

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 308/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006**„NOCCIOLA ROMANA“****EG-Nr.: IT/PDO/0005/0573/28.11.2006****g.g.A. () g.U. (X)****1. Name**

„Nocciola Romana“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart (gemäß Anhang III)**

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Nocciola Romana“ bezeichnet die Früchte der *Corylus avellana*-Kultivare „Tonda Gentile Romana“, „Nocchione“ und ihrer eventuellen Züchtungen, die zu mindestens 90 % im Betrieb vorhanden sein müssen. Zulässig sind die Kultivare „Tonda di Giffoni“ und „Barrettona“ bis zu einem Anteil von 10 %. „Nocciola Romana“ muss folgende Merkmale aufweisen:

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Tonda Gentile Romana: Form der ganzen Nuss mit Schale: kugelförmig, vorne leicht zugespitzt; Durchmesser 14-25 mm; mäßig dicke und wenig glänzende haselnussbraune Schale mit zahlreichen sichtbaren Streifen, an der Spitze filzig behaart; Kern: Durchmesser mittel-klein, Form: variabel, kugelförmig, Farbe: ähnlich wie die der Schale, überwiegend faserig umhüllt; Oberfläche: runzlig, mit mehr oder weniger deutlicher Furchung, Größe: nicht so einheitlich wie bei der ganzen Nuss; Perisperm mittlerer Dicke, das sich bei der Röstung nicht vollständig ablöst; Nussfleisch bissfest und kompakt; Geschmack und Aroma: anhaltend und sehr fein.

Nocchione: Form der ganzen Nuss mit Schale: kugelförmig, leicht abgeflacht, Durchmesser 14-25 mm; dicke hellbraune Schale mit Streifen, wenig behaart; Kern: Durchmesser mittel-klein, teilweise faserig umhüllt; Perisperm löst sich beim Rösten ab; Geschmack und Aroma: anhaltend und sehr fein. In beiden Fällen liegt der Kernanteil zwischen 28 % und 50 %. Die Nüsse dürfen weder nach ranzigem Öl noch nach Schimmel oder Gras riechen oder schmecken. Beim Verzehr müssen sie knackig sein, d. h. das Nussfleisch darf nicht nachgeben, sondern muss beim ersten Biss zerspringen; die Nuss muss kompakt sein, das Nussgewebe darf keine Hohlräume aufweisen. Diese Eigenschaften müssen die Nüsse auch bei Lagerung behalten.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Ernte, Lagerung, Auslese und Größensortierung müssen im Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Das Inverkehrbringen der Nocciola Romana und die Verpackung des Erzeugnisses müssen wie folgt durchgeführt werden:

Die Haselnüsse mit Schale werden je nach Vermarktungsebene in Beutel oder andere Behältnisse aus Jute und Raffiabast verpackt; Größen: 25, 50, 250 und 500 Gramm sowie 1, 5, 10, 25, 50, 500, 800 und 1 000 Kilogramm.

Die Haselnusskerne werden in Schachteln oder andere Behältnisse aus Jute, Raffiabast, in Vakuumbbeutel oder Vakuum-Alubeutel oder in für Lebensmittel geeignete Kartons verpackt; Größen: 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250 und 500 Gramm sowie: 1, 2, 4, 5, 10, 25, 50, 500, 800 und 1 000 Kilogramm.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Schachteln, Behältnisse und Beutel müssen so verschlossen werden, dass der Inhalt nicht ohne Beschädigung des Verschlusses bzw. der Verpackung entnommen werden kann. Die Verpackungen müssen in Druckbuchstaben einheitlicher Größe die Aufschriften „NOCCIOLA ROMANA“ und „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ sowie den Namen und die Adresse des Verpackers, das Herstellungsjahr der Nüsse, das ursprüngliche Brutto- und Nettogewicht sowie das Logo tragen. Die Verwendung einer anderen Bezeichnung oder zusätzlichen Beschreibung ist nicht erlaubt.



