

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2021/C 491/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Nocciola Romana»**Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0573-AM01 – 15 Σεπτεμβρίου 2020****ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()****1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον**

Ecolazio società cooperativa

Piazza san paolo della crice, 6

01038 Soriano del Cimino (VT), Ιταλία

Ο συνεταιρισμός «Ecolazio» έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα

Ιταλία

3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις Ονομασία του προϊόντος Περιγραφή του προϊόντος Γεωγραφική περιοχή Απόδειξη της καταγωγής Μέθοδος παραγωγής

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [φορέας ελέγχου· κανόνες για τα μεταποιημένα προϊόντα]

4. Τυπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση/-εις

5.1. Περιγραφή του προϊόντος:

1.α. Άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος — παράγραφος 1:

Η ακόλουθη παράγραφος:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Nocciola Romana» εφαρμόζεται σε φουντούκια του είδους *Corylus avellana* που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3, υπό την προϋπόθεση ότι οι ποικιλίες «Tonda Gentile Romana» και/ή «Nocchione» — και/ή όποια διαλογή προκύψει από αυτές— απαρτίζουν το 90 % των φουντουκίων που παράγονται στην εκμετάλλευση. Οι ποικιλίες «Tonda di Giffoni» και «Barrettona» μπορεί να αντιπροσωπεύουν έως και το 10 %.

τροποποιείται ως εξής:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Nocciola Romana» εφαρμόζεται σε φουντούκια του είδους *Corylus avellana* που παράγονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3, υπό την προϋπόθεση ότι οι ποικιλίες «Tonda Gentile Romana» και/ή «Nocchione» — και/ή όποια διαλογή προκύψει από αυτές— απαρτίζουν το 80 % των φουντουκίων που παράγονται στην εκμετάλλευση. Οι ποικιλίες «Tonda di Giffoni», «Barrettona» και «Mortarella» μπορεί να αντιπροσωπεύουν έως και το 20 %.

1.β. Σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου:

Η ακόλουθη παράγραφος:

Η ΠΟΠ «Nocciola Romana» προσδιορίζει φουντούκια του είδους *Corylus avellana*, υπό την προϋπόθεση ότι οι ποικιλίες «Tonda Gentile Romana» και/ή «Nocchione» — και/ή όποια διαλογή προκύψει από αυτές— συνιστούν το 90 % των φουντουκίων που παράγονται στην εκμετάλλευση. Οι ποικιλίες «Tonda di Giffoni» και «Barrettona» μπορεί να αντιπροσωπεύουν έως και το 10 %.

τροποποιείται ως εξής:

Η ΠΟΠ «Nocciola Romana» προσδιορίζει φουντούκια του είδους *Corylus avellana*, υπό την προϋπόθεση ότι οι ποικιλίες «Tonda Gentile Romana» και/ή «Nocchione» — και/ή όποια διαλογή προκύψει από αυτές— συνιστούν το 80 % των φουντουκίων που παράγονται στην εκμετάλλευση. Οι ποικιλίες «Tonda di Giffoni», «Barrettona» και «Mortarella» μπορεί να αντιπροσωπεύουν έως και το 20 %.

Το απαιτούμενο ποσοστό των ποικιλιών «Tonda Gentile Romana» και «Nocchione» — οι οποίες εξακολουθούν να αποτελούν ποικιλίες αναφοράς για το προϊόν ΠΟΠ και να του προσδίδουν τα χαρακτηριστικά του — μειώνεται από 90 % σε 80 %. Ως εκ τούτου, το ποσοστό των πρόσθετων ποικιλιών —που χρησιμοποιούνται κυρίως ως επικονιαστές αυξάνεται— και η ποικιλία «Mortarella» προστίθεται στις δύο ποικιλίες που ήδη αναφέρονται. Η αύξηση του ποσοστού των εν λόγω πρόσθετων ποικιλιών σηματοδοτεί τη δυνατότητα παρουσίας μεγάλου αριθμού επικονιαστών, βελτιώνοντας την πιθανότητα καρπόδεσης και επιτρέποντας έτσι υψηλότερες αποδόσεις. Επιπλέον, η προσθήκη της ποικιλίας «Mortarella» στον κατάλογο πρόσθετων ποικιλιών διευρύνει το φάσμα των διαστημάτων ανθοφορίας ώστε να καλύψει ολόκληρη την περίοδο καρπόδεσης των κύριων ποικιλιών «Tonda Gentile Romana» και «Nocchione».

2.α. Άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος — παράγραφοι 3 και 4:

«TONDA GENTILE ROMANA»

— Κέλυφος: μέτριου πάχους, στο χρώμα του φουντουκιού, αμυδρής στιλπνότητας, με χνουδωτό ομφαλό και πολλαπλές ορατές ραβδώσεις

- Σπέρμα: μεσαίου έως μικρού μεγέθους, ποικίλου σχήματος που τείνει στο σφαιρικό, με χρώμα που προσεγγίζει κατά πολύ το χρώμα του κελύφους, ως επί το πλείστον καλυμμένο από ίνες, με τραχιά επιφάνεια και περισσότερο ή λιγότερο εμφανείς νευρώσεις και διαστάσεις που παρουσιάζουν μεγαλύτερες διαφορές σε σύγκριση με το φουντούκι με κέλυφος·
- Περισπέρμιο: μέτριου πάχους, που δεν αποσπάται πλήρως μετά τη φρύξη.

«NOCCHIONE»

- Μέσο μέγεθος του φουντουκιού με κέλυφος: από 14 έως 25 mm·
- Κέλυφος: παχύ, χρώματος ανοιχτόχρωμου φουντουκιού, με ραβδώσεις και χωρίς ιδιαίτερο χνούδι·
- Σπέρμα: μεσαίου έως μικρού μεγέθους, καλυμμένο από ίνες σε μεσαίο έως υψηλό βαθμό.

