

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2021/C 491/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos ⁽¹⁾ reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO
PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Nocciola Romana“

ES Nr.: PDO-IT-0573-AM01 – 2020 m. rugsėjo 15 d.

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Ecolazio società cooperativa

Piazza san paolo della crice, 6

01038 Soriano del Cimino (VT), Italija

Kooperatyvas „Ecolazio“ turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☐ Geografinė vietovė

☐ Kilmės įrodymas

☒ Gamybos metodas

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- ☒ Ryšys su geografinė vietoje
- ☒ Ženklėjimas etiketėmis
- ☒ Kita (kontrolės įstaiga; perdirbtų produktų taisyklės)

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN pakeitimas, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Produkto aprašymas:

1.a. Produkto specifikacijos 2 straipsnio tekstas – 1 pastraipa:

Pastraipa

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Nocciola Romana“ taikoma *Corylus avellana* rūšies riešutams, auginamiems 3 straipsnyje apibrėžtoje geografinėje vietoje, su sąlyga, kad „Tonda Gentile Romana“ ir (arba) „Nocchione“ veislės ir (arba) iš šių veislių išvesti riešutmedžiai sudaro 90 % ūkyje auginamų riešutmedžių. „Tonda di Giffoni“ ir „Barrettona“ veislių riešutmedžiai gali sudaryti ne daugiau nei 10 %.

iš dalies keičiama taip:

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Nocciola Romana“ taikoma *Corylus avellana* rūšies lazdynų riešutams, auginamiems 3 straipsnyje apibrėžtoje geografinėje vietoje, su sąlyga, kad „Tonda Gentile Romana“ ir (arba) „Nocchione“ veislės ir (arba) iš šių veislių išvesti riešutai sudaro 80 % ūkyje auginamų lazdynų riešutų. „Tonda di Giffoni“, „Barrettona“ ir „Mortarella“ veislių riešutmedžiai gali sudaryti ne daugiau nei 20 %.

1.b. Bendrojo dokumento 3.2 punktas:

Pastraipa

SKVN „Nocciola Romana“ žymimi *Corylus avellana* rūšies riešutai, su sąlyga, kad „Tonda Gentile Romana“ ir (arba) „Nocchione“ veislės ir (arba) iš šių veislių išvesti riešutmedžiai sudaro 90 % ūkyje auginamų riešutmedžių. „Tonda di Giffoni“ ir „Barrettona“ veislių riešutmedžiai gali sudaryti ne daugiau nei 10 %.

iš dalies keičiama taip:

„Nocciola Romana“ žymimi *Corylus avellana* rūšies riešutai, su sąlyga, kad „Tonda Gentile Romana“ ir (arba) „Nocchione“ veislės ir (arba) iš šių veislių išvesti riešutmedžiai sudaro 80 % ūkyje auginamų riešutmedžių. „Tonda di Giffoni“, „Barrettona“ ir „Mortarella“ veislių riešutmedžiai gali sudaryti ne daugiau nei 20 %.

Reikalaujamas „Tonda Gentile Romana“ ir „Nocchione“ veislių, kurios ir toliau yra SKVN produkto referencinės veislės ir dėl kurių produktas įgyja jam būdingas savybes, procentinė dalis sumažinta nuo 90 % iki 80 %. Dėl to buvo padidinta papildomų veislių, daugiausia naudojamų kaip apdulkintojai, procentinė dalis, o kartu su dviem jau įtrauktomis veislėmis leidžiama naudoti ir „Mortarella“. Šių papildomų veislių procentinės dalies padidėjimas reiškia, kad gali būti daugiau apdulkintojų, o dėl to padidėja vaisių mezgimo tikimybė, todėl derlius galėtų būti gausesnis. Be to, įtraukus „Mortarella“ į papildomų veislių sąrašą, išplečiamas žydėjimo laikotarpio intervalas, kad jis apimtų visą nustatytą pagrindinėms veislėms „Tonda Gentile Romana“ ir „Nocchione“ būdingą laikotarpį.

