

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 491/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Nocciola Romana“

ЕС №: PDO-IT-0573-AM01 — 15 септември 2020 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Кооперативно дружество Ecolazio

Piazza San Paolo della croce, 6

01038 Soriano nel Cimino (VT), Italy

Кооперативът Ecolazio има право да подаде заявление за изменение по силата на член 13, параграф 1 от Наредба № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения Наименование на продукта Описание на продукта Географски район Доказателство за произход Метод на производство

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Връзка
- Етикетирание
- Друго [контролен орган; правила за преработените продукти]

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. Изменение/изменения

5.1. Описание на продукта:

1.а. Член 2, параграф 1 от продуктова спецификация:

Следният параграф:

Защитеното наименование за произход „Nocciola Romana“ се прилага за лешници от вида *Corylus avellana*, отглеждани в географския район, определен в член 3, при условие че сортовете „Tonda Gentile Romana“ и/или „Nocchione“ — и/или всякакви селекции, направени от тези сортове — съставляват 90 % от лешниците, отглеждани в стопанството. Разрешени са сортовете „Tonda di Giffoni“ и „Barrettona“ в максимален размер от 10 %.

се изменя, както следва:

Защитеното наименование за произход „Nocciola Romana“ се прилага за лешници от вида *Corylus avellana*, отглеждани в географския район, определен в член 3, при условие че сортовете „Tonda Gentile Romana“ и/или „Nocchione“ — и/или всякакви селекции, направени от тези сортове — съставляват 80 % от лешниците, отглеждани в стопанството. Сортовете „Tonda di Giffoni“ и „Barrettona“ могат да съставляват до 20 %.

1.б. Точка 3.2 от единния документ:

Следният параграф:

С наименованието „Nocciola Romana“ се означават плодовете от вида *Corylus avellana*, при условие че сортовете „Tonda Gentile Romana“ и/или „Nocchione“ — и/или всякакви селекции, направени от тези сортове — съставляват 90 % от лешниците, отглеждани в стопанството. Разрешени са сортовете „Tonda di Giffoni“ и „Barrettona“ в максимален размер от 10 %.

се изменя, както следва:

С наименованието „Nocciola Romana“ се означават плодовете от вида *Corylus avellana*, при условие че сортовете „Tonda Gentile Romana“ и/или „Nocchione“ — и/или всякакви селекции, направени от тези сортове — съставляват 80 % от лешниците, отглеждани в стопанството. Сортовете „Tonda di Giffoni“ и „Barrettona“ могат да съставляват до 20 %.

Необходимият процент на сортовете „Tonda Gentile Romana“ и „Nocchione“ — които продължават да бъдат референтните сортове за продукта със ЗНП, и тези, които му придават неговите характеристики — е намален от 90 % на 80 %. В резултат на това процентът на допълнителните сортове — използвани главно като опрашители — е увеличен и „Mortarella“ сега също е разрешен наред с двата вече изброени сорта. Увеличаването на процента на тези допълнителни сортове означава възможност за присъствие на по-голям брой опрашители, което увеличава вероятността за плодозалагането и по този начин позволява по-големи добиви. Освен това добавянето на „Mortarella“ в списъка на допълнителните сортове разширява обхвата на периодите на цъфтеж, за да обхване целия период на плодозалагането при основните сортове „Tonda Gentile Romana“ и „Nocchione“.

2.а. Член 2, параграфи 3 и 4 от продуктова спецификация:

„TONDA GENTILE ROMANA“

— Черупка: със средна дебелина, лешниково кафяв цвят, леко лъскава, мъхеста на върха и с множество видими ивици;

— Ядка: средна до малка по големина, с променлива и почти сфероидална форма, много близка по цвят до черупката, най-често влакнеста, с набраздена повърхност и бразди с различна вдлъбнатост и с по-нестандартни размери в сравнение с лешника с черупката;

— Кожица: със средна дебелина, без възможност за пълно обелване след изпичане.

„NOCCHIONE“

— Среден размер на лешника с черупката: 14—25 милиметра;

— Черупка: дебела, със светъл лешников цвят, на ивици и с не много мъх;

— Ядка: средна до малка по големина, със средно до високо наличие на влакна.

