

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 308/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006**„NOCCIOLA ROMANA”****Nr WE: IT-PDO-0005-0573-28.11.2006****CHOG () CHNP (X)****1. Nazwa**

„Nocciola Romana”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III)**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże i przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Nocciola Romana” określa owoce należące do gatunku *Corylus avellana* odmiany „Tonda Gentile Romana”, „Nocchione” i ewentualnie ich selekcji, które stanowią co najmniej 90 % w gospodarstwie. Dopuszcza się odmiany „Tonda di Giffoni” i „Barrettona” w proporcji nie większej niż 10 %. „Nocciola Romana” powinna charakteryzować się następującymi cechami:

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Tonda gentile romana: kształt orzecha w skorupie: zbliżony do kulistego z lekko spiczastym wierzchołkiem; wielkość kalibrażu wahająca się od 14 do 25 mm; skorupa średnio gruba, koloru orzechowego, o nieznacznym połysku, pokryta włoskami przy wierzchołku i licznym widocznym paskowaniem; jądro średnio-małe, o różnym kształcie zbliżonym do kulistego, kolorze podobnym do koloru skorupy i dodatkowo pokryte włóknistą powłoką, powierzchnia pomarszczona, bruzdowanie mniej lub bardziej wyraźne, kształt bardziej nieforemny w porównaniu z orzechem w skorupie; błona pokrywająca jądro jest średniej grubości, niecałkowicie odchodząca podczas blanszowania; struktura spoista i krucha; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

Nochione: kształt orzecha w skorupie: kulisty, zbliżony do elipsoidalnego; wielkość kalibrażu wahająca się od 14 do 25 mm; skorupa gruba: koloru jasnoorzechowego, rowkowana, pokryta nielicznymi włoskami; jądro średnio-małe, włóknista wyściółka w ilości średniej do dużej; błona pokrywająca jądro: średnio odchodząca podczas blanszowania; zapach i aromat: bardzo delikatny i długotrwały. W obydwu przypadkach masa po łuszczeniu musi wynosić od 28 do 50 %. Orzechy nie mogą mieć smaku ani zapachu zjełczałego oleju, pleśni ani trawiastego. Podczas gryzienia muszą charakteryzować się kruchością, tj. muszą rozłupywać się przy pierwszym nagryzieniu, nie mogą być ciągliwe i muszą mieć spoistą strukturę, pozbawioną pustych przestrzeni wewnątrz. Również orzechy pakowane powinny posiadać te cechy.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Operacje zbioru, magazynowania, sortowania i kalibrowania powinny odbywać się na obszarze produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.*

Wprowadzanie Nocciola Romana na rynek i pakowanie produktu powinno odbywać się w następujący sposób:

w przypadku produktu w skorupie: w workach lub opakowaniach z juty i rafii, dostosowanych do różnych poziomów sprzedaży o wadze: 25–50–250–500 g oraz 1–5–10–25–50–500–800–1 000 kg.

w przypadku produktu łuskanego: w workach lub pojemnikach z juty i rafii, torebkach poliamidowo-polietylenowych, torebkach poliamidowo-polietylenowo-aluminiowych i kartonach odpowiednich dla środków spożywczych o wadze: 10–15–20–25–50–100–150–250–500 g, i: 1–2–4–5–10–25–50–500–800–1 000 kg.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Opakowania, pojemniki i worki winny być zapieczętowane tak, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez zerwania plomb. Na opakowaniach należy umieścić pismem drukowanym o jednakowej wielkości napisy „NOCCIOLA ROMANA” i „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA” (*Chroniona Nazwa Pochodzenia*), a także dane niezbędne do ustalenia nazwy i adresu przedsiębiorstwa pakującego, rok produkcji orzechów, początkowa waga brutto i netto oraz logo. Nie jest dozwolone stosowanie jakiegokolwiek innej nazwy lub dodatkowych określeń.