Das Logo für die Ursprungsbezeichnung ist rund und weist folgende Merkmale auf: gelber Grund mit kastanienbraunem Rand und zwei halbkreisförmig angeordneten Aufschriften: oben „Nocciola Romana“ und unten „Denominazione Origine Protetta“, dazwischen fächerförmig angeordnet drei grüne Blätter mit nach oben gerichteten Spitzen und schwarzer Umrandung, im unteren Teil überdeckt von einer kastanienbraunen, schwarz umrandeten Haselnuss mit hellbraunem Boden, auf der Nuss die gelben Umrisse des Papstpalasts von Viterbo. Die Erzeugnisse, zu deren Herstellung die g.U. Nocciola Romana — auch im Anschluss an Ausarbeitungs- und Verarbeitungsprozesse — genutzt wird, können zum Verzehr in Verpackungen angeboten werden, auf denen ein Hinweis auf die Ursprungsbezeichnung ohne Hinzufügung des Gemeinschaftslogos angebracht ist, wenn:

das als solches zertifizierte Erzeugnis mit geschützter Bezeichnung den ausschließlichen Bestandteil der entsprechenden Warenkategorie darstellt;

die Verwender des Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung von dem Zeckverband, der gemäß den geltenden innerstaatlichen Rechtsvorschriften (Art. 14 des Gesetzes Nr. 526/99 und Gesetzeserlass Nr. 297/2004) vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten mit dem Schutz der g.U. Nocciola Romana dazu beauftragt ist, zur Verwendung dieser Erzeugnisse ermächtigt wurden. Der beauftragte Zweckverband sorgt auch für die Eintragung in die speziellen Verzeichnisse und achtet auf die ordnungsgemäße Verwendung der geschützten Bezeichnung. Wenn kein solcher Zweckverband besteht, werden diese Aufgaben vom Landwirtschaftsministerium als der mit der Anwendung der Verordnung (EG) Nr. 510/06 betrauten Behörde wahrgenommen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet, in dem die Ernte, Lagerung, Entschalung, Auslese und Größensortierung der „Nocciola Romana“ erfolgen, umfasst die folgenden Gemeinden in den Provinzen Viterbo und Rom:

- a) in der Provinz 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) in der Provinz Rom: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano.

5. Bezug zum geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der „Nocciola Romana“ weist für den Anbau der Haselnuss sehr günstige Boden- und Klimaverhältnisse auf, denn die Böden der Cimini- und Sabatini-Berge sind geprägt von vulkanischen Gesteinsformationen mit nährstoffreichen Tuffböden und kargem Leuzitgestein mit heterogenen klastischen Ablagerungen. Die tiefen, leichten Böden sind, kalk- und phosphorarm, aber reich an Kalium und Spurenelementen; sie reagieren mehr oder weniger sauer. Was die klimatischen Bedingungen angeht, so weist das in Punkt 3 genannte Gebiet durchschnittliche Mindesttemperaturen von 4-6° C und durchschnittliche Höchsttemperaturen von 22-23° C sowie eine jährliche Niederschlagsmenge von 900-1 200 mm auf. Von besonderer Bedeutung sind die milden Winter, weil die Hasel im Januar und Februar ihre Blütezeit hat.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Das Alleinstellungsmerkmal der „Nocciola Romana“ besteht in dem knackigen und kompakten Nussfleisch, das keine Hohlräume aufweist. Der Nusskern gibt beim Zubeißen nicht nach, sondern zerbricht sofort. Diese Eigenschaft behalten die Nüsse auch bei längerer Lagerung.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Eigenschaften der „Nocciola Romana“ sind eng mit dem geografischen Umfeld des Anbaubereichs verknüpft. Sie gedeiht besonders gut in eher lockeren, neutralen bis sauren Böden mit einem Aktivkalkgehalt von weniger als 8 %, jährlichen Durchschnittstemperaturen von 10-16° C und einer jährlichen Niederschlagsmenge von mehr als 800 mm. Alle diese Umweltfaktoren sind im Anbaubereich der „Nocciola Romana“ vorhanden.