се изменят, както следва:

„TONDA GENTILE ROMANA“

— Черупка: с лешниково кафяв цвят, мъхеста на върха и с множество видими ивици;

— Ядка: с променлива и почти сфероидална форма, много близка по цвят до черупката, най-често влакнеста, с набраздена повърхност и бразди с различна вдлъбнатост и с по-нестандартни размери в сравнение с лешника с черупката;

— Кожица: без възможност за пълно обелване след изпичане.

„NOCCHIONE“

— Размер на лешника с черупката: 14—25 милиметра;

— Черупка: дебела, със светъл лешников цвят, на ивици и с не много мъх;

— Ядка: с влакна.

2.6. Точка 3.2 от единния документ:

Следните параграфи:

Лешници „Tonda Gentile Romana“ с черупка: с почти сфероидална форма и леко заострен връх; с променлив размер от 14 mm до 25 mm; лешниково кафява черупка със средна дебелина, леко лъскава, мъхеста на върха и с множество видими ивици; средни до малки по големина ядки с променлива и почти сфероидална форма, много близки на цвят до черупката, най-често влакнести, с набраздена повърхност и бразди с различна вдлъбнатост и с по-нестандартни размери в сравнение с лешника с черупката; кожица със средна дебелина, без възможност за пълно обелване след изпичане; твърда, хрупкава консистенция; много фин, дълготраен вкус и аромат.

Лешници „Nocchione“ с черупка: със сфероидална, почти елипсовидна форма, с размери от 14 mm до 25 mm; дебела черупка с цвят светъл лешник, на ивици и без много мъх; средна до малка по размер ядка със средно до високо наличие на влакна; кожица с умерена възможност за обелване след изпичане; много фин, дълготраен вкус и аромат.

се изменят, както следва:

Лешници „Tonda Gentile Romana“ с черупка: с почти сфероидална форма и леко заострен връх; с променлив размер от 14 mm до 25 mm; черупка с лешниково кафяв цвят, с мъх на върха и с множество видими ивици; ядки с променлив размер, с почти сфероидална форма, много близки по цвят до черупката, най-често влакнести, с набраздена повърхност и бразди с различна вдлъбнатост и с по-нестандартни размери в сравнение с лешника с черупка; кожица без възможност за пълно обелване след изпичане; твърда, хрупкава консистенция; много фин, дълготраен вкус и аромат.

Лешници „Nocchione“ с черупка: със сфероидална, почти елипсовидна форма, с размери от 14 mm до 25 mm; дебела черупка с цвят светъл лешник, на ивици и без много мъх; ядка, покрита с влакна; кожица с умерена възможност за обелване след изпичане; много фин, дълготраен вкус и аромат.

Термини като „среден“, „едва“, „висок“, и „малък“ са премахнати, тъй като не могат да бъдат обективно измерени и съответно са сметнати за ненужни за целите на охарактеризирането и описанието на продукта.

3. Добавя се следният пасаж:

ЗНП „Nocciola Romana“ може да бъде представено като:

— цели лешници с черупка;

- цели печени лешници с черупка;
- лешници без черупка;
- печени и/или обелени лешници без черупка.

В настоящия текст се уточняват различните разновидности на продукта (с черупка/печени с черупка/без черупка/без черупка и след това печени и/или обелени). Характеристиките на продукта се определят изключително от суровината (лешници), като ядките могат да бъдат подлагани само на физически и/или механични процеси (сушене, печене, белене), които не променят специфичните характеристики на продукта, като например неговата хрупкавост, твърда консистенция и липса на кухини в сърцевината на ядката. Изброяването на специфичните разновидности на продукта е необходимо, тъй като пазарът и потребителите желаят да се предлага по-широка гама от продукти със ЗНП. Тези разновидности на продукта се произвеждат в производствения район на ЗНП повече от 30 години, но не е било възможно да се предлагат на пазара като „Nocciola Romana“, тъй като не са изрично обхванати от продуктовата спецификация.

Изменението се прилага и към точка 3.2 от единния документ.

4. Следното изречение от продуктовата спецификация:

Лешниците не трябва да имат друг вкус или мирис освен на пресни лешници.

се изменя по следния начин:

Лешниците не трябва да имат друг вкус или мирис освен на пресни или печени лешници.