Logo produktu CHNP ma kształt okrągły i charakteryzuje się następującymi cechami: tło koloru hawana jasnożółty z brązową obwódką, na górze znajduje się ułożony w półkole napis w kolorze czarnym „Nocciola Romana” a na dole napis ułożony w półkole „Denominazione Origine Protetta” (*Chroniona Nazwa Pochodzenia*) w kolorze czarnym oraz trzy liście ułożone w kształt wachlarza szpicem do góry, koloru zielonego z czarną obwódką, a na ich tle znajduje się orzech laskowy koloru brązowego z czarną obwódką, tło orzecha ma kolor jasnobrązowy, a na środku orzecha znajduje się rysunek pałacu papieskiego z Viterbo w kolorze hawana jasnożółty. Produkty, w odniesieniu do których stosuje się CHNP „Nocciola Romana”, również po poddaniu procesowi obróbki i przetwórstwa mogą być wprowadzane na rynek w opakowaniach, na których widnieje informacja o nazwie pochodzenia bez logo wspólnotowego, pod warunkiem, że:

produkt o chronionej nazwie pochodzenia, posiadający taki certyfikat, jest jedynym składnikiem z tej kategorii towarowej;

użytkownicy produktu o chronionej nazwie pochodzenia posiadają zgodę Konsorcjum Ochrony CHNP „Nocciola Romana” wyznaczonego jako odpowiedzialne za ochronę przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej zgodnie z krajowymi przepisami prawa (art. 14 ustawy 526/99 i dekretu z mocą ustawy 297/2004). Ww. Konsorcjum dokonuje wpisu użytkowników do odpowiednich rejestrów i nadzoruje prawidłowość stosowania chronionej nazwy pochodzenia. W przypadku braku wyznaczonego Konsorcjum Ochrony ww. funkcje będzie pełniło Ministerstwo Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej jako organ krajowy odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji, zbioru, magazynowania, łuszczenia, sortowania i kalibrowania produktu „Nocciola Romana” obejmuje niżej wymienione gminy i prowincje Viterbo i Roma:

- a) w prowincji Viterbo: Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel Sant’Elia, Civita Castellana; Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano, Viterbo.
- b) w prowincji Roma: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant’Oreste, Trevignano.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Nocciola Romana” charakteryzuje się warunkami glebowo-klimatycznymi bardzo sprzyjającymi uprawie orzecha laskowego, ponieważ gleba w górach Cimino i Sabatini charakteryzuje się obecnością form pochodzenia wulkanicznego z tufami glebowymi bogatymi w niezbędne substancje, law leucytowych, trachitowych z osadami klastycznymi różnego rodzaju. Gleba jest głęboka, lekka, uboga w wapń i fosfor, ale bogata w potas i mikroelementy; odczyn jest na ogół kwaśny i/lub słabo kwaśny. W zakresie warunków klimatycznych temperatury na obszarze określonym w pkt 3 osiągną średnie minimalne wartości 4–6 °C i średnie maksymalne wartości 22–23 °C, a roczny poziom opadów deszczu wynosi 900–1 200 mm. Łagodna zima ma szczególne znaczenie, ponieważ leszczyna od stycznia do lutego przechodzi okres delikatnego kwitnienia.

5.2. Specyfika produktu

Szczególne cechy, które powodują, że „Nocciola Romana” jest szczególnym i jedynym w swoim rodzaju produktem, to kruchość i spoista struktura, pozbawiona pustych przestrzeni wewnątrz. Podczas gryzienia te kruche orzechy łamią się przy pierwszym nagryzieniu, nie są ciągliwe i zachowują tę właściwość zarówno gdy są świeże, jak i po pewnym okresie przechowywania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub szczególnymi cechami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególną jakością renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG).

Charakterystyczne cechy „Nocciola Romana” są ściśle związane z geograficznym środowiskiem produkcji, bowiem najlepsze warunki do upraw tego gatunku są na obszarach o glebach raczej luźnych o odczynie obojętno-kwaśnym i zawartości aktywnego wapnia poniżej 8 %, średnich rocznych temperaturach od 16 °C i rocznym poziomie opadów przekraczającym 800 mm, a wszystkie te cechy środowiskowe posiada obszar produkcji „Nocciola Romana”.

