 minuti, temperatura media di cottura: 170-180° C

Presentazione prodotto: di forma a biscotto ovale, di lunghezza di circa 5 cm., larghezza media 3 cm

**Ciambella all'anice della Tuscia**

Ingredienti: farine tipo 00, zucchero semolato, latte, olio extra vergine di oliva, uova, lievito di birra, semi di anice, vino bianco, pasta da riporto.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione dalle 12 alle 24 ore, tempo cottura minimo 20 minuti, temperature medie di cottura 180-220° C.

Presentazione prodotto: forma circolare con buco al centro, di diametro da 25 a 30 cm, di consistenza soffice.

**Ciambelline al vino e all'anice**

Ingredienti: vino, olio extra vergine di oliva, zucchero, farina, semi di anice, lievito in polvere.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 20 minuti, temperatura medie di cottura 180-200° C.

Presentazione prodotto: forma circolare con buco al centro di diametro di 5-6 cm, consistenza dura.

**Ciambella dolce Civitonica**

Ingredienti: farina, latte, zucchero, uvetta passita, vaniglia, cannella.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo: 20 minuti, temperatura media di cottura: 250° C

Presentazione prodotto: di forma a ciambella, di lunghezza di circa 7 cm., larghezza media 4 cm

**Biscotto di Sant'Anselmo di Bomarzo**

Ingredienti: farina di tipo 00, lievito naturale, uova, zucchero semolato, olio extra vergine d'oliva, misto di liquori, vino, semi di anice, scorza di limone grattugiata.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione dalle 12 alle 24 ore, tempo di cottura 20 minuti circa, temperature medie di cottura 180-200° C.

Presentazione del prodotto: forma circolare con buco al centro, diametro da 25 a 30 cm, di circa 1 Kg di peso, consistenza simile al pane.

**Brutti e Buoni**

Ingredienti: nocciole, zucchero, albume di uovo

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 20 minuti, temperatura media di cottura 180° C.

Presentazione prodotto: forma tipo biscotto tondo, di lunghezza di circa 3 cm., larghezza media 3 cm

**Maritozzo Viterbese**

Ingredienti: farina 00, strutto, zucchero, uova, aroma al limone, aroma vaniglia, uvetta, lievito di birra.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 12 minuti, temperatura media di cottura 220-240° C

Presentazione prodotto: di forma ovale, di lunghezza di circa 8-10 cm., larghezza media 7-9 cm

**Mostaccioli**

Ingredienti: farina 00, acqua, nocciole, lievito di birra, vino rosso dolce, olio extravergine, zucchero.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione di 1 ora, tempo cottura minimo 20-25 minuti, temperatura media di cottura 240° C.

Presentazione del prodotto: forma romboidale, di lunghezza di circa 5 cm., larghezza media 3 cm.

**Pane casareccio sciapo**

Ingredienti: farina 00, acqua, lievito di birra.

Modalità di produzione: tempo di fermentazione del lievito dalle 12 alle 20 ore, tempo di lievitazione 1 ora, tempo cottura minimo 50-60 minuti, temperatura di cottura media 220° C.

Presentazione prodotto: forma a pagnotta o a filone

**Pane di Santa Rosa**

Ingredienti: farina, zucchero, nocciole, burro, uova, uvetta, gocce di cioccolato fondente, lievito in polvere.

Modalità di produzione: tempo di cottura 25-30 minuti, temperatura di cottura media 200 °C.

Presentazione prodotto: forma a pagnottella rotonda, leggermente bombata.

**Pane di semola di grano duro (pane nero di Monteromano)**

Ingredienti: farina grano duro, acqua, lievito madre (ottenuto dalla pasta del giorno prima).

Modalità di produzione: tempo di lievitazione 1 ora, tempo cottura minimo 50-60 minuti, temperatura di cottura media 220° C.

Presentazione prodotto: forma di pagnotta rotonda allungata con superficie di colore scuro.

**Pane del vescovo**

Ingredienti: uva sultanina, nocciole, cioccolato fondente, farina, zucchero, uova, lievito.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 30 minuti, temperatura media di cottura 180° C

Presentazione prodotto: forma classica di torta rotonda, dal diametro variabile tra i 25 e 35 cm

**Pangiallo della Tuscia**

Ingredienti: nocciole, noci, mandorle, zucchero, uva sultanina, cioccolato fondente, canditi, uova, cacao, miele, olio extra vergine di oliva, farina, aromi naturali.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 20 - 30 minuti, temperatura medie di cottura 180° C.

Presentazione prodotto: forma di semisfera, del diametro di circa 10-12 cm, di consistenza dura.

**Panpepato**

Ingredienti: farina 00, acqua, nocciole, canditi, uva passerina, cioccolato fondente, miele.