2.a. Produkto specifikacijos 2 straipsnio 3 ir 4 pastraipų tekstas

„TONDA GENTILE ROMANA“

— Kevalas – vidutinio storio, riešutų spalvos, truputį blizgus, pūkuota viršūnėle ir daug matomų gyslų;

- Branduolys – vidutinio – mažo dydžio, įvairios beveik apvalios formos, panašios į kevalą spalvos, dažniausiai išvogtas gyslelių, raukšlėtu paviršiumi ir daugiau arba mažiau matomomis vagelėmis, dydis ne toks vienodas kaip neišglaudytų riešutų;
- Perispermas – vidutinio storio, skrudinimo metu atsiskiria ne visiškai.

„NOCCHIONE“

- Neišglaudyto riešuto dydis – 14–25 mm;
- Kevalas – storas, šviesios riešuto spalvos, dryžuotas, truputį pūkuotas;
- Branduolys – vidutinio dydžio arba mažas, išvogtas daugiau ar mažiau gyslelių;

iš dalies keičiamas taip:

„TONDA GENTILE ROMANA“

- Kevalas – riešutų spalvos, pūkuota viršūnėle ir daug matomų gyslų;
- Branduolys – įvairios beveik apvalios formos, panašios į kevalą spalvos, dažniausiai išvogtas gyslelių, raukšlėtu paviršiumi ir daugiau arba mažiau matomomis vagelėmis, dydis ne toks vienodas kaip neišglaudytų riešutų;
- Perispermas – skrudinimo metu atsiskiria ne visiškai.

„NOCCHIONE“

- Neišglaudyto riešuto dydis – 14–25 mm;
- Kevalas – storas, šviesios riešuto spalvos, dryžuotas, truputį pūkuotas;
- Branduolys – su gyslelėmis.

2.b. Bendrojo dokumento 3.2 punktas:

Pastraipos

„Tonda Gentile Romana“: neišglaudyti riešutai yra beveik apvalios formos su nedidele smailoka viršūnėle. Nuo 14 iki 25 mm dydžio. Jų kevalas vidutinio storio, riešutų spalvos, truputį blizgus, pūkuota viršūnėle ir daug matomų gyslų. Branduolys vidutinio – mažo dydžio, įvairios beveik apvalios formos, panašios į kevalą spalvos, dažniausiai išvogtas gyslelių, raukšlėtu paviršiumi ir daugiau arba mažiau matomomis vagelėmis, dydis ne toks vienodas kaip neišglaudytų riešutų. Perispermas vidutinio storio bei skrudinimo metu atsiskiria ne visiškai. Standžios ir gruzdžios tekstūros. Ypatingai malonaus ir ilgai išliekančio skonio bei kvapo.

„Nocchione“: neišglaudyti riešutai yra apskritos, beveik elipsės formos, 14–25 mm dydžio. Storu, šviesios riešuto spalvos, dryžuotu, truputį pūkuotu kevalu. Branduolys vidutinio dydžio arba mažas, išvogtas daugiau ar mažiau gyslelių. Skrudinant perispermas atsiskiria iš dalies. Ypatingai malonaus ir ilgai išliekančio skonio bei kvapo.

iš dalies keičiamos taip:

„Tonda Gentile Romana“: neišglaudyti riešutai yra beveik apvalios formos su nedidele smailoka viršūnėle. Nuo 14 iki 25 mm dydžio. Kevalas gelsvos spalvos, pūkuota viršūnėle ir daug matomų gyslų. Branduolys įvairios beveik apvalios formos, panašios į kevalą spalvos, dažniausiai išvogtas gyslelių, raukšlėtu paviršiumi ir daugiau arba mažiau matomomis vagelėmis, dydis ne toks vienodas kaip neišglaudytų riešutų. Perispermas skrudinimo metu atsiskiria ne visiškai. Standžios ir gruzdžios tekstūros. Ypatingai malonaus ir ilgai išliekančio skonio bei kvapo.

„Nocchione“: neišglaudyti riešutai yra apskritos, beveik elipsės formos, 14–25 mm dydžio. Storu, šviesios riešuto spalvos, dryžuotu, truputį pūkuotu kevalu. Branduolys išvogtas gyslelių. Skrudinant perispermas atsiskiria iš dalies. Ypatingai malonaus ir ilgai išliekančio skonio bei kvapo.

Tokie terminai kaip „vidutinis“, „beveik“, „labai“ ir „mažas“ buvo išbraukti, nes jų negalima objektyviai išmatuoti, todėl laikoma, kad jie nebūtini siekiant apibūdinti produkto savybes ir jį aprašyti.