Това изречение е променено, за да отразява изменение номер 3.

5. Добавя се следният пасаж:

При условие, че притежават останалите характеристики на продукта, описани по-горе, лешниците, които не отговарят на изискванията за размер, могат да се използват изключително за преработка под наименованието ЗНП „Nocciola Romana“. Те не могат да се продават директно на крайния потребител.

Това изменение позволява да се използва наименованието ЗНП „Nocciola Romana“ за лешници, които не отговарят на изискванията за размер, установени за всеки сорт, и се използват изключително за преработка.

Изменението се прилага и към точка 3.2 от единния документ.

5.2. Метод на производство

Член 5 от продуктовата спецификация:

6. Следният параграф:

Гъстотата на насажденията и използваните техники за отглеждане трябва да следват обичайната практика. Във всеки случай леските могат да се отглеждат като многостолови храсти или едностволови дървета (последните също могат да бъдат подрязвани под формата на разтворена ваза). Гъстотата на насажденията варира от 150 дървета на хектар в стари овощни градини до 650 дървета в новозасадени градини.

се изменя по следния начин:

Гъстотата на насажденията и използваните техники за отглеждане трябва да следват обичайната практика. Във всеки случай леските могат да се отглеждат като многостолови храсти или едностволови дървета (последните също могат да бъдат подрязвани под формата на разтворена ваза). Гъстотата на насажденията варира от 150—650 дървета на хектар в стари овощни градини до 800 дървета в новозасадени градини.

В настоящия текст броят на дърветата на хектар в стари овощни градини е даден в диапазон (150—650), а максималният брой от 800 дървета на хектар за новозасадени овощни градини отразява използването на модели на по-гъсто засаждане, които могат да се използват при условие, че добивът от хектар остава в границите, определени в продуктовата спецификация.

7. Следният параграф:

„Nocciola Romana“ трябва да се съхранява в добре проветривани помещения (с прозорци или механична вентилация), което да гарантира запазването на продукта с влагосъдържание не повече от 6 %.

се изменя по следния начин:

„Nocciola Romana“ трябва да се съхранява в подходящи помещения, което да гарантира правилното запазване на продукта. Влагосъдържанието на продукта след премахването на черупката не трябва да надвишава 6 % (при максимално допустимо отклонение от 10 %).

Сега се уточнява, че продуктът трябва да се съхранява в „подходящи“ помещения, което вече не означава непременно, че трябва да има „прозорци“ или „механична вентилация“, както беше в миналото, което позволява използването на по-модерни съоръжения (автоматизирани камери за съхранение и др.), позволяващи също редовни проверки на температурата и влажността.

Пояснено е, че изискването за влага се отнася за обелените ядки. Включването на допустимо отклонение от ± 10 % по отношение на съдържанието на влага от 6 % се дължи на диапазона на отклонение на измервателните уреди, който се влияе от външните условия на околната среда.

8. Следният параграф:

При съхраняване, отстраняване на черупката, сортиране и оразмеряване на лешниците трябва да се прилагат правилата за безопасност на храните.

се изменя по следния начин:

При отстраняване на черупката, сортиране, оразмеряване, сушене, печене и белене на лешниците трябва да се прилагат правилата за безопасност на храните.

Освен вече изброените, в текста сега са включени другите процеси (т.е. сушене, печене и белене), при които трябва да се прилагат правилата за безопасност на храните.

9. Следният параграф:

С цел да се избегне загуба на качеството на продукта, отстраняването на черупката, сортирането и оразмеряването — или само оразмеряването при лешниците, продавани с черупка — трябва да се извършват до 31 август на годината, следваща годината на събиране на реколтата.

се изменя по следния начин:

С цел да се избегне загуба на качеството на продукта, отстраняването на черупката, сортирането, оразмеряването и сушенето — или само оразмеряването при лешниците, продавани с черупка — трябва да се извършват в географския район, определен в член 3, и до 31 август на годината, следваща годината на събиране на реколтата.

Сушенето, което е необходим етап за консервиране и предотвратяване на влошаване на качеството на продукта, трябва да бъде ограничено до района, определен в член 3 от продуктовата спецификация. Този процес, както останалите, трябва също да се извърши до същата дата, т.е. 31 август на годината, следваща годината на събиране на реколтата.

