

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI

VITERBO



CHIOCCIOLA DELLA TUSCIA VITERBESE

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

luglio 2015

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 di coloro i quali producono chiocciole a scopo alimentare del genere Helix, idonee ad essere immesse in commercio con proprio marchio aziendale o con marchi di consorzi, cooperative di appartenenza o reti di imprese.

Il marchio Tuscia viterbese, oltre a prodotto tal quale, potrà essere posto anche sui trasformati per la gastronomia se le chiocciole impiegate sono allevate secondo i requisiti del presente disciplinare.

CARATTERISTICHE DELL'ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento previsto nel presente disciplinare è quello che si svolge in terreni recintati all'aperto, differenziati per la riproduzione e per l'ingrasso, con ciclo biologico completo dell'animale.

La preparazione del terreno per la semina nei terreni recintati per gli allevamenti segue la corrente pratica agronomica del luogo; la fertilizzazione ammessa deve essere esclusivamente organica.

Le dimensioni degli spazi recintati sono scelte a discrezione dell'allevatore; in ogni caso attorno ad ogni recinto di allevamento deve essere garantita una fascia di rispetto non inferiore ai 10 metri, da mantenere pulita per evitare l'annidarsi di parassiti dannosi alle chiocciole.

Le chiocciole fattrici da riproduzione, se acquisite al di fuori dell'allevamento, devono provenire esclusivamente da altri allevamenti ubicati nel territorio italiano.

L'alimentazione della chiocciola, sia essa fattrice che da ingrasso, è costituita essenzialmente dalle piante seminate nei recinti di allevamento, appartenenti alle seguenti specie: Trifoglio nano (*Trifolium repens* L.), Ravizzone (*Brassica campestris* L. var. oleifera), Cavolo cavaliere (*Brassica oleracea* var. *viridis*) e Cicoria (*Cichorium intybus* L.).

Nei recinti d'ingrasso è possibile integrare l'alimentazione con parti di pianta appartenenti a specie vegetali tipiche della zona dove si svolge l'allevamento.

Il periodo di permanenza della chiocciola nei recinti di allevamento non deve superare gli 8 mesi, periodo che garantisce il pieno sostentamento alimentare da parte delle specie vegetali seminate e che comprende, oltre al normale ciclo biologico di sviluppo delle piante, anche il periodo di ricaccio delle stesse dovuta al taglio.

Per la lotta contro eventuali specie vegetali infestanti o contro i parassiti delle chioccioline non potranno essere impiegate sostanze chimiche di sintesi.

Nella fase di spurgo, operazione che deve essere effettuata prima del consumo, le chioccioline devono essere poste, per un periodo non inferiore ai 14 giorni, in gabbie areate aperte almeno su due lati e posizionate in luoghi al riparo da intemperie e da fonti di calore.

Laddove necessario, è possibile integrare la propria produzione vendibile con chioccioline provenienti da altri allevamenti della provincia di Viterbo che rispettano il presente disciplinare.

MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DEL DISCIPLINARE

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di allevamento e di prodotto per le "Chiocciole della Tuscia Viterbese", nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata – CIS – del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e di gestione, il quale potrà, all'occorrenza, delegare altri soggetti.

Ai fini delle verifiche dei requisiti riportati nel presente disciplinare, dovrà essere presente un Registro di allevamento sul quale sono annotati, con relativa data, tutte le fasi del ciclo biologico delle specie vegetali seminate, le operazioni colturali effettuate, le diverse fasi del ciclo biologico della chiocciola e il tipo e quantità di alimentazione integrativa fornita, oltre a qualsiasi attività ed evento ritenuti importanti ai fini del mantenimento della qualità della chiocciola.

In fase di controllo potranno inoltre essere richiesti anche altri documenti, anche di tipo fiscale, comprovanti il rispetto dei requisiti riportati nel presente disciplinare.

L'allevamento richiedente licenza, o già licenziatario, dovrà inoltre garantire un piano di tracciabilità delle chiocciole, anche per tenere distinte quelle allevate secondo il presente disciplinare da eventuali altre.

Il processo di tracciabilità, nonché l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

La conservazione dei suddetti documenti da parte dell'allevamento deve essere almeno biennale.