

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2008/C 308/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

**FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****»NOCCIOLA ROMANA«**

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0573-28.11.2006

BGB ( ) BOB ( X )

**1. Betegnelse**

»Nocciola Romana«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren****3.1. Produkttype (jf. bilag III)**

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Nocciola Romana«**

»Nocciola Romana« er frugten af den almindelige hassel, *Corylus avellana*. Sorterne »Tonda Gentile Romana« og »Nocchione« og eventuelle varianter heraf skal udgøre mindst 90 % af varianterne på bedriften. Sorterne »Tonda di Giffoni« og »Barrettona« må udgøre højst 10 %. »Nocciola Romana« skal have følgende egenskaber:

(<sup>1</sup>) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

»Tonda gentile romana«: hasselnøddens form med skal: kugleformet lettere tilspidset fortil; frugtstørrelse fra 14 til 25 mm; skallen af mellemstørrelse, hasselnøddebrun, moderat skinnende, lettere dunet ved spidsen og talrige synlige streger; kernen er lille til mellem i størrelse, af varierende kugleform, farven er næsten lig skallens farve, for det meste dækket af fibervæv, ru overflade med mere eller mindre tydelige furer, størrelsen mere uens i forhold til hasselnødden med skal; perispermen er af mellemtykkelse, går ikke fuldstændig af ved ristning; sprød og fast konsistens; fin og vedvarende smag og aroma.

»Nocchione«: hasselnøddens form med skal: kugleformet lettere afladet; størrelse mellem 14 og 25 mm; tyk lysebrun skal med striber, lettere dunet; kerne: lille til mellem, delvist belagt med fibervæv; perispermen: løsner sig i nogen grad ved ristning; smag og aroma: meget fin og vedholdende. I begge tilfælde er udbyttet efter afskalning mellem 28 og 50 %. Hasselnødderne må ikke lugte eller smage harsk og skal være fri for mug og plantedele. Når de tygges skal de være sprøde, dvs. gå i stykker ved det første bid uden at give efter og skal have en fast struktur uden hulrum indeni. Lagrede hasselnødder skal også have disse særlige kendetegn.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Høstning, lagring og sortering (bl.a. efter størrelse) skal foregå i produktionsområdet.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

Markedsføringen af »Nocciola Romana« og emballeringen af produktet skal ske i henhold til følgende forskrifter:

Produktet med skal: i sække eller emballage af jute og rafiabast beregnet til de forskellige niveauer i markedsføringen, af en vægt på 25, 50, 250, og 500 gram og 1, 5, 10, 25, 50, 500, 800 og 1 000 kg.

Afskallet produkt: i sække eller emballage af jute, rafiabast, vakuumposer, vakuomalupose og kartoner beregnet til levnedsmidler, af en vægt på 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250 og 500 gram og 1, 2, 4, 5, 10, 25, 50, 500, 800 og 1 000 kg.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Emballage, beholdere og sække skal være forseglet således, at indholdet ikke kan tages ud uden at ødelægge forseglingen. De skal være forsynet med påskriften »NOCCIOLA ROMANA« og »DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA« i trykte bogstaver af samme størrelse såvel som pakkevirksomhedens navn og adresse, nøddernes produktionsår, oprindelig brutto- og nettovægt og logoet. Det er ikke tilladt at anvende en anden betegnelse eller anføre yderligere beskrivelser.



Oprindelsesbetegnelsens runde logo har følgende karakteristiske træk: lysegul baggrund med en brun kant, øverst en halvcirkel med indskriften »Nocciola Romana« i sort og nederst en halvcirkel med indskriften »Denominazione Origine Protetta« i sort, herimellem er anbragt tre grønne blade i vifteform med spidsen opad med sort kant, på hvilke der hviler en kastanjebrun nød med sort kant, den nederste del af nødden er lysebrun og i midten af nødden er der en stregtegning i gult af pavepaladset i Viterbo. Produkter, til hvis fremstilling der er anvendt »Nocciola Romana« BOB, også efter tilberedning og forarbejdning, kan markedsføres i emballage, der er forsynet med henvisning til den pågældende betegnelse, uden at EF-logoet anføres, forudsat at:

produktet med beskyttet betegnelse, certificeret som sådant, er den eneste varekategori, der indgår i produktet

og at de, der anvender produktet med den beskyttede betegnelse, har fået tilladelse dertil af kontrolorganet for »Nocciola Romana« BOB, som er blevet bemyndiget af landbrugs-, fødevarer- og skovbrugsministeriet i henhold til den nationale lovgivning (artikel 14 i lov nr. 526/99 og lovdekret nr. 297/2004). Kontrolorganet står også for optegnelsen i de rette registre og kontrollerer, at den beskyttede betegnelse anvendes korrekt. Findes der ikke et sådant kontrolorgan, udføres de ovenfor nævnte funktioner af MIPAAF, der er den nationale myndighed med ansvar for anvendelse af forordning (EF) nr. 510/06.