τροποποιούνται ως εξής:

«TONDA GENTILE ROMANA»

- Κέλυφος: στο χρώμα του φουντουκιού, με χνουδωτό ομφαλό και πολλαπλές ορατές ραβδώσεις·
- Σπέρμα: ποικίλου σχήματος που τείνει στο σφαιρικό, με χρώμα που προσεγγίζει κατά πολύ το χρώμα του κελύφους, ως επί το πλείστον καλυμμένο από ίνες, με τραχιά επιφάνεια και περισσότερο ή λιγότερο εμφανείς νευρώσεις και διαστάσεις που παρουσιάζουν μεγαλύτερες διαφορές σε σύγκριση με το φουντούκι με κέλυφος·
- Περισπέρμιο: δεν αποσπάται πλήρως μετά τη φρύξη.

«NOCCHIONE»

- Μέγεθος του φουντουκιού με κέλυφος: από 14 έως 25 mm·
- Κέλυφος: παχύ, χρώματος ανοιχτόχρωμου φουντουκιού, με ραβδώσεις και χωρίς ιδιαίτερο χνούδι·
- Σπέρμα: με ίνες.

2.β. Σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου:

Οι παράγραφοι που ακολουθούν:

Φουντούκια με κέλυφος «Tonda Gentile Romana»: σχήμα που προσεγγίζει το σφαιρικό με οφθαλμό που καταλήγει σε ελαφρά αιχμή· μέγεθος που ποικίλλει από 14 έως 25 mm· κέλυφος στο χρώμα του φουντουκιού, μέτριου πάχους και αμυδρής στιλπνότητας, με χνουδωτό ομφαλό και πολλαπλές ορατές ραβδώσεις· σπέρματα μεσαίου έως μικρού μεγέθους, ποικίλου σχήματος που τείνει στο σφαιρικό, με χρώμα που προσεγγίζει κατά πολύ το χρώμα του κελύφους, ως επί το πλείστον καλυμμένο από ίνες, με τραχιά επιφάνεια και περισσότερο ή λιγότερο εμφανείς νευρώσεις και διαστάσεις που παρουσιάζουν μεγαλύτερες διαφορές σε σύγκριση με το φουντούκι με κέλυφος· περισπέρμιο μέτριου πάχους, που δεν αποσπάται πλήρως μετά τη φρύξη· συμπαγές με τραγανή υφή· γεύση και άρωμα ιδιαίτερα λεπτά και επίμονα.

Φουντούκια με κέλυφος «Nocchione»: σχήμα σφαιρικό, σχεδόν ελικοειδές, μέγεθος μεταξύ 14 mm και 25 mm· παχύ, χρώματος ανοιχτόχρωμου φουντουκιού, με ραβδώσεις και χωρίς ιδιαίτερο χνούδι· σπέρμα μεσαίου έως μικρού μεγέθους, καλυμμένο από ίνες σε μεσαίο έως υψηλό βαθμό· μέτρια ικανότητα απομάκρυνσης περισπερμίου κατά τη φρύξη· γεύση και άρωμα ιδιαίτερα λεπτά και επίμονα.

τροποποιούνται ως εξής:

Φουντούκια με κέλυφος «Tonda Gentile Romana»: σχήμα που προσεγγίζει το σφαιρικό με οφθαλμό που καταλήγει σε ελαφρά αιχμή· μέγεθος που ποικίλλει από 14 έως 25 mm· κέλυφος στο χρώμα του φουντουκιού, με χνουδωτό ομφαλό και πολλαπλές ορατές ραβδώσεις· σπέρματα ποικίλου μεγέθους, με σχήμα που τείνει στο σφαιρικό, με χρώμα που προσεγγίζει κατά πολύ το χρώμα του κελύφους, ως επί το πλείστον καλυμμένο από ίνες, με τραχιά επιφάνεια και περισσότερο ή λιγότερο εμφανείς νευρώσεις και διαστάσεις που παρουσιάζουν μεγαλύτερες διαφορές σε σύγκριση με το φουντούκι με κέλυφος· περισπέρμιο που δεν αποσπάται πλήρως μετά τη φρύξη· συμπαγές με τραγανή υφή· γεύση και άρωμα ιδιαίτερα λεπτά και επίμονα.

Φουντούκια με κέλυφος «Nocchione»: σχήμα σφαιρικό, σχεδόν ελικοειδές, μέγεθος μεταξύ 14 mm και 25 mm· παχύ, χρώματος ανοιχτόχρωμου φουντουκιού, με ραβδώσεις και χωρίς ιδιαίτερο χνούδι· το σπέρμα έχει ίνες· μέτρια ικανότητα απομάκρυνσης περισπερμίου κατά τη φρύξη· γεύση και άρωμα ιδιαίτερα λεπτά και επίμονα.

Όροι όπως «μεσαίος», «μέτριος», «αμυδρός», «υψηλός» και «μικρός» απαλείφονται καθώς δεν μπορούν να αποτελέσουν αντικειμενικούς δείκτες μέτρησης και, συνεπώς, θεωρούνται περιττοί για τους σκοπούς του χαρακτηρισμού ή της περιγραφής του προϊόντος.

3. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο εδάφιο:

Η ΠΟΠ «Nocciola Romana» διατίθεται ως:

- ακέραιο φουντούκι με κέλυφος·

- ακέραιο φουντούκι με κέλυφος φρυγμένο·
- φουντούκι χωρίς κέλυφος·
- φουντούκι χωρίς κέλυφος, φρυγμένο και/ή αποφλοιωμένο.