Unter den natürlichen Faktoren spielt unbestreitbar die Bodenbeschaffenheit eine besondere Rolle, vor allem die mineralische Zusammensetzung. Der hohe Gehalt an Kalium und Spurenelementen dieser Vulkanböden hat erhebliche Auswirkungen auf die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften der Nuss und ihre Bissfestigkeit.

Auch die Techniken für den Anbau und die Lagerung der Nüsse tragen zur Qualität dieses Agrarerzeugnisses bei. Bei der Weiterentwicklung dieser Techniken wurde der Schwerpunkt stärker auf die Qualität der Nüsse gelegt und weniger auf quantitative Aspekte. Die heutigen Produktionstechniken folgen den Grundsätzen des integrierten Anbaus und zielen auf Früchte, deren Qualität nicht von Schädlingen beeinträchtigt wird, die frei von Rückständen und natürlichen Toxinen und deshalb unbedenklich für den menschlichen Verzehr sind.

Auch die Erntetechnik wurde weiter entwickelt, um sicherzustellen, dass die im Verlauf des gesamten Produktionszyklus geleistete Arbeit nicht umsonst war.

Die Nüsse werden vom Boden aufgelesen. Wenn dies nicht zeitnah erfolgt und die Nüsse längere Zeit auf der Erde liegen bleiben, kann ihre Bekömmlichkeit stark beeinträchtigt werden. Die Erzeuger haben sich in den letzten Jahren sehr um die Einführung von Erntetechniken bemüht, bei denen die Nüsse in mehreren Durchgängen möglichst rasch vom Boden aufgelesen werden.

Auch die Erstbehandlungs- und Lagerungstechniken wurden kontinuierlich weiterentwickelt. Von der Trocknung in der Sonne, bei der die Nüsse oft auf großen freien Flächen verteilt wurden, ging man zur Verwendung betrieblicher oder genossenschaftlicher Trockenanlagen über, zur Weiterverwendung der Nussschalen als Heizmaterial und zur Aufbewahrung der Nüsse bei geregelter Temperatur in Lagerräumen oder Silos bzw. in speziellen Kammern.

Der Haselnussanbau wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet bereits seit „... etwa 1412 (betrieben). Auch vorher hatte es hier Haselsträucher im Unterholz gegeben; vor allem in Kastanienwäldern findet man sie heute noch“ (Martinelli in „Carbognano illustra“). Die „Nocchie“ scheinen im Jahr 1513 auch die Speisekarte von Papst Leo X. bereichert zu haben (Clementi, „Storia del Carnevale Romano“). In Caprarola waren 1870 im Flurbuch unter der Bezeichnung „Bosco di Nocchie“ mehrere Dutzend Hektar Haselnusswald eingetragen. 1946 wurden 2 463 ha für den Haselnussanbau in Monokultur und 1 300 ha für den Anbau in Mischkultur genutzt. Heute wird der Haselnussanbau von 3 500 Landwirten auf über 16 000 ha betrieben.

Die geduldige, beharrliche Arbeit fachkundiger Menschen hat viel dazu beigetragen, die Tradition des Haselnussanbaus über die Jahrhunderte hinweg zu erhalten. Zeugen dieser Tradition sind neben den vielen alljährlich stattfindenden Dorffesten auch die zahlreichen Gerichte, die hier mit Haselnüssen hergestellt werden, wie das Kaninchengulasch (*spezzatino di coniglio in umido*) und Süßspeisen wie *tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *osetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *brutti-buoni*, *duri morbidi*, *meringhe*, *crucchi di Vignanello* und *morette*. Dies alles macht deutlich, dass die Haselnusskultur hier eine lange Tradition aufweist und für die lokale Wirtschaft von großer Bedeutung ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Nocciola Romana“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 32 vom 8. Februar 2006 veröffentlicht. Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er7i7w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcjyvsidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130_Disciplinare_esameUE_nocciola_romana.pdf