#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet, hvor høstning, lagring, afskalning og sortering (bl.a. efter størrelse) af »Nocciola Romana« foregår, omfatter følgende kommuner i provinserne Viterbo og Rom:

- a) i provinsen 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) i provinsen Rom: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet for »Nocciola Romana« er meget gunstige for dyrkning af hassel. Jorden i Cimini- og Sabatini-bjergene består af vulkanske formationer med tufjorde, der er rige på næringsstoffer, næringsfattig leucitlava og heterogene klastiske aflejringer. De dybe, lette jorde er fattige på kalk og fosfor, men rige på kalium og sporstoffer, og har større eller mindre surhedsgrad. Hvad angår klimaforholdene i det geografiske område, som er anført under punkt 3, er den laveste gennemsnitstemperatur på 4-6 °C og den højeste gennemsnitstemperatur på 22-23 °C med en årlig nedbørsmængde på 900-1 200 mm. Af særlig betydning er den milde vinter, da hasselnøddens blomstringsperiode ligger i januar og februar.

##### 5.2. Produktets egenart

De særlige kendetegn, som gør »Nocciola Romana« til et unikt og særligt produkt af sin art, er dets sprødhed og faste kerne uden hulrum. Når nødden tygges, går denne meget sprøde nød i stykker ved det første bid uden at give efter. Den bevarer dette særlige kendetegn i såvel frisk som lagret tilstand.

##### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

»Nocciola Romana«'s særlige egenskaber hænger tæt sammen med produktionsområdets geografiske miljø. Sorten foretrækker især løse jorde med neutral til sur reaktion med et kalkindhold på under 8 %, en gennemsnitlig årstemperatur på 10 til 16 °C og årlige nedbørsmængder på over 800 mm. Alle disse miljøfaktorer er til stede i produktionsområdet for »Nocciola Romana«.

Hvad angår de naturlige faktorer er jordbundsforholdene af særlig stor betydning, især hvad angår mineralsammensætningen. At jorden er af vulkansk oprindelse og rig på kalium og sporstoffer har stor betydning i forhold til frugtens kvalitetsegenskaber og organoleptiske egenskaber og dermed på sprødheden.

Produktions- og lagringsmetoderne er bestemmende for kvaliteten af dette landbrugsprodukt. Ved videreudviklingen af disse teknikker er der lagt større vægt på frugtens kvalitet end på det kvantitative aspekt. De produktionsteknikker, som anvendes i dag, følger principperne for integreret plantebeskyttelse og sigter på at producere en frugt, der mindst muligt undergår forandringer som følge af insektangreb, men som samtidig er sikker ud fra et levnedsmiddelsynspunkt og ikke indeholder rester af bekæmpelsesmidler eller naturlige toksiner.

Også høstmetoden er blevet videreudviklet for at sikre, at arbejdsindsatsen i løbet af hele produktionscyklussen ikke er forgæves.

Det bør påpeges, at nødden høstes fra jorden. Hvis den ligger for længe på jorden, kan det fuldstændig ødelægge dens sundhed. Producenterne har i de senere år gjort en stor indsats for at forkorte den tid, som frugterne ligger på jorden, til et minimum og anvender nu teknikker, hvor der høstes i flere omgange.

Systemer for den første behandling og lagring af frugten har også undergået en fortsat udvikling. Fra et system hvor hasselnødderne blev tørret ved hjælp af solens varme, hvor det ikke var ualmindeligt at se store mængder hasselnødder lagt til tørre på gårdspladser og torve, anvender producenterne nu egne og/eller kooperativets tørringsmaskiner, hvor skallerne genbruges som brændsel, og produktet lagres i lagerrum og/eller siloer ved kontrolleret temperatur eller i kølerum, når der er tale om det afskallede produkt.

Dyrkning af hassel i det afgrænsede geografiske område går helt tilbage til »... omkring 1412, hvor den fandtes som buskvækst i underskoven, en form som stadig kan ses i især kastanjeskove« (Martinelli i »Carbognano illustra«). I 1513 var »Nocchie« på spisekortet for pave Leo X (Clementi, »Storia del Carnevale Romano«). Af matrikelregistret fra 1870 fremgår det, at i det år blev adskillige hektar med hasseltræer registreret ved Caprarola med betegnelsen »Bosco di Nocchie« (hasselskoven). I 1946 var der 2 463 hektar beplantet med hassel med henblik på produktion af hasselnødder og 1 300 ha til blandet produktion. I dag er mere end 16 000 hektar beplantet med hassel og sektoren har mere end 3 500 producenter.

I løbet af disse århundreder har den tålmodighed, ihærdighed og kunnen, som avlerne har opvist og udøvet, spillet en vigtig rolle i bevarelsen af hasselnøddeavlen, noget som også bekræftes af de mange traditionelle festivaler, der afholdes hvert år til ære for hasselnødden og de mange traditionelle retter, bagværk o. lign., hvori der indgår hasselnødder: *pezzatino di coniglio in umido* (kaningulasch) og *tozzetti, cazzotti, ciambelle, ossetti da morto, i mostaccioli, amaretti, brutti-buoni, duri-morbidi, meringhe, crucchi di Vignanello* og *morette*. Alt dette viser de mange traditioner, der er forbundet med hasselnødden, og den store betydning, den har for den lokale økonomi.

### Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Denne forvaltningsmyndighed har indledt den nationale indsigtelsesprocedure med at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Nocciola Romana« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 32 af 8. februar 2006. Den konsoliderede version af varespecifikationen er tilgængelig på webstedet:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er717w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyjvsidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130\\_Disciplinare\\_esameUE\\_nocciola\\_romana.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er717w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyjvsidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130_Disciplinare_esameUE_nocciola_romana.pdf)

---