



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

---

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO**



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



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

---

### 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 che immette sul mercato, con proprio marchio aziendale, i prodotti finali.

La "pasticceria e prodotti da forno della Tuscia Viterbese" sono ottenuti da un laboratorio artigianale, appartenente ad artigiano regolarmente iscritto al rispettivo albo presso la C.C.I.A.A. di Viterbo.

Nel suddetto laboratorio artigianale 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 artigianale deve essere autorizzata, per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge, dai competenti organi di controllo e vigilanza.

Il laboratorio artigianale del licenziatario del marchio Tuscia Viterbese deve essere sito nella provincia di Viterbo.



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

---

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

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 come tali dal gruppo di operatori ed esperti che hanno partecipato all'elaborazione del presente disciplinare.

I prodotti sono stati suddivisi in due elenchi stilati sulla base della radicazione nel territorio e la conoscenza delle specifiche lavorazioni tradizionali.

Nell'elenco A sono pertanto riportate le produzioni riguardanti l'intera provincia di Viterbo, mentre nell'elenco B sono invece riportati i prodotti relativi ad alcuni Comuni della provincia di Viterbo.

**ELENCO A**

CIAMBELLA ALL'ANICE DELLA TUSCIA

CIAMBELLINE AL VINO E ALL'ANICE

PANGIALLO DELLA TUSCIA

PIZZA DI PASQUA DELLA TUSCIA

PANE DEL VESCOVO

TOZZETTI DI VITERBO

TORRONE AL MIELE ALLE NOCCIOLE O ALLE MANDORLE

PANE CASARECCIO SCIAPO

PIZZA BIANCA STRASCINATA

**ELENCO B**

PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO (PANE NERO DI MONTEROMANO)

PASTE AL LIMONE DI MONTEROSI

BISCOTTO DI SANT'ANSELMO DI BOMARZO



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

---

### **Descrizione dei prodotti**

Nella descrizione dei prodotti vengono riportati gli elementi minimi necessari a mantenerne le peculiarità.

Qualsiasi aggiunta di ingredienti o variazione delle lavorazioni non devono alterare in maniera sostanziale la presentazione del prodotto o le qualità organolettiche riconosciute dei prodotti.

#### ***Ciambella all'anice della tuscia***

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

Ingredienti: farine tipo 00 o 0, 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

#### ***Ciambelline al vino e all'anice***

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

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

#### ***Pangiallo della tuscia***

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

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 media di cottura: 180° C



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

---

***Pizza di Pasqua della Tuscia***

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

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/maturazione: 10-12 ore

Tempo cottura minimo: 60 minuti

Temperatura di cottura media: 200° C

***Pane del vescovo***

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

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

Modalità di produzione

Tempo cottura minimo: 30 minuti

Temperatura media di cottura: 180° C

***Tozzetti alle nocciole di Viterbo***

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

Ingredienti: farina tipo 0, zucchero, nocciole, uova, olio extra vergine d'oliva, aromi naturali, sale, limone, lievito in polvere.

Modalità di produzione

Tempo cottura minimo: 20 minuti

Temperatura media di cottura: 200° C

***Torrone al miele alle nocciole***

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

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 a bagno maria.



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

---

***Pizza bianca strascinata***

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

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

***Pane casareccio sciapo***

Presentazione prodotto: forma a pagnotta o a filone

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

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

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

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



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

---

***Paste al limone di Monterosi***

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

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

Modalità di produzione

Tempo cottura minimo: 10 minuti.

Temperatura di cottura media: 240° C

***Biscotto di Sant'Anselmo di Bomarzo***

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.

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:

Preparazione del lievito: il lievito viene lavorato in più fasi fino al raggiungimento della quantità e della consistenza richieste.

Preparazione del biscotto: al lievito naturale viene aggiunto un composto costituito da tutti gli altri ingredienti, tranne la farina, precedentemente riscaldato a bagnomaria.

Tempo di lievitazione: dalle 12 alle 24 ore.

Tempo di cottura: 20 minuti circa.

Temperature medie di cottura: 180-200°C.



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

### **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%, anche in maniera non continuativa ma in occasione di specifici eventi di calendario (ad esempio Pasqua o Carnevale), da prodotti riportati nell'elenco A del precedente paragrafo del presente disciplinare.

Per i licenziatari che producono prodotti dell'elenco B, il computo per il raggiungimento del 50% viene completato con i prodotti dell'elenco A.

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 di cui ai precedenti elenchi A e B, 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 "Tuscia Viterbese", da rilasciarsi su domanda dell'interessato e sentita la C.C.I.A.A. di Viterbo.

### **MODALITÀ DI CONTROLLO**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di produzione 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 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 licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

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.

### **GARANZIE DEL SOGGETTO LICENZIATARIO**

I licenziatari devono dimostrare, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, che i prodotti, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", siano distinguibili dagli eventuali altri prodotti simili presenti in azienda che non sono oggetto del presente disciplinare.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile 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 relativa sia al settore di attività e sia all'igiene, la salute e la sicurezza degli addetti.

Il licenziatario dovrà inoltre garantire il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso del processo produttivo.