10. Точка 3.4 от единния документ:

Събирането на реколтата, съхраняването, сортирането и оразмеряването трябва да се извършват в границите на производствения район.

се привежда в съответствие със съдържанието на изменение 9:

Отстраняването на черупката, сортирането, оразмеряването и сушенето трябва да се извършват в границите на производствения район.

5.3. Връзка

11. Следното изречение от член 6 от продуктовата спецификация:

Специфичните характеристики на продукта — неговата хрупкавост и твърда консистенция без кухини в сърцевината на ядката, които се запазват, независимо дали продуктът е пресен или консервиран — са тясно свързани с околната среда на производствения район, а сортовете леска са добре съобразени с почвените условия на района, определен в член 3.

се изменя по следния начин:

Специфичните характеристики на продукта — неговата хрупкавост и твърда консистенция без кухини в сърцевината на ядката, които се запазват, независимо дали продуктът е пресен, изпечен и/или обелен или консервиран — са тясно свързани с околната среда на производствения район, а сортовете леска са добре съобразени с почвените условия на района, определен в член 3.

както и

следното от точка 5.2 от единния документ:

Лешниците са толкова хрупкави, че се разпукват при първото захващане и нямат нужда от дъвчене. Те запазват тази характеристика както в прясно, така и в консервирано състояние.

се изменя по следния начин:

Лешниците са толкова хрупкави, че се разпукват при първото захващане и нямат нужда от дъвчене. Те запазват тази характеристика в прясно, изпечено и/или обелено и консервирано състояние.

Това изменение привежда продуктова спецификация и единния документ в съответствие с изменение номер 3.

5.4. Етикетирание

Член 8 от продуктова спецификация:

12. Следният пасаж:

„Nocciola Romana“ трябва да се опакова и продава във:

- а) торби или пакети от юта и рафия, подходящи за различните етапи на продажба, с тегло 25 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg или 1 000 kg за лешниците с черупка;
- б) пакети или контейнери от юта или рафия, вакуумно запечатани торбички от фолио или картонени кутии за хранителни цели с тегло 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 50 g, 100 g, 150 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg, или 1 000 kg за лешниците с черупка.

се изменя по следния начин:

„Nocciola Romana“ трябва да се опакова и продава във:

- а) платнени торби или други опаковъчни материали за хранителни цели, или контейнери при лешниците с черупка, включително печените лешници с черупка;
- б) всякакви опаковки за хранителни цели за лешниците без черупка, включително печените и/или белените ядки.

В това изменение изискванията за теглото на опаковката и специфичните опаковъчни материали са премахнати и е добавена разновидността „печен и/или обелен“ продукт.

Търсенето на пазара е много разнообразно по отношение както на теглото на опаковката, така и на опаковъчните материали. За да може продуктът със ЗНП „Nocciola Romana“ да продължи да се конкурира на пазара, на операторите следва да бъде позволено да избират опаковката, която най-добре отговаря на пазарните изисквания.

Това изменение се прилага и към точка 3.5 от единния документ.

13. Следното изречение:

Думите „NOCCIOLA ROMANA“ и „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ [ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД] следва да бъдат изписани печатно върху тях, като всички знаци са с еднакъв размер. Те трябва също да са етикетирани с името и адреса на фирмата на опаковчика, годината на отглеждане на лешниците, брутното и нетното тегло при източника и логото.

се изменя по следния начин:

Думите „NOCCIOLA ROMANA“ и „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ [ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД] или акронимът DOP [ЗНП] трябва да бъдат изписани върху тях печатно, като всички знаци са с еднакъв размер. Те трябва също да са етикетирани с името и адреса на фирмата на опаковчика, годината на отглеждане на лешниците, брутното и нетното тегло при източника и логото.

С това изменение се пояснява, че символът на ЕС също е изискване за етикетирание и че акронимът „DOP“ може да се използва вместо да се изписва изцяло DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.

Това изменение се прилага и към точка 3.6 от единния документ.

