



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



TUSCIA
VITERBESE

PRODOTTI DELL'ALTA TUSCIA VITERBESE

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

Revisione Novembre 2024



**PRODOTTI DELL'ALTA 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/o trasformano e commercializzano i seguenti prodotti agroalimentari tradizionali così definiti dal D.M. 350/99 e s.m.i.:

- *Aglio rosso di Proceno*
- *Cece del solco dritto di Valentano*
- *Fagiolo del purgatorio di Gradoli*
- *Farro di Acquapendente*
- *Lenticchia di Onano*

La zona di produzione agricola dei prodotti oggetto del presente disciplinare ricade nei territori dei comuni di Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, Proceno, San Lorenzo Nuovo e Valentano.

La licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese viene pertanto rilasciata ai soggetti che svolgano le necessarie operazioni (pulizia, selezione, confezionamento, etichettatura, etc.) affinché i suddetti prodotti possano essere venduti al pubblico con il proprio marchio aziendale.

La licenza d'uso potrà essere rilasciata anche alle aziende agricole che immettono sul mercato i suddetti prodotti con il proprio marchio, pur affidando le operazioni di trasformazione sopra indicate a soggetti terzi.

La sede operativa del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese deve ricadere nella provincia di Viterbo ed essere iscritto al Registro Imprese della Camera di Commercio di Viterbo da almeno un anno, ai sensi dell'art. 3, comma 1 del Regolamento generale all'uso del marchio Tuscia Viterbese. Nel caso non sussista il requisito testé citato, la licenza d'uso può comunque essere rilasciata se il soggetto richiedente subentra in una sede o unità locale già esercente l'attività prevista dal presente disciplinare che abbia avuto un'iscrizione al Registro Imprese della CCIAA di Rieti Viterbo da almeno un anno.

Il licenziatario dovrà provvedere affinché tutte le operazioni colturali effettuate dai propri produttori fornitori per l'ottenimento dei diversi prodotti agricoli rispettino quanto riportato nel presente disciplinare.

2. Zone di coltivazione

Ai fini del presente disciplinare il territorio dell'Alta Tuscia Viterbese è stato suddiviso in due zone:

- **zona A**, caratterizzata da terreni argillosi, che comprende l'intero territorio del comune di Proceno e del comune di Acquapendente;
- **zona B**, caratterizzata da terreni di origine vulcanica, comprendente i territori dei comuni di Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, San Lorenzo Nuovo e Valentano.



**PRODOTTI DELL'ALTA 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 nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione (Comitato), il quale potrà delegare professionisti competenti in materia.

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

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 mantenere ben distinto, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, il prodotto oggetto di apposizione del marchio "Tuscia Viterbese" dagli altri prodotti simili eventualmente presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione dovrà essere documentabile e comprovabile nel corso della verifica aziendale svolta dal 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 applicabile al settore di attività, nonché quella in materia di igiene, salute e sicurezza dei lavoratori.

5. Modalità di confezionamento dei prodotti

Per essere immessi al consumo i prodotti oggetto del presente disciplinare dovranno essere confezionati in sacchetti di juta, di plastica o di cartone; in ogni caso le confezioni utilizzate dovranno garantire inalterabilità del prodotto sia per quel che riguarda le caratteristiche di salubrità che quelle organolettiche.



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

AGLIO ROSSO DI PROCENO

L'aglio rosso di Proceno (*Allium sativus* L.), è una coltura la cui popolazione coltivata nel territorio di Proceno è riconducibile a diversi cloni di *Allium sativus* L. ottenuti mediante selezione da parte degli agricoltori locali. Bulbo di medie dimensioni con bulbilli corti e tozzi e tunica dal caratteristico colore rosso. Sapore forte e piccante, profumo intenso e persistente. Destinato al consumo fresco, l'Aglio Rosso di Proceno ha un sapore forte, un profumo molto intenso e persistente e vanta buona digeribilità oltre ad una grande attitudine alla conservazione. La pianta è bulbosa con circa 40 radici cordiformi, superficiali il cui maggior volume si trova tra i primi 20-25 cm di terreno. Le foglie basali sono amplessicauli, non hanno funzione di riserva e la più esterna ricopre, per una decina di centimetri circa, le altre più interne per una lunghezza sempre maggiore.