Το κείμενο πλέον προσδιορίζει τους διαφορετικούς τύπους προϊόντος (με κέλυφος/με κέλυφος φρυγμένο/χωρίς κέλυφος/χωρίς κέλυφος, φρυγμένο και/ή αποφλοιωμένο). Αυτό που προσδίδει στο προϊόν τα χαρακτηριστικά του είναι αποκλειστικά η πρώτη ύλη (φουντούκι): ο καρπός μπορεί να υποστεί μόνο φυσική και/ή μηχανική επεξεργασία (ξήρανση, φρύξη, αποφλοίωση) η οποία δεν μεταβάλλει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος, όπως η τραγανότητα, η συμπαγής σύσταση και η απουσία εσωτερικών κενών μέσα στο σπέρμα. Η αναφορά συγκεκριμένων τύπων προϊόντος καθίσταται απαραίτητη λόγω της ζήτησης, από την πλευρά της αγοράς και των καταναλωτών, για διάθεση ευρύτερου φάσματος επιλογών στα προϊόντα ΠΟΠ. Οι εν λόγω τύποι προϊόντος παράγονται στην περιοχή παραγωγής ΠΟΠ για πάνω από 30 έτη. Ωστόσο, δεν κατέστη δυνατή η διάθεσή τους στην αγορά ως ΠΟΠ «Nocciola Romana» επειδή δεν καλύπτονται ρητώς από τις προδιαγραφές προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

4. Η ακόλουθη πρόταση των προδιαγραφών του προϊόντος:

Τα φουντούκια πρέπει να έχουν τη γεύση και την οσμή του νωπού φουντουκιού.

τροποποιείται ως εξής:

Τα φουντούκια πρέπει να έχουν τη γεύση και την οσμή του νωπού ή του φρυγμένου φουντουκιού.

Η συγκεκριμένη πρόταση προσαρμόζεται ώστε να αντικατοπτρίζει την τροποποίηση αριθ. 3.

5. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο εδάφιο:

Με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά προϊόντος που περιγράφονται ανωτέρω, τα φουντούκια που δεν πληρούν τις απαιτήσεις μεγέθους μπορούν να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για επεξεργασία με την ΠΟΠ «Nocciola Romana». Δεν μπορούν να πωληθούν απευθείας στον τελικό καταναλωτή.

Με την παρούσα τροποποίηση, επιτρέπεται η χρήση της ΠΟΠ «Nocciola Romana» για τα φουντούκια που δεν πληρούν τις απαιτήσεις μεγέθους που έχουν οριστεί για κάθε ποικιλία και που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για επεξεργασία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

5.2. Μέθοδος παραγωγής

Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος:

6. Η ακόλουθη παράγραφος:

Οι αποστάσεις φύτευσης και οι καλλιεργητικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με την κοινή πρακτική. Σε κάθε περίπτωση, τα φουντούκια μπορούν να καλλιεργούνται με σύστημα μονού ή πολλαπλού στελέχους (στην πρώτη περίπτωση το κλάδεμα μπορεί να πραγματοποιηθεί σε μορφή ανοιχτού βάζου). Η πυκνότητα φύτευσης κυμαίνεται από τα 150 δέντρα ανά εκτάριο στους παλιούς φουντουκεώνες έως τα 650 στους νέους.

τροποποιείται ως εξής:

Οι αποστάσεις φύτευσης και οι καλλιεργητικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με την κοινή πρακτική. Σε κάθε περίπτωση, τα φουντούκια μπορούν να καλλιεργούνται με σύστημα μονού ή πολλαπλού στελέχους (στην πρώτη περίπτωση το κλάδεμα μπορεί να πραγματοποιηθεί σε μορφή ανοιχτού βάζου). Η πυκνότητα φύτευσης κυμαίνεται από 150-650 δέντρα ανά εκτάριο στους παλιούς φουντουκεώνες έως 800 στους νέους.

Το κείμενο πλέον αναφέρει τον αριθμό δέντρων ανά εκτάριο σε παλιούς φουντουκεώνες σε μορφή εύρους (150-650) ενώ ο μέγιστος αριθμός των 800 δέντρων ανά εκτάριο για νέους φουντουκεώνες αντικατοπτρίζει τη χρήση προτύπων φύτευσης με μικρότερες αποστάσεις, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν υπό τον όρο ότι η απόδοση ανά εκτάριο παραμένει εντός των ορίων που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

7. Η ακόλουθη παράγραφος:

Το προϊόν ΠΟΠ «Nocciola Romana» πρέπει να αποθηκεύεται σε καλά αεριζόμενους κλειστούς χώρους (με παράθυρα ή μηχανικό εξαερισμό) που εξασφαλίζουν τη διατήρηση του προϊόντος με περιεκτικότητα σε υγρασία χαμηλότερη του 6 %.

τροποποιείται ως εξής:

Το προϊόν ΠΟΠ «Nocciola Romana» πρέπει να αποθηκεύεται σε κατάλληλους χώρους που εξασφαλίζουν την καλή διατήρηση του προϊόντος. Η περιεκτικότητα σε υγρασία του προϊόντος, μετά την αποκελύφωση, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6 % (υπόκειται σε μέγιστη ανοχή της τάξεως του 10 %).

Διευκρινίζεται πλέον ότι το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε «κατάλληλους» χώρους, το οποίο δεν συνεπάγεται απαραίτητως την ύπαρξη «παραθύρων» ή «μηχανικού εξαερισμού», όπως συνέβαινε στο παρελθόν, επιτρέποντας έτσι τη χρήση πιο σύγχρονων εγκαταστάσεων (αυτοματοποιημένοι θάλαμοι αποθήκευσης κ.λπ.) που επιτρέπουν επίσης την διεξαγωγή τακτικών ελέγχων θερμοκρασίας και υγρασίας.