14. Към същия член се добавя следният параграф:

Лешници, отговарящи на условията за използване на защитеното наименование за произход „Nocciola Romana“, могат да се продават в насипно състояние в подходящи контейнери единствено, в случай че са придобити директно от производителя или от център за прибиране на реколтата на кооперация на производители от първи купувач, който притежава съоръжение за преработка и/или опаковане.

В текста сега се уточнява, че продуктът със ЗНП може да се продава в насипно състояние между оператори във веригата на доставки, но не и на крайния потребител, за да се ускори тази търговия. Това изменение се прилага и към точка 3.5 от единния документ.

15. Към същия член се добавя следният параграф:

Лешници, предназначени изключително за преработка, могат да се продават в насипно състояние в подходящи контейнери. Те могат също така да се товарят директно в насипно състояние в пригодени за целта „легла“ на специални транспортни средства. В пратката в никакъв случай не се допуска наличието на други плодове или ядки, които не са със ЗНП „Nocciola Romana“, а в транспортната бележка трябва да се съдържа обозначението „Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione“ [„ЗНП „Nocciola Romana“ за преработка“] и да се посочват сортът, размерите и партидата.

По този начин в продуктовата спецификация вече се описват условията за продажба на лешници, предназначени изключително за преработка. Това изменение се прилага и към точка 3.6 от единния документ.

5.5. Други

Контролен орган

16. В съответствие с изискванията на член 7, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 сега са добавени подробни данни за контролния орган, отговорен за проверката на съответствието с продуктовата спецификация.

Правила за преработените продукти

17. Следният текст в член 9 от продуктовата спецификация и точка 3.7 от единния документ:

Продукти, произведени със ЗНП „Nocciola Romana“, дори след преработка, могат да бъдат пускани на пазара в опаковки с това име без логото на ЕС, при условие че:

- продуктът със защитено наименование, сертифициран като такъв, е единствената съставка от тази продуктова категория;
- ползвателите на продукти със ЗНП са упълномощени за това от сдружението за защита „Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana“, признато за надзорен орган от Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство съгласно националното законодателство (член 14 от Закон № 526/99 и Законодателен декрет № 297/2004).

На същото сдружение е възложено и вписването на ползвателите в съответните регистри, както и наблюдението за правилното използване на защитеното наименование. Ако не съществува сдружение за защита, отговарящо за изпълнението на гореспоменатите функции, те се поемат от Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство съгласно националното законодателство в качеството му на национален орган, натоварен с прилагането на Регламент за изпълнение (ЕО) № 510/2006.

е заличен.

Целият пасаж относно преработените продукти е заличен, тъй като не е свързан със съдържанието на продуктовата спецификация, както е описано в член 7, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Използването на продукта със ЗНП „Nocciola Romana“ в други изделия е предмет на Съобщение на Комисията — Насоки за етикетирание на храни, използващи защитени наименования за произход (ЗНП) или защитени географски указания (ЗГУ) като съставки (2010/С 341/03) и указания на националното министерство.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Nocciola Romana“

ЕС №: PDO-IT-0573-AM01 – 15 септември 2020 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Nocciola Romana“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

С наименованието „Nocciola Romana“ се означават плодовете от вида *Corylus avellana*, при условие че сортовете „Tonda Gentile Romana“ и/или „Nocchione“ — и/или всякакви селекции, направени от тези сортове — съставляват 80 % от лешниците, отглеждани в стопанството. Сортовете „Tonda di Giffoni“ и „Barrettona“ могат да съставляват до 20 %.

„Nocciola Romana“ трябва да има следните характеристики:

Лешници „Tonda Gentile Romana“ с черупка: с почти сфероидална форма и леко заострен връх; с променлив размер от 14 mm до 25 mm; черупка с лешниково кафяв цвят, с мъх на върха и с множество видими ивици; ядки с променлив размер, с почти сфероидална форма, много близки по цвят до черупката, най-често влакнести, с набраздена повърхност и бразди с различна вдлъбнатост и с по-нестандартни размери в сравнение с лешника с черупка; кожица без възможност за пълно обелване след изпичане; твърда, хрупкава консистенция; много фин, дълготраен вкус и аромат.

Лешници „Nocchione“ с черупка: със сфероидална, почти елипсоидна форма, с размери от 14 mm до 25 mm; дебела черупка с цвят светъл лешник, на ивици и без много мъх; ядка, покрита с влакна; кожица с умерена възможност за обелване след изпичане; много фин, дълготраен вкус и аромат.