La diffusione e le caratteristiche qualitative che rendono peculiare il prodotto dipendono dalla tipologia dei terreni situati a 400-500 metri d'altitudine s.l.m., caratterizzato da un clima mite di tipo temperato-sublitoraneo.

L'area di coltivazione dell'Aglio rosso di Proceno è limitata alla sola zona A.

Tecniche di coltivazione

Preparazione del terreno: la preparazione del terreno dovrà essere effettuata con una aratura a media profondità (30/35 cm.) e con successivi interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi e con fresa. Al momento della semina il terreno dovrà essere livellato, affinato e libero da erbe infestanti in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

Semina: la semina avviene tra dicembre e febbraio e potrà essere eseguita a mano o a macchina utilizzando seminatrici opportunamente predisposte, in entrambi i casi il seme dovrà essere disposto in solchi. I solchi dovranno essere posti a distanza da 20 a 40 cm. o superiore nel caso di utilizzo di mezzi meccanici per la sarchiatura dell'interfila. L'emergenza delle piante dovrà essere regolare. Sono ammesse concimazioni chimiche localizzate.

Difesa fitosanitaria e controllo delle erbe infestanti

Per quanto riguarda gli attacchi fungini, batterici, di insetti o di altra natura, l'eventuale concia delle sementi ed il controllo delle erbe infestanti, ai sensi della normativa vigente, si fa riferimento alle *Norme tecniche di difesa integrata e controllo delle erbe infestanti* della Regione Lazio.

Eliminazione degli scapi fiorali: allo scopo di garantire caratteristiche qualitative ottimali dell'aglio prodotto nel periodo maggio/giugno deve essere eseguita l'eliminazione degli scapi fiorali (starlatura).

Raccolta: la raccolta, che avviene tra giugno e luglio, potrà essere effettuata manualmente o con macchine agevolatrici.



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

CECE DEL SOLCO DRITTO

La denominazione "Cece del Solco Dritto" designa la produzione di Ceci (*Cicer arietinum*) riferibile all'ecotipo locale i cui semi hanno le seguenti caratteristiche:

- dimensioni di 7/8 mm di diametro,
- forma arrotondata,
- peso di 1000 semi pari a 260/300 grammi,
- colore crema chiaro.

I terreni caratteristici della zona di produzione del "Cece del solco dritto" sono di origine vulcanica, con tessitura fine e sciolta, ricchi di potassio e di fosforo, dotati di buona permeabilità e di discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 6-6,5 (terreni sub-acidi).

L'area di coltivazione del Cece del solco dritto è limitata alla sola zona B.

Le zone di coltivazione del "Cece del solco dritto" sono caratterizzate da un ambiente a clima mite, temperato, ventilato e non umido, con caldo primaverile sufficientemente precoce.

La coltura deve quindi sorgere in luogo aperto, ben esposto, non ombreggiato e possibilmente con esposizione a mezzogiorno.

Tali caratteristiche influiscono positivamente sulla sanità della coltura, riducendo l'incidenza delle malattie crittogamiche.

Tecniche di coltivazione

Rotazione: il Cece è una coltura miglioratrice (da rinnovo), per questo può seguire e farsi precedere da colture cerealicole quali l'orzo, il grano, l'avena, il mais. Non esistono problemi di successione colturale, a meno di insorgenza di fitopatie, per cui è consigliabile il ritorno sullo stesso terreno dopo 3 anni.