Διευκρινίζεται ότι η απαίτηση όσον αφορά την υγρασία αναφέρεται στους καρπούς χωρίς κέλυφος. Η προσθήκη της ανοχής της τάξεως του ± 10 % σε σχέση με την περιεκτικότητα σε υγρασία έως 6 % οφείλεται στο εύρος ανοχής των οργάνων μέτρησης, το οποίο επηρεάζεται από εξωτερικές περιβαλλοντικές συνθήκες.

8. Η ακόλουθη παράγραφος:

Ορθές πρακτικές ασφάλειας τροφίμων πρέπει να εφαρμόζονται κατά την αποθήκευση, την αποκελύφωση, την κατάταξη και την ταξινόμηση των φουντουκιών.

τροποποιείται ως εξής:

Ορθές πρακτικές ασφάλειας τροφίμων οφείλουν να εφαρμόζονται κατά την αποκελύφωση, την κατάταξη, την ταξινόμηση, την ξήρανση, τη φρύξη και την αποφλοιώση των φουντουκιών.

Στις ήδη αναφερθείσες επεξεργασίες, προστίθενται πλέον στο κείμενο και οι άλλες (π.χ. ξήρανση, φρύξη και αποφλοιώση) κατά τις οποίες πρέπει να εφαρμόζονται ορθές πρακτικές ασφάλειας.

9. Η ακόλουθη παράγραφος:

Για την αποφυγή της απώλειας ποιότητας προϊόντος, η αποκελύφωση, η κατάταξη και η ταξινόμηση —ή μόνο η ταξινόμηση στην περίπτωση των καρπών που πωλούνται με το κέλυφος— πρέπει να πραγματοποιούνται έως τις 31 Αυγούστου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής.

τροποποιείται ως εξής:

Για την αποφυγή της απώλειας ποιότητας προϊόντος, η αποκελύφωση, η κατάταξη, η ταξινόμηση και η ξήρανση —ή μόνο η ταξινόμηση στην περίπτωση των καρπών που πωλούνται με το κέλυφος— πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3 και έως τις 31 Αυγούστου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής.

Η ξήρανση, που είναι απαραίτητο στάδιο για τη διατήρηση του προϊόντος και την πρόληψη της υποβάθμισης της ποιότητάς του, περιορίζεται στην περιοχή που ορίζεται στο άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος. Η εν λόγω επεξεργασία πραγματοποιείται επίσης έως την ίδια ημερομηνία με τις άλλες, δηλαδή έως τις 31 Αυγούστου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής.

10. Το σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου:

Η συγκομιδή, η αποθήκευση, η κατάταξη και η ταξινόμηση πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής.

προσαρμόζεται ώστε να ευθυγραμμιστεί με το περιεχόμενο της τροποποίησης 9:

Η αποκελύφωση, η κατάταξη, η ταξινόμηση και η ξήρανση πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής.

5.3. Δεσμός

11. Η ακόλουθη πρόταση στο άρθρο 6 των προδιαγραφών του προϊόντος:

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου προϊόντος —η τραγανότητά του και η συμπαγής σύσταση χωρίς εσωτερικά κενά εντός του σπέρματος, τα οποία παραμένουν τα ίδια είτε το προϊόν είναι νωπό είτε διατηρημένο— συνδέονται άμεσα με το περιβάλλον της περιοχής παραγωγής και οι ποικιλίες φουντουκιάς είναι κατάλληλες για τις εδαφικές συνθήκες της περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3.

τροποποιείται ως εξής:

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου προϊόντος —η τραγανότητά του και η συμπαγής σύσταση χωρίς εσωτερικά κενά εντός του σπέρματος, τα οποία παραμένουν τα ίδια είτε το προϊόν είναι νωπό είτε είναι φρυγμένο και/ή αποφλοιωμένο ή διατηρημένο— συνδέονται άμεσα με το περιβάλλον της περιοχής παραγωγής και οι ποικιλίες φουντουκιάς είναι κατάλληλες για τις εδαφικές συνθήκες της περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3.

και

τα ακόλουθα του σημείου 5.2 του ενιαίου εγγράφου:

Τα εν λόγω φουντούκια είναι τόσο τραγανά που θραύονται με το πρώτο δάγκωμα και δεν είναι μαστιχωτά. Διατηρούν αυτήν την ιδιαιτερότητα τόσο νωπά όσο και διατηρημένα.

τροποποιούνται ως εξής:

Τα εν λόγω φουντούκια είναι τόσο τραγανά που θραύονται με το πρώτο δάγκωμα και δεν είναι μαστιχωτά. Διατηρούν αυτήν την ιδιαιτερότητα τόσο νωπά όσο και φρυγμένα και/ή αποφλοιωμένα και διατηρημένα.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση ευθυγραμμίζει τις προδιαγραφές προϊόντος και το ενιαίο έγγραφο με την τροποποίηση αριθ. 3.

5.4. *Επισήμανση*

Άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος:

12. Το ακόλουθο εδάφιο:

Το προϊόν «Nocciola Romana» πρέπει να συσκευάζεται και να διατίθεται στο εμπόριο σε:

- α) σάκους από ύφασμα γιούτας και από χόρτο ψαθοπλεκτικής (ράφια) ή κατάλληλες συσκευασίες για τα διάφορα επίπεδα πωλήσεων, βάρους 25 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg ή 1 000 kg για τα φουντούκια με κέλυφος·
- β) συσκευασίες ή περιέκτες από ύφασμα γιούτας ή από χόρτο ψαθοπλεκτικής (ράφια), σφραγισμένους υπό κενό φακέλους, σφραγισμένους υπό κενό φακέλους από αλουμίνιο ή χαρτοκιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα, βάρους 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 ή 1 000 kg για τα φουντούκια χωρίς κέλυφος.