И при двата сорта ядката съставлява от 28 % до 50 % от целия плод.

Защитеното наименование за произход „Nocciola Romana“ може да бъде представено като:

- цели лешници с черупка;
- цели печени лешници с черупка;
- лешници без черупка;
- печени и/или обелени лешници без черупка.

Във вкуса или аромата на лешниците не трябва да има следи от гранясало масло, плесен или трева. Те трябва да са хрупкави, което означава, че ядките се разпукват с първото захапване и нямат нужда от дъвчене. Консистенцията им трябва да е плътна, без кухини в сърцевината на ядката. Посочените характеристики трябва да са запазени и в консервираните лешници.

При условие, че притежават останалите характеристики на продукта, описани по-горе, лешниците, които не отговарят на изискванията за размер, могат да се използват изключително за преработка под наименованието ЗНП „Nocciola Romana“. Те не могат да се продават директно на крайния потребител.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществявани в определения географски район*

Отстраняването на черупката, сортирането, оразмеряването и сушенето трябва да се извършват в границите на производствения район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Nocciola Romana“ трябва да се опакова и продава във:

- a) платнени торби или други опаковъчни материали за хранителни цели, или контейнери при лешниците с черупка, включително печените лешници с черупка;
- b) всякакви опаковки за хранителни цели за лешниците без черупка, включително печените и/или белените ядки.

Лешници, отговарящи на условията за използване на защитеното наименование за произход „Nocciola Romana“, могат да се продават в насипно състояние в подходящи контейнери единствено, в случай че са придобити директно от производителя или от център за прибиране на реколтата на кооперация на производители от първи купувач, който притежава съоръжение за преработка и/или опаковане.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковките, контейнерите и торбите трябва да бъдат запечатани по начин, който не позволява съдържанието да се извади без да се счупи пломбата.

Думите „NOCCIOLA ROMANA“ и „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ [ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД] или акронимът DOP [ЗНП] трябва да бъдат изписани върху тях печатно, като всички знаци са с еднакъв размер. Те трябва също да са етикетирани с името и адреса на фирмата на опаковчика, годината на отглеждане на лешниците, брутното и нетното тегло при източника и логото. Не се позволява използването на други наименования и допълнителни описания. Лешници, предназначени изключително за преработка, могат да се продават в насипно състояние в подходящи контейнери. Те могат също така да се товарят директно в насипно състояние в пригодени за целта „легла“ на специални транспортни средства. В пратката в никакъв случай не се допуска наличието на други плодове или ядки, които не са със ЗНП „Nocciola Romana“, а в транспортната бележка трябва да се съдържа обозначението „Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione“ [„ЗНП „Nocciola Romana“ за преработка“] и да се посочва сортът, размерите и партидата.

Логото на продукта със ЗНП е кръгло, състоящо се от бежово-жълт фон с кафява граница и „Nocciola Romana“, изписано с черни букви в полукръг в горната част, а думите „Denominazione Origine Protetta“ [защитено наименование за произход] с черни букви в полукръг в долната част. В центъра на кръга има три зелени листа, подредени във формата на ветрило, насочени нагоре, а върху листата има кафяв лешник, очертан в черно, с изображение на папския дворец във Viterbo в бежово-жълто на кафявия фон на ядката.



4. Кратко определение на географския район

Производственият район на „Nocciola Romana“ се състои от следните общини в провинциите Viterbo и Рим:

- a) 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 и Viterbo в провинция Viterbo;
- b) Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste и Trevignano в провинция Рим.

5. Връзка с географския район

Производственият район на „Nocciola Romana“ се характеризира с почвени и климатични условия, които са изключително благоприятни за отглеждането на лешници: почвите на планините Cimini и Sabatini са с вулканични образувания, с вулканичен туйф, богат на основни вещества, левцит и трахитни лави, с много видове кластични отлагания. Почвата е дълбока и лека, бедна на калций и фосфор, но богата на калий и микроелементи, обикновено кисела или със слаба киселинност. Климатът на района, определен в точка 3, се характеризира със средни минимални температури от 4—6 °C, средни максимални температури от 22—23 °C и годишни валежи от 900—1 200 mm. Тъй като деликатният етап на цъфтеж на лешките настъпва между януари и февруари, меките зими са особено важен фактор.