Presentazione prodotto: di forma simile ad una cupola, di altezza di circa 10-15 cm., larghezza media 10-15 cm.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione 1 ora, tempo cottura minimo 20-25 minuti, temperatura media di cottura: 240° C

**Paste al limone di Monterosi**

Ingredienti: uova, lievito in polvere, burro, latte, vaniglia, zucchero semolato, limone grattato, alchermes, rhum, farina 00.

Modalità di produzione: tempo di cottura minimo 10 minuti, temperatura di cottura media 240° C.

Presentazione del prodotto: forma circolare, di diametro di circa 4 cm ed altezza di circa 1 cm, impasto morbido.

**Pizza bianca strascinata**

Ingredienti: farina 00, acqua, strutto, sale, malto, lievito di birra.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione 5 ore, tempo cottura minimo 20-30 minuti, temperatura media di cottura 220° C

Presentazione prodotto: di forma allungata, di lunghezza di circa 2 m., larghezza media 30 cm e di altezza di circa 2 cm.



**PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO DELLA TUSCIA VITERBESE  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

**Pizza Corchianese**

Ingredienti: farina 00, acqua, sale, lievito di birra, pomodoro, formaggio pecorino romano, cipolla, basilico, olio extravergine, origano.

Modalità di produzione: Tempo di lievitazione: 5 ore, Tempo cottura minimo: 20-30 minuti, Temperatura media di cottura: 230° C

Presentazione prodotto: di forma allungata su pala o su teglia, di lunghezza di circa 2 m., larghezza media 30 cm

**Pizza di Pasqua della Tuscia**

Ingredienti: farina, zucchero, uova, lievito naturale e di birra, latte, burro o strutto, arance, limoni, cannella, vaniglia, alchermes e rum.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione e maturazione 10-12 ore, tempo cottura minimo 60 minuti, temperatura di cottura media 200° C.

Presentazione prodotto: simile al panettone, anche nella consistenza, ma con cappello a forma di fungo, dalla superficie liscia di colore marrone scuro.

**Pizza Patate e Chiodi di Garofano**

Ingredienti: farina 00, acqua, sale, pepe, lievito di birra, patate, chiodi di garofano, olio extravergine.

Modalità di produzione: tempo di lievitazione 1 ora, tempo di cottura minimo 20-25 minuti, temperatura media di cottura 240° C.

Presentazione prodotto: di forma allungata su pala o su teglia, di lunghezza di circa 2 m., larghezza media 30 cm

**Torrone al miele alle nocciole**

Ingredienti: nocciole tostate, miele, zucchero, cioccolato extra fondente, cacao in polvere, albume d'uovo, ostia, sale, aromi naturali.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 5 ore, temperatura a bagnomaria.

Presentazione prodotto: forma a parallelepipedo, di lunghezza variabile oppure cilindrica.

**Tozzetti alle nocciole di Viterbo**

Ingredienti: farina tipo 0, zucchero, nocciola, uova, olio extra vergine aromi naturali, sale, limone, lievito in polvere.

Modalità di produzione: tempo cottura minimo 20 minuti, temperatura media di cottura 200° C

Presentazione prodotto: biscotti secchi alti circa 2 cm e larghi circa 5 cm.

## **2.2 Applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio**

Affinché un'impresa possa assumere e mantenere la qualifica di licenziatario del marchio collettivo Tuscia Viterbese per tutte le forme di comunicazione aziendale, è necessario che la sua produzione annuale sia rappresentata per almeno il 50% dai prodotti riportati nel presente disciplinare.

Al di sotto di suddetta percentuale di prodotto, l'immagine coordinata del marchio collettivo Tuscia Viterbese potrà essere applicata esclusivamente sulle confezioni e sul packaging dei prodotti e non su altre forme di comunicazione e di immagine aziendali previa, in ogni caso, specifica autorizzazione del Comitato di gestione e di controllo del marchio



**PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO DELLA TUSCIA VITERBESE  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

### **3. Modalità di controllo**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto per la pasticceria ed i prodotti da forno della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Il licenziatario dovrà assicurare agli addetti al controllo l'accesso a tutti gli ambienti dove avviene la lavorazione e mettere a disposizione la documentazione da questi richiesta.

### **4. Obblighi del soggetto Licenziatario**

I soggetti Licenziatari sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese.

Devono inoltre garantire la distinzione, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "Tuscia Viterbese" e altri prodotti similari eventualmente presenti in azienda.

Inoltre dovrà essere documentata la provenienza da filiere produttive ricadenti nella provincia di Viterbo di **nocciole, castagne, miele, olio extravergine d'oliva e vino**, qualora utilizzate come materie prime per la realizzazione dei prodotti del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovrà essere documentabile e comprovabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente di settore, quella sull'igiene, la salute e la sicurezza sul lavoro.

Il licenziatario si impegna a garantire un progressivo miglioramento della sostenibilità ambientale della sua azienda.