τροποποιείται ως εξής:

Το προϊόν «Nocciola Romana» πρέπει να συσκευάζεται και να διατίθεται στο εμπόριο σε:

- α) σάκους από ύφασμα ή άλλα υλικά ή περιέκτες που είναι κατάλληλα για τρόφιμα στην περίπτωση των φουντουκιών με κέλυφος, συμπεριλαμβανομένων των φρυγμένων φουντουκιών με κέλυφος·
- β) οποιαδήποτε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην περίπτωση των φουντουκιών χωρίς κέλυφος, συμπεριλαμβανομένων των φρυγμένων και/ή αποφλοιωμένων φουντουκιών.

Στην παρούσα τροποποίηση, απαλείφονται οι απαιτήσεις σχετικά με το βάρος της συσκευασίας και τα ειδικά υλικά συσκευασίας και προστίθεται ο τύπος προϊόντος «φρυγμένα και/ή αποφλοιωμένα».

Η ζήτηση της αγοράς ποικίλλει σημαντικά τόσο ως προς το βάρος συσκευασίας όσο και ως προς τα υλικά συσκευασίας. Για να μπορέσει το προϊόν ΠΟΠ «Nocciola Romana» να συνεχίσει να είναι ανταγωνιστικό στην αγορά, θα πρέπει να επιτραπεί στους φορείς του κλάδου να επιλέγουν τη συσκευασία που πληροί, με τον βέλτιστο τρόπο, τις απαιτήσεις της αγοράς.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

13. Η ακόλουθη περίοδος:

Οι λέξεις «NOCCIOLA ROMANA» και «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» [«ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»] πρέπει να αναγράφονται επάνω στη συσκευασία, με χαρακτήρες ιδίου μεγέθους. Πρέπει επίσης να επισημαίνεται η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του συσκευαστή, το έτος παραγωγής των φουντουκιών, το αρχικό μεικτό και καθαρό βάρος και ο λογότυπος.

τροποποιείται ως εξής:

Οι λέξεις «NOCCIOLA ROMANA» και «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» [«ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»] ή το ακρωνύμιο DOP [«ΠΟΠ»] πρέπει να αναγράφονται επάνω στη συσκευασία, με χαρακτήρες ιδίου μεγέθους. Πρέπει επίσης να επισημαίνεται η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του συσκευαστή, το έτος παραγωγής των φουντουκιών, το αρχικό μεικτό και καθαρό βάρος και ο λογότυπος.

Η παρούσα τροποποίηση διευκρινίζει ότι το σύμβολο της ΕΕ αποτελεί επίσης απαίτηση επισήμανσης και ότι το ακρωνύμιο «ΠΟΠ» μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί της επισήμανσης DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA ολογράφως.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

14. Στο παρόν άρθρο προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

Στη μοναδική περίπτωση που τα φουντούκια, τα οποία είναι επιλέξιμα για τη χρήση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Nocciola Romana», διατίθενται απευθείας από τον παραγωγό ή από ένα κέντρο συγκομιδής ενός συνεταιρισμού παραγωγών σε έναν πρώτο αγοραστή ο οποίος έχει στην κατοχή του εγκαταστάσεις επεξεργασίας και/ή συσκευασίας, μπορούν να πωληθούν χύδην σε κατάλληλους περιέκτες.

Το κείμενο πλέον διευκρινίζει ότι το προϊόν ΠΟΠ μπορεί να πωληθεί χύδην από φορέα σε φορέα της αλυσίδας εφοδιασμού αλλά δεν μπορεί να πωληθεί χύδην στον τελικό καταναλωτή, με σκοπό την επιτάχυνση της εμπορικής συναλλαγής. Η συγκεκριμένη τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.5 του ενιαίου εγγράφου.

15. Στο παρόν άρθρο προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

Οι καρποί που προορίζονται αποκλειστικά για επεξεργασία μπορούν να πωληθούν χύδην σε κατάλληλους περιέκτες. Μπορούν επίσης να φορτωθούν απευθείας χύδην στις πλατφόρμες ειδικών οχημάτων μεταφοράς. Σε κάθε περίπτωση, το φορτίο δεν μπορεί να περιλαμβάνει κανένα άλλο φρούτο ή καρπό που δεν φέρει την ΠΟΠ «Nocciola Romana» και το δελτίο μεταφοράς πρέπει να αναγράφει «Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione» [«προϊόν ΠΟΠ “Nocciola Romana” για επεξεργασία»] και να προσδιορίζει την ποικιλία, την ταξινόμηση και την παρτίδα.

Με τον τρόπο αυτόν, οι προδιαγραφές προϊόντος πλέον περιγράφουν τις συνθήκες πώλησης των καρπών που προορίζονται αποκλειστικά για επεξεργασία. Η συγκεκριμένη τροποποίηση εφαρμόζεται επίσης στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

5.5. Άλλο

Φορέας ελέγχου

16. Όπως προβλέπεται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, προστίθενται πλέον τα στοιχεία των οργανισμών που είναι υπεύθυνοι για τον έλεγχο της τήρησης των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος.

Κανόνες για τα μεταποιημένα προϊόντα

17. Το ακόλουθο κείμενο στο άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και στο σημείο 3.7 του ενιαίου εγγράφου:

Τα προϊόντα που παρασκευάζονται με τη χρήση της ΠΟΠ «Nocciola Romana», ακόμη και μετά την επεξεργασία, μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο σε συσκευασία η οποία αναγράφει τη συγκεκριμένη ονομασία, χωρίς τον λογότυπο της ΕΕ, υπό την προϋπόθεση ότι:

- το προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, πιστοποιημένο ως τέτοιο, είναι το μοναδικό συστατικό της συγκεκριμένης ομάδας προϊόντων·
- οι χρήστες του προϊόντος ΠΟΠ έχουν λάβει άδεια χρήσης από την ένωση προστασίας «Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana», που είναι αναγνωρισμένη ως εποπτικός φορέας από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία (άρθρο 14 του νόμου αριθ. 526/99 και του νομοθετικού διατάγματος αριθ. 297/2004).

