

REGOLAMENTO SPECIALE NOCCIOLE IN GUSCIO

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 6 del 18 aprile 2011

COMITATO DI FILIERA DELLE NOCCIOLE SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI VITERBO

Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile

Nocciole in guscio e nocciole in guscio da agricoltura biologica e in particolare i seguenti prodotti:

Nocciole in guscio:

- Nocciole Tonda di Giffoni (in sigla “Nocciole Tonda Giffoni”)
- Nocciole Tonda Romana (in sigla “Nocciole Tonda Romana”)
- Nocciole Tonda Gentile delle Langhe (in sigla “Nocciole Tonda G. Langhe”)
- Nocciole altre varietà (in sigla “Nocciole altre varietà”)
- Nocciole romana DOP (in sigla “Nocciole Romana DOP”)
- Nocciole Piemonte IGP (in sigla “Nocciole Piemonte IGP”)
- Nocciole Giffoni IGP (in sigla “Nocciole Giffoni IGP”)

Nocciole in guscio da agricoltura biologica:

- Nocciole Tonda di Giffoni da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole Tonda Giffoni bio”)
- Nocciole Tonda Romana da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole Tonda Romana bio”)
- Nocciole Tonda Gentile delle Langhe da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole Tonda G. Langhe bio”)
- Nocciole altre varietà da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole altre varietà bio”)
- Nocciole romana DOP da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole Romana DOP bio”)
- Nocciole Piemonte IGP da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole Piemonte IGP bio”)
- Nocciole Giffoni IGP da agricoltura biologica (in sigla “Nocciole Giffoni IGP bio”)

Il lotto minimo negoziabile per le nocciole = 1000 Kg, con lotti incrementabili di 1 Kg alla volta

Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,01 €

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

Nel caso di prodotti da agricoltura biologica si fa riferimento al Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici che abroga il CEE n. 2092/91, e al Reg. CE n. 889/2008, attuativo del Reg. CE n. 834/2007.

Nel caso di altre certificazioni volontarie di prodotto o di processo si fa riferimento alle specifiche normative e alla documentazione rilasciata dall'organismo terzo di certificazione.

Nel caso di altre certificazioni volontarie di prodotto o di processo si fa riferimento alle specifiche normative e alla documentazione rilasciata dall'organismo terzo di certificazione.

Fatte salve le specifiche indicate nelle schede informative, le caratteristiche qualitative della Nocciole del Piemonte o Nocciole Piemonte I.G.P sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 1107 del 12.06.96 GUCE L. 148 del 21.06.96 e Reg. CE n. 464 del 12.03.04 GUCE L. 77 del 13.03.04) , quelle della Nocciole di Giffoni I.G.P sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 GUCE L. 322 del 25.11.97 e Reg. CE n. 1257 del 21.08.06 GUCE L. 228 del 22.08.06) e quelle della Nocciole Romana D.O.P. sono quelle indicate dallo specifico Disciplinare (Reg. CE n. 667 del 22.07.09 GUCE L. 194 del 25.07.09).

Oltre alle specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative delle nocciole in guscio devono rispettare quanto dettato dall' Allegato I del Regolamento CE n. 1221 del 5 dicembre 2008 e successive modifiche, riportante la "norma di commercializzazione generale dei prodotti ortofrutticoli". Il contenuto dell'allegato suddetto viene riportato di seguito:

a) Requisiti qualitativi minimi

I prodotti oggetto del presente regolamento devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

b) Caratteristiche minime di maturazione

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente.

Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.

c) Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

d) Indicazione dell'origine del prodotto

Nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione.

Art. 3 - Scheda informativa dei prodotti

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

3.1 Campi obbligatori riguardanti le caratteristiche del prodotto- proposte di vendita:

3.1.1. Origine: Italia (provincia), estero (stato);

3.1.2. Punto resa;

3.1.3. Metodo di coltivazione: convenzionale, altro metodo (per il prodotto biologico è prevista una categoria specifica)

3.1.4. Ente certificatore nel caso di prodotti da agricoltura biologica, DOP o IGP (se il prodotto non è certificato il proponente riporterà la dicitura “nessuna certificazione”)

3.1.5. Numero di certificazione qualora indicato nel certificato nel caso di prodotti da agricoltura biologica, DOP o IGP (se il prodotto non è certificato il proponente riporterà la dicitura “nessuna certificazione”)

3.2 Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto – proposte di vendita:

3.2.1. Varietà (da indicare per i prodotti dove la varietà non è già indicata)

3.2.2. Calibro

3.2.3. Ente certificatore (nel caso di prodotti ottenuti con metodo certificabile ma diverso dal prodotto biologico)

3.2.4. Numero di certificazione qualora indicato nel certificato (nel caso di prodotti ottenuti con metodo certificabile ma diverso dal prodotto biologico)

3.2.5. Presentazione (sfuse o in sacchi)

3.2.6. Campionamento: sì/no

3.2.7. Altre caratteristiche

3.3 Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto – proposte di acquisto:

3.3.1 Varietà (da indicare per i prodotti dove la varietà non è già indicata)

3.3.2 Origine: Italia (provincia), estero (stato)

3.3.3 Punto resa

3.3.4. Metodo di coltivazione: convenzionale, altro metodo (per il prodotto biologico è prevista una categoria specifica)

3.3.5. Calibro

3.3.6. Presentazione (sfuse o in sacchi)

3.3.7. Campionamento: sì/no

3.3.8. Altre caratteristiche.

3.4 Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale- proposte di vendita e proposte di acquisto:

3.4.1 Specifiche di consegna e ritiro

3.4.2 Tempi e modalità di pagamento

3.4.3 Modalità di risoluzione delle controversie

3.4.4 Altre modalità.

Art. 4 – INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Campionamento (integrazione alla Parte III delle disposizioni generali)

Qualora richiesto, l'onere e l'obbligo del prelievo dei campioni sigillati competono al venditore per le vendite "franco partenza" ed al compratore per le vendite "franco arrivo".

Il campionamento deve essere effettuato, salvo patto contrario, nel luogo e nel momento della consegna della merce in almeno due esemplari per ogni singolo ricevimento, in contraddittorio fra chi riceve e chi effettua la consegna (siano essi il venditore od il compratore oppure, in mancanza di questi, il vettore il quale, anche senza alcuna specifica autorizzazione, rappresenterà ad ogni effetto - nel campionamento - la parte che gli ha affidato il mandato di trasporto) e dovranno essere comunque conservati diligentemente dalle parti. I campioni per la determinazione dell'umidità, delle altre caratteristiche analitiche e/o per il condizionamento, debbono essere sigillati all'interno di sacchi di juta del peso netto di almeno 5 (cinque) chilogrammi.

In caso di rifiuto ad effettuare il campionamento in contraddittorio, la parte diligente è autorizzata, dandone immediata comunicazione alla controparte, a mezzo telegramma o posta elettronica, a procedere al prelievo e sigillo dei campioni. I campioni dovranno essere muniti di etichetta nella quale deve essere riportato almeno il numero e la data del contratto/prestabilito di contratto.

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

- 1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Firenze;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;

Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.