Preparazione del terreno: il terreno deve essere sistemato in modo tale da non avere ristagni d'acqua. La preparazione va effettuata nell'autunno precedente l'impianto, con un'aratura o con tecniche di minima lavorazione (*minimum tillage*) utilizzando estirpatori e/o ripuntatori. In ogni caso tali interventi debbono essere seguiti da interventi di amminutamento del terreno effettuati con erpice a dischi e con fresa; prima della semina il terreno deve essere livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

Semina: la semina può essere effettuata a mano o meccanicamente; in questo secondo caso dovranno essere utilizzate macchine per cereali opportunamente modificate; in entrambi i casi la semina dovrà essere effettuata disponendo i semi all'interno di appositi solchi adeguatamente predisposti; la quantità di seme utilizzato non dovrà essere inferiore a 70 Kg./Ha.

Materiale di propagazione: il seme da utilizzarsi deve far riferimento all'ecotipo locale; deve provenire dalle zone di Valentano e Acquapendente, o può essere ottenuto dagli stessi agricoltori, previo accertamento dell'assenza di eventuali patogeni (virus, funghi, insetti, acari e nematodi); possono essere utilizzate anche varietà più recenti caratterizzate da semi grossi e lisci.



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

Concimazione: essendo il cece una pianta azotofissatrice, la concimazione al momento della semina dovrà essere soprattutto fosfatica e, se necessario, potassica fino ad un massimo di 100 unità ettaro per ciascuno dei due elementi per evitare facili rigogli vegetativi con i conseguenti danni (aumento della sensibilità al freddo, minor produzione di granella, allettamento).

Difesa fitosanitaria e controllo delle erbe infestanti: Per quanto riguarda gli attacchi fungini, batterici, di insetti o di altra natura, l'eventuale concia delle sementi ed il controllo delle erbe infestanti, ai sensi della normativa vigente, si fa riferimento alle Norme tecniche di difesa integrata e controllo delle erbe infestanti della Regione Lazio.

Irrigazione: gli interventi irrigui si rendono necessari in relazione all'andamento meteorologico stagionale ed alla fase fenologica, in particolare nel periodo compreso tra la germinazione e l'emergenza, oltre che nella fase di riempimento del baccello. Gli interventi irrigui dovranno essere eseguiti utilizzando bassi volumi di acqua, evitando il periodo della fioritura della pianta.

Raccolta: la raccolta del prodotto viene eseguita a mano o con mietitrebbiatrici per cereali opportunamente adattate. Nel caso di raccolta meccanica deve essere posta particolare attenzione alla regolazione dell'apparato trebbiante per evitare di frantumare i semi ed ottenere un prodotto di scarso valore merceologico.

Caratteristiche del prodotto: i ceci devono essere:

1. di forma regolare;
2. interi;
3. di aspetto e odore freschi;
4. sani;
5. esenti da attacco di roditori e di insetti;
6. puliti, cioè praticamente privi di terra o qualsiasi altra impurità;
7. privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciutti dopo lavaggio (vietata l'immersione) e refrigerazione con acqua fredda, esente da additivi chimici;
8. privi di odore o sapore estraneo.

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità o di calibro riferite al contenuto dell'imballaggio. Le tolleranze di qualità sono consentite nel limite massimo del 2% espresso in numero o peso di semi non rispondenti alle caratteristiche del prodotto o che presentino lievi lesioni. Particolare scrupolosità dovrà essere dedicata alla verifica della omogeneità del prodotto, alla dimensione e all'integrità dei semi, alla rispondenza dei mezzi di condizionamento.



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

FAGIOLO DEL PURGATORIO DI GRADOLI

Le caratteristiche qualitative del Fagiolo del Purgatorio di Gradoli dipendono dai terreni d'origine vulcanica, sciolti, freschi, di buona fertilità e poco calcarei. Sono situati in un ambiente collinare (300-400 metri d'altitudine s.l.m.) caratterizzato da un clima mite di tipo temperato – sublitoraneo. La varietà coltivata è un ecotipo locale, utilizzato in questa area da moltissimo tempo, assimilabile alla varietà Cannellino ed è adatta alla produzione di granella secca.