Η ως άνω ένωση προστασίας είναι υπεύθυνη για την καταγραφή των εν λόγω χρηστών και για την παρακολούθηση της ορθής χρήσης της προστατευόμενης ονομασίας. Στην περίπτωση που δεν έχει συσταθεί ένωση προστασίας, τα ως άνω καθήκοντα ασκεί το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών με την ιδιότητα της εθνικής αρχής που είναι επιφορτισμένη με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.

απαλείφεται.

Ολόκληρο το παρόν εδάφιο που αναφέρεται στα επεξεργασμένα προϊόντα απαλείφεται καθώς δεν ήταν σχετικό με τα περιεχόμενα των προδιαγραφών προϊόντος που περιγράφονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Η χρήση της ΠΟΠ «Nocciola Romana» σε άλλα προϊόντα υπόκειται στην Ανακοίνωση της Επιτροπής — Κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων στα οποία χρησιμοποιούνται ως συστατικά προϊόντα με προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) (2010/C 341/03) και σε κατευθυντήριες γραμμές του εθνικού Υπουργείου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Nocciola Romana»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0573-AM01 – 15 Σεπτεμβρίου 2020

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Nocciola Romana»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η ΠΟΠ «Nocciola Romana» προσδιορίζει φουντούκια του είδους *Corylus avellana*, με την προϋπόθεση ότι οι ποικιλίες «Tonda Gentile Romana» και/ή «Nocchione» —και/ή όποια διαλογή προκύψει από αυτές τις ποικιλίες— συνιστούν το 80 % των καρπών που παράγονται στην εκμετάλλευση. Οι ποικιλίες «Tonda di Giffoni», «Barrettona» και «Mortarella» μπορεί να αντιπροσωπεύουν έως και το 20 %.

Τα προϊόντα ΠΟΠ «Nocciola Romana» πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φουντούκια με κέλυφος «Tonda Gentile Romana»: σχήμα που προσεγγίζει το σφαιρικό με οφθαλμό που καταλήγει σε ελαφρά αιχμή· μέγεθος που ποικίλλει από 14 έως 25 mm· κέλυφος στο χρώμα του φουντουκιού, με χνουδωτό σφαιρικό και πολλαπλές ορατές ραβδώσεις· σπέρματα ποικίλου μεγέθους, με σχήμα που τείνει στο σφαιρικό, με χρώμα που προσεγγίζει κατά πολύ το χρώμα του κελύφους, ως επί το πλείστον καλυμμένο από ίνες, με τραχιά επιφάνεια και περισσότερο ή λιγότερο εμφανείς νευρώσεις και διαστάσεις που παρουσιάζουν μεγαλύτερες διαφορές σε σύγκριση με το φουντούκι με κέλυφος· περισπέρμιο που δεν αποσπάται πλήρως μετά τη φρύξη· συμπαγές με τραγανή υφή· γεύση και άρωμα ιδιαίτερα λεπτά και επίμονα.

Φουντούκια με κέλυφος «Nocchione»: σχήμα σφαιρικό, σχεδόν ελικοειδές, μέγεθος μεταξύ 14 mm και 25 mm· παχύ, χρώματος ανοιχτόχρωμου φουντουκιού, με ραβδώσεις και χωρίς ιδιαίτερο χνούδι· το σπέρμα έχει ίνες· μέτρια ικανότητα απομάκρυνσης περισπέρμιου κατά τη φρύξη· γεύση και άρωμα ιδιαίτερα λεπτά και επίμονα.

Και οι δύο ποικιλίες έχουν αναλογία σπέρματος-καρπού μεταξύ 28 και 50 %.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Nocciola Romana» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ως:

- ακέραιο φουντούκι με κέλυφος·
- ακέραιο φουντούκι με κέλυφος φρυγμένο·
- φουντούκι χωρίς κέλυφος·
- φουντούκι χωρίς κέλυφος, φρυγμένο και/ή αποφλοιωμένο.

Τα φουντούκια πρέπει να είναι απαλλαγμένα οσμής και γεύσης ταγγού ελαίου, μούχλας και χλόης. Πρέπει να είναι τραγανά, δηλαδή να θραύονται με το πρώτο δάγκωμα και να μην είναι μαστιχωτά. Η σύστασή τους πρέπει να είναι συμπαγής χωρίς εσωτερικά κενά εντός του σπέρματος. Τα ίδια ως άνω χαρακτηριστικά πρέπει να διακρίνουν και τα διατηρημένα φουντούκια.

Με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά προϊόντος που περιγράφονται ανωτέρω, τα φουντούκια που δεν πληρούν τις απαιτήσεις μεγέθους, μπορούν να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για επεξεργασία με την ΠΟΠ «Nocciola Romana». Δεν μπορούν να πωληθούν απευθείας στον τελικό καταναλωτή.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η αποκελύφωση, η κατάταξη, η ταξινόμηση και η ξήρανση πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Nocciola Romana» πρέπει να συσκευάζεται και να διατίθεται στο εμπόριο σε:

- α) σάκους από ύφασμα ή άλλα υλικά ή περιέκτες που είναι κατάλληλα για τρόφιμα στην περίπτωση των φουντουκιών με κέλυφος, συμπεριλαμβανομένων των φρυγμένων φουντουκιών με κέλυφος·
- β) οποιαδήποτε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα στην περίπτωση των φουντουκιών χωρίς κέλυφος, συμπεριλαμβανομένων των φρυγμένων και/ή αποφλοιωμένων φουντουκιών.