3. Įterpta ši pastraipa:

SKVN „Nocciola Romana“ galima pateikti kaip:

- neišglaudytus riešutus;

- neišglaudytus skrudintus riešutus;
- išglaudytus riešutus;
- išglaudytus skrudintus ir (arba) nuluptus riešutus.

Dabar tekste nurodomos skirtingos produktų rūšys (neišglaudyti / skrudinti neišglaudyti / išglaudyti, po to skrudinti ir (arba) nulupti). Produkto savybės lemia tik žaliava (riešutai), o riešutams gali būti taikomi tik fiziniai ir (arba) mechaniniai procesai (džiovinimas, skrudinimas, lupimas), kurie nekeičia produkto specifinių savybių, pvz., jo standžios ir gruzdžios tekstūros ir ertmių branduolyje nebuvimo. Šias konkrečias produktų rūšis yra būtina išvardyti, nes rinka ir vartotojų pageidauja įvairesnio SKVN produktų asortimento. Šių rūšių produktai SKVN gamybos vietovėje gaminami seniau kaip 30 metų, tačiau jų nebuvo galima parduoti kaip „Nocciola Romana“, nes jie nėra aiškiai apibūdinami produkto specifikacijoje.

Šis pakeitimas taip pat taikomas bendrojo dokumento 3.2 punktui.

4. Produkto specifikacijos sakiny

Riešutai privalo būti šviežių riešutų skonio bei kvapo.

iš dalies keičiamas taip:

Riešutai privalo būti šviežių arba skrudintų riešutų skonio bei kvapo.

Šis sakiny buvo pakeistas, kad būtų atsižvelgta į 3 pakeitimą.

5. Įterpta ši pastraipa:

Riešutai, neatitinkantys dydžio reikalavimų, gali būti naudojami su SKVN „Nocciola Romana“ tik perdirbimui, jeigu jiems būdingos kitos pirmiau aprašytos produkto savybės. Jie negali būti parduodami tiesiogiai galutiniam vartotojui.

Šiuo pakeitimu leidžiama SKVN „Nocciola Romana“ pavadinimą naudoti riešutams, neatitinkantiems kiekvienai veislei nustatytų dydžio reikalavimų ir naudojamiems tik perdirbimui.

Šis pakeitimas taip pat taikomas bendrojo dokumento 3.2 punktui.

5.2. Gamybos metodas

Produkto specifikacijos 5 straipsnio tekstas:

6. Pastraipa

Augalai turi būti sodinami įprastu atstumu ir auginami taikant įprastus auginimo metodus. Bet kuriuo atveju lazdynai gali būti auginami kaip daugiakamieniai krūmai arba vienakamieniai medžiai (pastarieji taip pat gali būti apgenėti atviros vazos forma). Sodinimo tankumas svyruoja nuo 150 medžių viename hektare senuose soduose iki 650 naujuose soduose.

iš dalies keičiamas taip:

Augalai turi būti sodinami įprastu atstumu ir auginami taikant įprastus auginimo metodus. Bet kuriuo atveju lazdynai gali būti auginami kaip daugiakamieniai krūmai arba vienakamieniai medžiai (pastarieji taip pat gali būti apgenėti atviros vazos forma). Sodinimo tankumas svyruoja nuo 150–650 medžių viename hektare senuose soduose iki 800 medžių naujuose soduose.

Dabar tekste nurodomas medžių skaičius viename hektare senuose soduose (150–650 medžių), o didžiausias 800 medžių viename hektare skaičius naujuose soduose atspindi tai, kad naudojami tankesnio sodinimo modeliai, kurie gali būti taikomi su sąlyga, kad derlius iš hektaro nevirsytų produkto specifikacijoje nustatytų ribų.

7. Pastraipa

„Nocciola Romana“ turi būti laikoma gerai vėdinamose patalpose (vėdinama langais arba mechanine ventilacija), užtikrinančiose, kad sandėliuojamų riešutų drėgnis būtų ne didesnis kaip 6 %.

iš dalies keičiama taip:

„Nocciola Romana“ turi būti laikoma tinkamose patalpose, kuriose būtų užtikrintas tinkamas produkto sandėliavimas. Išgliaudyto produkto drėgnis neturi viršyti 6 % (didžiausia leidžiamoji nuokrypa – 10 %).