La pianta è ad accrescimento semi-determinato, portamento semi-prostrato, altezza media 38 cm e si presenta con portamento eretto; la foglia è composta trifogliata, forma ovata e colore verde chiaro. L'area di coltivazione del Fagiolo del purgatorio di Gradoli è limitata alla sola zona B.

Piattaforma varietale: i principali caratteri botanici delle piante appartenenti a questi ecotipi sono:

1. fiori papilionacei di colore bianco riuniti a grappoli all'ascella delle foglie;
2. baccelli con 4/8 legumi ciascuno;
3. durata del ciclo vegetativo media (120/150 gg.);
4. semi di colore bianco lucente (tipo cannellini);
5. tegumento esterno liscio, più raramente raggrinzito;
6. dimensioni dei semi: mm 5/7 di larghezza, mm 8/10 di lunghezza.

Tecniche di coltivazione

Caratteristiche geopedologiche: i terreni caratteristici della zona di produzione del "Fagiolo del Purgatorio di Gradoli" sono di origine vulcanica, poco calcarei, con tessitura fine e sciolta, freschi, ricchi di potassio, dotati di una buona permeabilità e di una discreta presenza di sostanza organica; il pH si colloca su valori prevalenti di 6 - 6,5 (terreni sub-acidi). Le zone di coltivazione del "Fagiolo del Purgatorio di Gradoli" sono caratterizzate da un ambiente a clima mite, temperato, ventilato e non umido, con caldo primaverile sufficientemente precoce.

Rotazioni: il Fagiolo è considerata, da un punto di vista agronomico, una coltura "miglioratrice" del terreno, per questo può seguire e precedere colture cerealicole quali l'orzo, il grano, il mais. Non esistono particolari problemi di successione colturale, a meno di insorgenza di fitopatie; in ogni caso, per il presente Disciplinare, viene reso obbligatorio il ritorno sullo stesso terreno almeno dopo 3 anni.

Preparazione del terreno e semina: il terreno deve essere sistemato in modo tale da non avere ristagni d'acqua. La preparazione va effettuata nell'autunno precedente l'impianto, con un'aratura a media profondità (30/35 cm), seguita da interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi e/o fresa; prima della semina il terreno deve essere livellato, affinato e liberato dalle erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine. La semina è eseguita a mano o a macchina, utilizzando seminatrici preferibilmente pneumatiche, in ogni caso disponendo il seme in solchi, in quantità non inferiore ai 60 Kg per ettaro.



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

La semina potrà essere effettuata nei mesi di aprile e maggio.

Concimazione: le eventuali concimazioni fosfatiche e parte della concimazione potassica dovranno essere effettuate in corrispondenza delle lavorazioni autunnali o di quelle di fine inverno.

Difesa fitosanitaria e controllo delle erbe infestanti: Per quanto riguarda gli attacchi fungini, batterici, di insetti o di altra natura, l'eventuale concia delle sementi ed il controllo delle erbe infestanti, ai sensi della normativa vigente, si fa riferimento alle *Norme tecniche di difesa integrata e controllo delle erbe infestanti* della Regione Lazio.

Irrigazione: gli interventi irrigui possono essere solo di soccorso e si rendono necessari solo in corrispondenza di particolari e sfavorevoli condizioni metereologiche ed in funzione della fase fenologica della coltura.

Raccolta: la raccolta del prodotto potrà essere effettuata nei mesi di agosto e settembre e potrà essere eseguita a mano o con idonee mietitrebbiatrici; dovrà essere effettuata quando i baccelli iniziano a disseccarsi; nella raccolta manuale si dovrà far completare l'essiccazione al sole e successivamente si dovrà procedere alla sgranatura manuale dei baccelli. Dopo tale operazione dovrà essere effettuata la ripulitura del prodotto dalle impurità (baccelli secchi, legumi bucati dal Tonchio ed altri residui vegetali).