Στη μοναδική περίπτωση που τα φουντούκια, τα οποία είναι επιλέξιμα για τη χρήση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Nocciola Romana», διατίθενται απευθείας από τον παραγωγό ή από ένα κέντρο συγκομιδής ενός συνεταιρισμού παραγωγών σε έναν πρώτο αγοραστή ο οποίος έχει στην κατοχή του εγκαταστάσεις επεξεργασίας και/ή συσκευασίας, μπορούν να πωληθούν χύδην σε κατάλληλους περιέκτες.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι συσκευασίες, οι περιέκτες και οι σάκοι πρέπει να είναι σφραγισμένοι κατά τρόπο που να καθιστά αδύνατη την αφαίρεση του περιεχομένου χωρίς θραύση της σφραγίδας.

Οι λέξεις «NOCCIOLA ROMANA» και «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» [«ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»] ή το ακρωνύμιο DOP [«ΠΟΠ»] πρέπει να αναγράφονται επάνω στη συσκευασία, με χαρακτήρες ίδιου μεγέθους. Πρέπει επίσης να επισημαίνεται η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του συσκευαστή, το έτος παραγωγής των φουντουκιών, το αρχικό μεικτό και καθαρό βάρος και ο λογότυπος. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση άλλης ονομασίας ή πρόσθετου περιγραφικού στοιχείου. Οι καρποί που προορίζονται αποκλειστικά για επεξεργασία μπορούν να πωληθούν χύδην σε κατάλληλους περιέκτες. Μπορούν επίσης να φορτωθούν απευθείας χύδην στις πλατφόρμες ειδικών οχημάτων μεταφοράς. Σε κάθε περίπτωση, το φορτίο δεν μπορεί να περιλαμβάνει κανένα άλλο φρούτο ή καρπό που δεν φέρει την ΠΟΠ «Nocciola Romana» και το δελτίο μεταφοράς πρέπει να αναγράφει Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione [«προϊόν ΠΟΠ “Nocciola Romana” για επεξεργασία»] και να προσδιορίζει την ποικιλία, την ταξινόμηση και την παρτίδα.

Ο λογότυπος ΠΟΠ έχει σχήμα κυκλικό με φόντο χρώματος κίτρινο ταμπά και καφέ περίγραμμα και η ένδειξη: «Nocciola Romana» εμφανίζεται με μαύρα γράμματα σε ημικύκλιο στο άνω τμήμα. Η ένδειξη «Denominazione Origine Protetta» [«προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»] εμφανίζεται με μαύρα γράμματα, σε ημικύκλιο στο κάτω τμήμα. Στο κέντρο του κύκλου βρίσκονται τρία πράσινα φύλλα, τοποθετημένα σε σχήμα βεντάλιας και με την αιχμή προς τα επάνω, στα οποία στηρίζεται ένα φουντούκι με μαύρο περίγραμμα και καφέ χρώμα. Το φουντούκι έχει φόντο χρώματος καφέ ανοικτού και στο κέντρο του είναι σχεδιασμένο το παπικό ανάκτορο του Viterbo, σε χρώμα κίτρινο ταμπά.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Nocciola Romana» αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους στις επαρχίες Viterbo και Ρώμης:

- α) 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 και Viterbo στην επαρχία του Viterbo·
- β) Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste και Trevignano στην επαρχία της Ρώμης.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή παραγωγής του «Nocciola Romana» χαρακτηρίζεται από εδαφοκλιματικές συνθήκες ιδιαίτερα ευνοϊκές για την καλλιέργεια του φουντουκιού. Το έδαφος των ορέων Cimini και Sabatini χαρακτηρίζεται από ηφαιστειογενείς σχηματισμούς, με γαίες τόφφου πλούσιες σε βασικά στοιχεία, λάβα από λευκίτη και τραχίτη και με ετερογενή κλαστικά ιζήματα. Τα εδάφη είναι βαθιά και ελαφρά, φτωχά σε ασβέστιο —και φώσφορο— αλλά πλούσια σε κάλιο και μικροστοιχεία, κατά κανόνα όξινα ή ελαφρώς υπόξινα. Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής που αναφέρονται στο σημείο 3 παρουσιάζουν κατά μέσο όρο ελάχιστες τιμές θερμοκρασίας από 4 °C έως 6 °C και μέγιστες από 22 °C έως 23 °C, με ετήσιες βροχοπτώσεις ύψους 900-1 200 mm. Η ηπιότητα του χειμώνα έχει ιδιαίτερη σημασία καθώς το φουντούκι, κατά τους μήνες Ιανουάριο-Φεβρουάριο, βρίσκεται στην ευαίσθητη φάση της ανθοφορίας.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που καθιστούν το φουντούκι ΠΟΠ «Nocciola Romana» μοναδικό και ιδιαίτερο στο είδος του είναι η τραγανότητα και η συμπαγής υφή χωρίς εσωτερικά κενά εντός του σπέρματος. Τα εν λόγω φουντούκια είναι τόσο τραγανά που θραύονται με το πρώτο δάγκωμα και δεν είναι μασιχωτά. Διατηρούν αυτήν την ιδιαιτερότητα τόσο νωπά όσο και φρυγμένα και/ή αποφλοιωμένα και διατηρημένα.

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος ΠΟΠ «Nocciola Romana» συνδέονται στενά με το γεωγραφικό περιβάλλον παραγωγής όπου καλλιεργούνται τα φουντούκια.

