

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:

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 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 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

Ingredienti obbligatori

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%

Ingredienti 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 rispetto a quelli indicati al punto 5.1 e 5.2.

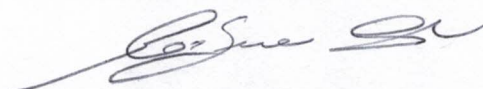
Metodo di produzione

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 cioccolatiere 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

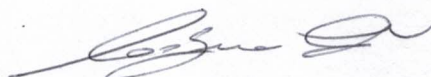
La richiesta di riconoscimento del "Giandujotto di Torino" è basata sulla reputazione e su altre sue caratteristiche.

Il "Giandujotto di Torino", nel corso del tempo, ha maturato elevati livelli reputazionali espressi da **un** nesso causale fra i fattori umani (culturali, sociali, economici) locali, in cui si esprime la piemontesità del prodotto, e l'aspettativa di una qualità specifica che i consumatori ricercano in esso come espressione della rinomata tradizione cioccolatiera piemontese, assurgendo quindi a prodotto dotato di fama indiscussa sia a livello nazionale sia estero.

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, negli anni '60 del secolo scorso, la denominazione "Giandujotto di Torino" viene inserita in tre Leggi della Repubblica Italiana, finalizzate alla protezione delle denominazioni di origine, che ratificavano gli



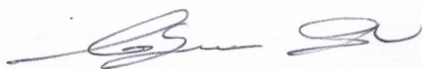
accordi bilaterali con la Germania (Legge n. 658 del 13 luglio 1966), la Francia (Legge n. 476 del 11 giugno 1967) e la Spagna (Legge n. 767 del 26 ottobre 1978). All'inizio del XXI secolo, la denominazione "Giandujotto di Torino" viene ulteriormente rafforzata dall'iniziativa dell'Associazione Giandujotto, costituitasi per l'avvio di un percorso di regolamentazione della sua produzione, in vista delle allora imminenti Olimpiadi di Torino 2006.

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", e la divulgazione di materiale promozionale indicante la denominazione "Giandujotto di Torino". 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 e torinese 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.

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 "Giandujotto di Torino" senza inficiare il nesso fra tale reputazione e la zona geografica da cui la storia di tale prodotto ha avuto inizio.

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. Tale nesso reputazionale 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.

Organismo di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'articolo 39 del Reg. (UE) n. 2024/1143. 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

Art. 8.

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 sistema 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.

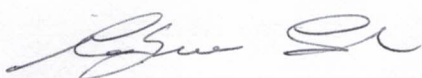
Il «Giandujotto di Torino» è commercializzato in confezioni monoprodotto.

L'incarto primario dovrà riportare il logotipo del prodotto più avanti descritto 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 logotipo del prodotto 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. 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.

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