Специфичните характеристики, които правят „Nocciola Romana“ уникален и специален вид лешник, са хрупкавостта и твърдата консистенция, без кухини в сърцевината на ядката. Лешниците са толкова хрупкави, че се разпукват при първото захапване и нямат нужда от дъвчене. Те запазват тази характеристика в прясно, изпечено и/или обелено и консервирано състояние.

Характеристиките на лешниците „Nocciola Romana“ са тясно свързани с географската среда, в която се отглеждат.

Този вид насаждения по същество предпочита предимно рохкави почви с неутрално до кисело рН и съдържание на активен калциев карбонат под 8 % при средна годишна температура между 10—16 °C и годишни валежи от поне 800 mm. Всички тези фактори на околната среда са налице в производствения район на „Nocciola Romana“.

От всички тези природни фактори безспорно е значението на вида на почвата, особено на минералния ѝ състав. Вулканичният произход на почвата и високите концентрации на калий и микроелементи имат решаваща роля за оформянето на качеството на лешниците и техните органолептични свойства, а оттам и за тяхната хрупкавост.

Техниките на отглеждане и консервиране също оказват влияние върху качеството на този селскостопански продукт. Те са усъвършенствани през годините предимно с оглед на качеството, а не на количеството на плода. Понастоящем се практикува интегриран контрол над вредителите, целящ отглеждането на лешници с възможно най-малко увреждане от паразити, като същевременно се гарантира, че са безопасни за консумация и не съдържат остатъчни вещества и естествени токсини.

По подобен начин са разработени техники за прибиране на реколтата с цел да се гарантира, че усилията, положени през целия цикъл на отглеждане, не са напразни.

Следва да се отбележи, че лешниците се събират от земята и прекалено дългото им престояване на земята може напълно да наруши целостта им, така че през последните години производителите полагат големи усилия да намалят времето, през което ядките престояват на земята, като използват техники за по-често преминаване през овощната градина.

Непрекъснато се развиват и системите за първоначална обработка и съхранение на ядките. Сушенето на слънце в миналото — когато не е било необичайно да се виждат селскостопански дворове и площи, покрити с лешници, разстлани за сушене — е отстъпило място на механичните сушилни (собственост на отделни стопанства и/или кооперации), рециклирането на черупките като гориво и съхраняването на ядките в складове и/или силози с контролирана температура, или в специални камери при лешниците без черупка. В определения географски район се отглеждат лешници „приблизително от [...] 1412 г., когато лешките първоначално са били храсти, растящи в подлеса, форма, в която съществуват и до днес, особено в кестеновите горички“ (Martinelli, *Carbognano illustra*). През 1513 г. *poschie* очевидно са сервирани на масата на папа Лъв X (Clementi, *Storia del Carnevale Romano* [„История на римския карнавал“]). Дърветата могат да бъдат намерени в поземлените регистри, датиращи от далечната 1870 г., когато няколко десетки хектара лескови горички са записани като „Bosco di Nocchie“ в Caprarola. До 1946 г. лешките са били единствената култура върху 2 463 хектара земя и са били отглеждани на още 1 300 хектара заедно с други култури. Понастоящем лешниковите градини заемат над 16 000 хектара земя, а промишлеността има над 3 500 икономически оператори.

През вековете основна роля за запазването на традициите, свързани с лешниците, са изиграли търпеливите, упоритите и умелите усилия на производителите. Това се доказва и от факта, че всяка година има толкова много селски празници, свързани с лешниците, както и от големия брой традиционни ястия, приготвени с лешници, като заешка яхния (*spezzatino di coniglio in umido*), широка гама от различни сладкиши и бисквити (*tozzetti, cazzotti, ciambelle, ossetti da morto, mostaccioli, amaretti, bruttibuoni, duri-morbidi, cruchci di Vignanello* и *morette*) или лешниково меренге. Всичко това е доказателство колко традиционно и важно е отглеждането на този продукт за местната икономика.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния адрес в интернет: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или като друга възможност:

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