Αυτό το είδος πράγματι προτιμά τα εύθρυπτα εδάφη με ουδέτερο προς όξινο pH και με περιεκτικότητα σε «ενεργό» ανθρακικό ασβέστιο μικρότερη από 8 %, μέση ετήσια θερμοκρασία μεταξύ 10° και 16 °C και ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μεγαλύτερο από 800 mm. Όλοι οι ως άνω περιβαλλοντικοί παράγοντες απαντώνται στην περιοχή παραγωγής του «Nocciola Romana».

Μεταξύ όλων των ανωτέρω φυσικών συστατικών είναι αδιαμφισβήτητη η σημασία των εδαφολογικών —ιδίως όσον αφορά την ορυκτή σύσταση. Η ηφαιστειογενής προέλευση των εδαφών, πλούσιων σε κάλιο και μικροστοιχεία, επηρεάζει σημαντικά τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καρπού και επομένως την τραγανότητά του.

Οι τεχνικές παραγωγής και διατήρησης καθορίζουν και αυτές την ποιότητα του εν λόγω γεωργικού προϊόντος. Αυτές έχουν εξελιχθεί με την πάροδο των ετών, αποδίδοντας μεγαλύτερη σημασία στα ποιοτικά στοιχεία του καρπού σε σχέση με τα ποσοτικά. Σήμερα πραγματοποιείται ολοκληρωμένος έλεγχος επιβλαβών οργανισμών, με σκοπό την παραγωγή ενός καρπού με τις ελάχιστες δυνατές αλλοιώσεις λόγω προσβολών από παράσιτα, αλλά και ασφαλούς από διατροφική άποψη, λόγω της απουσίας καταλοίπων και φυσικών τοξινών.

Η τεχνική της συγκομιδής επίσης έχει εξελιχθεί ώστε να διασφαλίζεται ότι οι προσπάθειες που καταβάλλονται καθ' όλο τον κύκλο παραγωγής δεν είναι μάταιες.

Πρέπει να σημειωθεί ότι ο καρπός συγκομίζεται από το έδαφος και επομένως η μακρόχρονη παραμονή του στο έδαφος μπορεί να αλλοιώσει πλήρως τα χαρακτηριστικά του καθιστώντας τον ανθυγιεινό· ως εκ τούτου, τα τελευταία έτη έχει καταβληθεί σοβαρή προσπάθεια από τους παραγωγούς για να μειωθεί στο ελάχιστο ο χρόνος παραμονής στο έδαφος με την υιοθέτηση τεχνικών που προβλέπουν επαναληπτική συλλογή από το έδαφος.

Όσον αφορά τις τεχνικές πρώτης επεξεργασίας και διατήρησης, τα σχετικά συστήματα έχουν επίσης εξελιχθεί σημαντικά. Η παραδοσιακή ξήρανση του προϊόντος με τη θερμότητα του ήλιου —κατά την οποία ήταν συνηθισμένο το θέαμα των απλωμένων σε δρόμους και πλατείες φουντουκιών για στέγνωμα— έχει παραχωρήσει τη θέση της στους μηχανικούς ξηραντήρες (των εκμεταλλεύσεων και/ή των συνεταιρισμών), στην ανακύκλωση των κελυφών, τα οποία χρησιμοποιούνται ως καύσιμο και στη διατήρηση του προϊόντος σε αποθήκες και/ή σιλό ελεγχόμενης θερμοκρασίας ή σε ειδικούς θαλάμους, στην περίπτωση του αποκελυφωμένου καρπού. Η καλλιέργεια του φουντουκιού στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ανάγεται στο έτος «[...] 1412 περίπου, ενώ πριν υπήρχε ως θαμνώδες φυτό του υπωρόφου και έως σήμερα απαντάται στην κατάσταση αυτή στα δάση ιδίως καστανιάς» (Martinelli στο *Carbognano illustra*). Το 1513 φαίνεται πως τα *Nocchie* ποικίλλαν τα γεύματα του πάπα Λέοντος του 10ου (Clementi, *Storia del Carnevale Romano* [«Ιστορία του ρωμαϊκού καρναβαλιού»]). Φουντουκίες υπήρχαν καταγεγραμμένες σε κτηματολόγια από πολύ παλιά, όπως, στο κτηματολόγιο του Carprarola του 1870 στο οποίο είχαν απογραφεί, για εκείνο το έτος, μερικές δεκάδες εκτάρια με φουντουκίες ως «Bosco di Nocchie» (φουντουκόδασος). Έως το 1946, οι φουντουκίες κάλυπταν έκταση 2 463 εκταρίων εξειδικευμένης καλλιέργειας και 1 300 εκτάρια μικτής καλλιέργειας. Σήμερα η έκταση που καλύπτουν οι φουντουκίες υπερβαίνει τα 16 000 εκτάρια και με την καλλιέργεια αυτή ασχολούνται τουλάχιστον 3 500 φορείς του κλάδου.

Με το πέρασμα των αιώνων, η υπομονετική, επίμονη και επιδέξια προσπάθεια των παραγωγών διαδραμάτισε καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση της παράδοσης της καλλιέργειας του φουντουκιού. Όπως αποδεικνύουν και οι πολυάριθμες εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο για το φουντούκι, καθώς και τα παντός είδους εδέσματα που παρασκευάζονται με φουντούκια, όπως ραγού κουνελιού (*spezzatino di coniglio in umido*), μια ευρεία ποικιλία προϊόντων ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιίας (*tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *bruttibuni*, *duri-morbidi*, *crucchi di Vignanello* και *morette*) ή μπεζέδες φουντουκιού. Από τα ανωτέρω αποδεικνύεται ο παραδοσιακός χαρακτήρας και η σημασία της φουντουκοκαλλιέργειας για την τοπική οικονομία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλέγοντας το πεδίο «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), έπειτα το πεδίο «Prodotti DOP IGP STG» (στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και, τέλος, το πεδίο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