Caratteristiche del prodotto: i fagioli devono essere:

1. di colore bianco lucente;
2. diametro minimo medio mm 5/7; diametro max medio mm 8/10;
3. di forma regolare, interi e sani;
4. di aspetto e odore freschi;
5. esenti da attacco di roditori e di insetti;
6. puliti, cioè praticamente privi di terra o di qualsiasi altra impurità;
7. privi di odore o sapore estraneo.



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

FARRO DEL PUNGOLO DI ACQUAPENDENTE

La denominazione "Farro del Pungolo di Acquapendente" designa il farro *Triticum dicoccum*; è riferibile ad un ecotipo locale di altezza media tra i 70 e 90 cm che presenta cariossidi con le seguenti caratteristiche medie:

1. lunghezza di 7/8 mm,
2. forma ellittico-ovoidale,
3. peso di 1000 spighe: 105 grammi circa,
4. colore nocciola,
5. consistenza: frattura vitrea.
6. 2 cariossidi per spighe,
7. 45 grammi circa il peso di 1000 cariossidi nude,

L'area di coltivazione del Farro del pungolo di Acquapendente è limitata alla sola zona A.

Tecniche di coltivazione

Caratteristiche pedo-climatiche: i terreni sui quali meglio si esalta questa coltura sono profondi, privi di scheletro, di media tessitura, a reazione neutra o subacida, di media permeabilità; zone dove attualmente tale coltura è praticata, con terreni sciolti, ricchi di potassio e poveri di calcare, che si trovano a circa 450 metri s.l.m. e dove le precipitazioni si aggirano tra gli 800 ed i 900 di pioggia.

Tecnica colturale: essendo la coltura del farro fortemente sfruttante si prevede il suo ritorno sul medesimo appezzamento non prima di tre anni. E' comunque vietata la monosuccessione.

Sono ammissibili precessioni agronomiche con le colture da rinnovo (es. mais, bietola, pomodoro, patata, tabacco, girasole, fava, ecc.), soprattutto in quanto migliorano la fertilità del terreno per le lavorazioni profonde e per gli apporti di letame.

Buone anche le colture foraggere per il loro positivo effetto sul terreno e, se leguminose, per il loro apporto di azoto.

Preparazione del terreno: la preparazione del terreno dovrà essere effettuata con un'aratura a media profondità (30/35 cm.) e con successivi interventi di amminutamento del terreno (da 1 a 3 passaggi) effettuati con erpice a dischi (morgano) e con fresa. Al momento della semina il terreno dovrà essere livellato, affinato e libero da erbe infestanti, in modo tale da garantire le migliori condizioni per lo sviluppo delle piantine.

Semina: la semente deve possedere, oltre alle buone qualità genetiche legate alla varietà (la purezza varietale è fondamentale soprattutto nelle colture che prevedono l'utilizzo di parte delle cariossidi come nuovo seme), anche ottime caratteristiche di germinabilità (non inferiore al 95%); di purezza (non deve contenere materiali estranei, soprattutto semi di piante infestanti); di stato fitosanitario (non deve essere contaminata da organi di propagazione di parassiti fungini, quali Fusarium, carie, carbone e septoria); di dimensioni delle cariossidi (sono da evitare cariossidi piccole o striminzite).



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

La semina può essere effettuata a spaglio o, in alternativa, con seminatrici meccaniche a calibro variabile; la semina del Farro del Pungolo di Acquapendente è piuttosto tardiva, ma non deve in ogni caso, salvo eventi climatici eccezionali, superare la metà di dicembre; tale limite viene imposto per assicurare la giusta ed indispensabile dose di freddo alla coltura.

La densità di spighe ottimale è di 500-600 per mq che si ottengono utilizzando 400-500 cariossidi a mq. E' previsto un impiego di 180-200 Kg di seme per ettaro.