Dabar patikslinama, kad gaminys turi būti laikomas „tinkamose“ patalpose, o tai nebūtinai reiškia, kad turi būti „langai“ arba „mechaninė ventiliacija“, kaip buvo anksčiau, leidžiant naudoti šiuolaikiškesnius įrenginius (automatizuotas sandėliavimo kameras ir kt.), kurie taip pat leidžia reguliariai tikrinti temperatūrą ir drėgmę.

Patikslinta, kad drėgnumo reikalavimas taikomas išgliaudytiems riešutams. ± 10 % leidžiamoji nuokrypa, atsižvelgiant į šį 6 % drėgnį, atsiranda dėl matuoklių leidžiamųjų nuokrypų intervalo, kurį veikia išorinės aplinkos sąlygos.

8. Pastraipa

Sandėliuojant, gliaudant, rūšiuojant bei matuojant riešutų dydį būtina laikytis maisto saugos reikalavimų.

iš dalies keičiama taip:

Sandėliuojant, gliaudant, rūšiuojant, matuojant riešutų dydį, juos džiovinant, skrudinant ir lupant būtina laikytis maisto saugos reikalavimų.

Be jau išvardytųjų, dabar į tekstą įtraukti ir kiti procesai (t. y. džiovinimas, skrudinimas ir lupimas), kurių metu turi būti užtikrinama tinkama maisto sauga.

9. Pastraipa

Siekiant išvengti produkto kokybės suprastėjimo, gliaudymas, rūšiavimas ir dydžio matavimas (arba tik matavimas, kai riešutai parduodami neišgliaudyti) turi būti atliekami iki metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugpjūčio 31 d.

iš dalies keičiama taip:

Siekiant išvengti produkto kokybės suprastėjimo, gliaudymas, rūšiavimas ir dydžio matavimas (arba tik matavimas, kai riešutai parduodami neišgliaudyti) turi būti atliekami 3 straipsnyje nustatytoje geografinėje vietovėje iki metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, rugpjūčio 31 d.

Džiovinimas – būtinas sandėliavimo ir produkto kokybės blogėjimo prevencijos etapas – turi būti vykdomas tik produkto specifikacijos 3 straipsnyje apibrėžtoje vietovėje. Šis procesas taip pat turi būti atliktas iki tos pačios dienos kaip ir kiti, t. y. iki metų, einančių po derliaus nuėmimo, rugpjūčio 31 d.

10. Bendrojo dokumento 3.4 punktas:

Derliaus nuėmimas, laikymas, rūšiavimas ir riešutų dydžio matavimas turi būti atliekami gamybos vietovėje.

suderinta su 9 pakeitimo turiniu:

Gliaudymas, rūšiavimas, riešutų dydžio matavimas ir džiovinimas turi būti atliekami gamybos vietovėje.

5.3. Ryšys su geografinė vietovė

11. Produkto specifikacijos 6 straipsnio sakiny

Ypatybės, dėl kurių šis produktas išsiskiria iš savo rūšies produktų ir yra unikalūs, tai traškumas, standi tekstūra be ertmių viduje. Šią savybę išsaugo tiek švieži, tiek kurį laiką išlaikyti riešutai. Šios savybės labai susijusios su geografinė aplinka, kurioje jie pagaminti bei 3 straipsnyje išvardytomis dirvožemio ypatybėmis, prie kurių prisitaikiusios čia augančios lazdynų rūšys.

iš dalies keičiamas taip:

Ypatybės, dėl kurių šis produktas išsiskiria iš savo rūšies produktų ir yra unikalūs, tai traškumas, standi tekstūra be ertmių branduolyje. Šią savybę išsaugo tiek švieži, skrudinti ir (arba) nulupti, tiek kurį laiką išlaikyti riešutai. Šios savybės labai susijusios su geografinė aplinka, kurioje jie pagaminti bei 3 straipsnyje išvardytomis dirvožemio ypatybėmis, prie kurių prisitaikiusios čia augančios lazdynų rūšys.

taip pat

bendrojo dokumento 5.2 punkto tekstas:

Kramtant riešutas skyla pirmu kąsniu, tačiau nėra minkštas. Šią savybę išsaugo tiek švieži, tiek kurį laiką išlaikyti riešutai.

keičiamas taip:

Kramtant riešutas skyla pirmu kąsniu, tačiau nėra minkštas. Šią savybę išsaugo tiek švieži, skrudinti ir (arba) nulupti, tiek kurį laiką išlaikyti riešutai.