Wśród elementów naturalnych niekwestionowane jest znaczenie warunków glebowych, w szczególności w zakresie ich składu mineralnego. Wulkaniczne pochodzenie tych gleb, bogatych w potas i mikroelementy, ma znaczny wpływ na cechy jakościowe i organoleptyczne owoców, a zatem na ich kruchość.

Również technologia produkcji i przechowywania ma wpływ na jakość tego produktu rolnego. Techniki te rozwijały się przez lata, większy akcent kładąc na aspekty jakościowe owoców niż ilościowe upraw. Dzisiaj stosowane techniki produkcji oparte są na zasadach ochrony integralnej i mają na celu wyprodukowanie owocu nie tylko bezpiecznego z punktu widzenia żywieniowego, dzięki brakowi naturalnych osadów i toksyn, ale i jak najmniej dotkniętego atakami pasożytów.

Również i technika zbioru rozwijała się przez lata tak, by nie zmarnować wysiłków czynionych w ciągu całego procesu produkcyjnego.

Należy podkreślić, że orzech laskowy zbierany jest z ziemi, a więc zbyt długie leżenie na ziemi może całkowicie zniszczyć właściwości zdrowych owoców; w ostatnich latach producenci dokonali dużego wysiłku, by jak najbardziej ograniczyć czas leżenia na ziemi, stosując techniki, które pozwalają na uniknięcie tej fazy.

Również w zakresie technik wstępnej obróbki i przechowywania następował ciągły rozwój. Proces przeszedł od suszenia produktu za pomocą ciepła słonecznego, tak powszechnego, że często widywało się orzechy porozkładane na klepiskach i placach, do suszenia z użyciem suszarni, należących do danego gospodarstwa lub spółdzielczych, gdzie skorupy wykorzystuje się jako paliwo, a produkt przechowywany jest w magazynach i/lub silosach w kontrolowanej temperaturze lub w komorach na produkt luskany.

Uprawa orzecha laskowego na ograniczonym obszarze geograficznym sięga roku „... około 1412, natomiast wcześniej roślina ta znana była jako krzew stanowiący część podszycia leśnego, który do dzisiaj można spotkać rosnący w takiej formie szczególnie w lasach kasztanowcowych” (Martinelli w „Carbognano illustra”). Istnieją przekazy świadczące, że w 1513 r. orzechy „Nocchie” były ozdobą posiłku papieża Leona X („Storia del Carnevale Romano” Clementi). W księgach katastralnych z 1870 r. było już zarejestrowanych w tamtym czasie w Caprarola kilkadziesiąt hektarów upraw leszczyny pod nazwą „Bosco di Nocchie” (*las orzechowy*). W 1946 r. powierzchnia upraw leszczyny wynosiła 2 463 ha przeznaczonych pod uprawy wyspecjalizowane oraz 1 300 ha przeznaczonych pod uprawy mieszane. Dzisiaj uprawy leszczyny zajmują powierzchnię przekraczającą 16 tys. ha i dają pracę 3,5 tys. pracowników.

Na przestrzeni wieków cierpliwa, wytrwała i oparta na wiedzy praca człowieka odegrała ważną rolę w zachowaniu tradycji tych upraw, o czym świadczą również liczne doroczne święta wiejskie i liczne dania tradycyjnie wykonywane z użyciem orzecha laskowego, takie jak: *spezzatino di coniglio in umido* (potrawka z królika), różne rodzaje ciastek: *tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *gli ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *brutti-buoni*, *duri-morbidi*, *meringhe*, *crucchi di Vignanello*, *morette*. Wszystkie powyższe wymienione elementy świadczą o tradycyjnym charakterze i znaczeniu, jakie uprawa tych roślin ma dla lokalnej gospodarki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Nocciola Romana” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 32 z dnia 8 lutego 2006 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er717w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyjvsidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130_Disciplinare_esameUE_nocciola_romana.pdf