La profondità di interrimento del seme deve variare tra 1/3 cm e deve essere maggiore nelle condizioni di terreno asciutto e soffice.

Bisogna tener presente che una semina troppo profonda ostacola la fuoriuscita della piantina dal terreno, mentre una semina superficiale pone le cariossidi in condizioni di scarsa umidità e alla portata degli uccelli.

Dopo la semina sono consentiti interventi di rullatura leggera, allo scopo di far aderire meglio le cariossidi al terreno e facilitare l'assorbimento dell'acqua necessaria per la germinazione.

Difesa fitosanitaria e controllo delle erbe infestanti: Per quanto riguarda gli attacchi fungini, batterici, di insetti o di altra natura, l'eventuale concia delle sementi ed il controllo delle erbe infestanti, ai sensi della normativa vigente, si fa riferimento alle *Norme tecniche di difesa integrata e controllo delle erbe infestanti* della Regione Lazio.

Raccolta e molitura: la raccolta è effettuata con la mietitrebbia, tra fine luglio e agosto, e deve essere tempestivamente seguita, previo accertamento dell'asciugatura delle cariossidi (umidità < 14%), dall'invio del prodotto al molino per il lavoro di ripulitura. Al centro dovranno avvenire le operazioni di pulizia e selezione (svecciatura, spietatura, eliminazione di impurità o semi estranei) e quindi la lavorazione a pietra di decortica tura per l'eliminazione delle glumelle.

I prodotti finali sono, a seconda degli usi culinari la farina, lo spezzato o l'intero, al fine di mantenere integre tutte le proprietà nutritive della cariosside; sul Farro del Pungolo di Acquapendente non viene effettuata la perlatura, che ha in genere il solo scopo di abbassare i tempi di cottura.

Conservazione: i metodi ed i locali di conservazione della granella di farro potranno essere identici a quelli validi per gli altri cereali; per la protezione del prodotto in magazzino dagli attacchi di insetti, funghi. E' ammesso l'uso dei fitofarmaci previsti dal Reg. Cee 2092/91 (Agricoltura Biologica certificata).

Caratteristiche del prodotto: il Farro denominato "Farro del Pungolo di Acquapendente" può essere commercializzato sotto tre forme:

- farina;
- spezzato;
- intero.

Il prodotto deve risultare:

1. sano;
2. asciutto (umidità standard 13%);
3. privo di impurità (elementi estranei, glume e glumette, pezzi di rachide della spiga, ecc.);
4. privo di odori sgradevoli.

Nella granella può essere tollerata la presenza del 2% di altri semi di cereali (orzo, grano, ecc).



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

LENTICCHIA DI ONANO

La licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" è rilasciata ai soggetti che producono e/o commercializzano a proprio nome la "Lenticchia di Onano I.G.P." nella provincia di Viterbo.

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Lenticchia di Onano", di cui è stata riconosciuta l'iscrizione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione.

Possono richiedere la licenza per l'uso del marchio i soggetti iscritti nel Registro delle imprese, comprese le Reti di imprese, che possiedono la certificazione rilasciata da una designata struttura di controllo per la "Lenticchia di Onano IGP" e che svolgono attività di produzione agricola e/o di trasformazione nella parte della provincia di Viterbo individuata nel relativo Disciplinare IGP (Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano e San Lorenzo Nuovo) da almeno un anno. Il licenziatario per la Lenticchia di Onano deve avere almeno una sede operativa per ogni fase del processo di produzione, trasformazione e confezionamento del prodotto ricadente nella provincia di Viterbo.

Il soggetto al quale viene rilasciata la licenza d'uso del marchio "Tuscia Viterbese" corrisponde all'azienda agricola, o comunque al soggetto finale dell'intera filiera, che immette sul mercato (consumatore finale o distribuzione GDO o al dettaglio) con il proprio marchio aziendale la "Lenticchia di Onano IGP".