Šiuo pakeitimu produkto specifikacija ir bendrasis dokumentas suderinami su 3 pakeitimu.

5.4. Ženklinimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnio tekstas:

12. Sakiniai

„Nocciola Romana“ riešutai turi būti pakuojami ir parduodami taip:

- a) neišgliaudyti riešutai pakuojami į džiuo ir rafijos 25, 50, 250, 500 g ir 1, 5, 10, 25, 50, 500, 800 ir 1 000 kg pakuotes, skirtas įvairios paskirties prekybai.
- b) gliaudyti riešutai pakuojami į džiuo, rafijos pakuotes ar talpyklas, vakuumines dėžes, vakuumines aliuminio dėžes ir kartonines dėžes, skirtas 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250, 500 g ir 1, 2, 4, 5, 10, 25, 50, 500, 800 ir 1 000 kg svorio maisto produktams.

iš dalies keičiami taip:

„Nocciola Romana“ riešutai turi būti pakuojami ir parduodami, kaip:

- a) neišgliaudyti riešutai, įskaitant skrudintus riešutus, pakuojami į audeklines pakuotes arba kitas talpas, kurių medžiaga tinkama maistui.
- b) gliaudyti riešutai, įskaitant skrudintus ir (arba) nuluptus riešutus, pakuojami į visas maistui skirtas pakuotes.

Šiame pakeitime buvo panaikinti reikalavimai dėl pakuotės svorio ir konkrečių pakavimo medžiagų ir pridėta produkto rūšis „skrudinti ir (arba) nulupti“.

Rinkos paklausa labai skiriasi tiek turint omenyje pakuotės svorį, tiek pakavimo medžiagas. Kad SKVN „Nocciola Romana“ ir toliau galėtų konkuruoti rinkoje, pakuotojams turėtų būti leidžiama pasirinkti geriausiai rinkos reikalavimus atitinkančias pakuotes.

Šis pakeitimas taip pat taikomas bendrojo dokumento 3.5 punktui.

13. Sakinys

Ant pakuotės vienodo dydžio spausdintinėmis raidėmis užrašoma „NOCCIOLA ROMANA“ ir „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ [„SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA“]. Taip pat nurodomas pakavimo įmonės juridinis statusas bei adresas, pakuotėje esančių riešutų gamybos metai, pradinė bruto ir neto masė bei logotipas.

iš dalies keičiamas taip:

Ant pakuotės vienodo dydžio spausdintinėmis raidėmis užrašoma „NOCCIOLA ROMANA“ ir „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ [„SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA“] arba santrumpa DOP [„SKVN“]. Taip pat nurodomas pakavimo įmonės juridinis statusas bei adresas, pakuotėje esančių riešutų gamybos metai, pradinė bruto ir neto masė bei logotipas.

Šiame pakeitime aiškiai nurodoma, kad ES simbolis taip pat yra ženklinimo reikalavimas ir kad vietoj viso „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ galima naudoti santrumpą DOP (SKVN).

Šis pakeitimas taip pat taikomas bendrojo dokumento 3.6 punktui.

14. Šis straipsnis papildytas šia pastraipa:

Tik tuo atveju, kai riešutus, atitinkančius saugomos kilmės vietos nuorodos „Nocciola Romana“ naudojimo reikalavimus, tiesiogiai išigyja iš augintojo arba augintojų kooperatyvo derliaus centro pirmasis pirkėjas, kuriam priklauso perdirbimo ir (arba) pakavimo įmonė, jie gali būti parduodami nefasuoti tinkamose talpose.

Dabar tekste nurodoma, kad, siekiant paspartinti šią prekybą, tiekimo grandinėje SKVN produktą operatoriai vieni kitiems (bet ne galutiniam vartotojui) gali parduoti nefasuotą. Šis pakeitimas taip pat taikomas bendrojo dokumento 3.5 punktui.

15. Šis straipsnis papildytas šia pastraipa:

Tik perdirbti skirti riešutai gali būti parduodami nefasuoti tinkamose talpyklose. Jie taip pat gali būti pakraunami nefasuoti tiesiai į specialių transporto priemonių kėbulus. Jokiomis aplinkybėmis siuntoje negali būti jokių kitų vaisių ar riešutų, kurie nėra SKVN „Nocciola Romana“, o važtaraštyje turi būti nurodyta „Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione“ [„Nocciola Romana SKVN perdirbimui“] ir nurodoma veislė, dydis ir partija.

Taigi dabar produkto specifikacijoje bus aprašytos riešutų, skirtų tik perdirbti, pardavimo sąlygos. Šis pakeitimas taip pat taikomas bendrojo dokumento 3.6 punktui.

5.5. Kita

Kontrolės institucija

16. Kaip reikalaujama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnio 1 dalies g punkte, dabar įtraukta išsami informacija apie kontrolės instituciją, atsakingą už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą.

Perdirbtų produktų taisyklės

17. Produkto specifikacijos 9 straipsnio ir bendrojo dokumento 3.7 punkto tekstas:

Produktus, kurių sudėtyje yra SKVN žymimo „Nocciola Romana“, įskaitant paruoštus produktus, galima parduoti pakuotėse, ant kurių nurodyta minėta nuoroda, tačiau nėra ES logotipo, jeigu:

- sertifikuota kilmės vietos nuoroda ženklinamas produktas yra vienintelis šiai kategorijai priskiriamas ingredientas,
- SKVN žymimo produkto naudotojams leidimą taip parduoti produktą išdavė apsaugos asociacija „Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana“, kuriai pagal nacionalinės teisės aktus (Įstatymo Nr. 526/99 14 straipsnį ir Dekretą Nr. 297/2004) Žemės ūkio, jo produktų ir miškininkystės ministerija suteikė priežiūros įstaigos įgaliojimus.

Ši asociacija taip pat yra atsakingą už tų naudotojų registravimą ir užtikrina, kad saugoma kilmės vietos nuoroda būtų naudojama tinkamai. Nesant tokios priežiūros asociacijos, šias funkcijas atlieka Žemės ūkio, jo produktų ir miškininkystės ministerija, kuri yra už Reglamento (EB) Nr. 510/2006 įgyvendinimą atsakinga nacionalinė institucija. išbrauktas.

Visas šis tekstas apie perdirbtus produktus išbrauktas, nes jis nebuvo susijęs su Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnio 1 dalyje aprašytos produkto specifikacijos turiniu. SKVN „Nocciola Romana“ naudojimui kituose produktuose taikomos Komisijos komunikato „Maisto produktų, kuriuose kaip sudedamosios dalys naudojami saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) ir saugoma geografinė nuoroda (SGN) žymimi produktai, ženklinimo etiketėmis gairės“ (2010/C 341/03) ir nacionalinės ministerijos gairės.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Nocciola Romana“

ES Nr.: PDO-IT-0573-AM01 – 2020 m. rugsėjo 15 d.

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Nocciola Romana“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6. klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

SKVN „Nocciola Romana“ žymimi *Corylus avellana* rūšies riešutai, su sąlyga, kad „Tonda Gentile Romana“ ir (arba) „Nocchione“ veislės ir (arba) iš šių veislių išvestos riešutmedžių veislės sudaro 80 % ūkyje auginamų riešutmedžių. „Tonda di Giffoni“, „Barrettona“ ir „Mortarella“ veislių riešutmedžiai gali sudaryti ne daugiau nei 20 %.

„Nocciola Romana“ savybės:

„Tonda Gentile Romana“: neišgliaudyti riešutai yra beveik apvalios formos su nedidele smailoka viršūnėle. Nuo 14 iki 25 mm dydžio. Kevalas gelsvos spalvos, pūkuota viršūnėle ir daug matomų gyslų. Branduolys įvairios beveik apvalios formos, panašios į kevalą spalvos, dažniausiai išvogtas gyslelių, raukšlėtu paviršiumi ir daugiau arba mažiau matomomis vagelėmis, dydis ne toks vienodas kaip neišgliaudytų riešutų. Perispermą skrudinimo metu atsiskiria ne visiškai. Standžios ir gruzdžios tekstūros. Ypatingai malonaus ir ilgai išliekančio skonio bei kvapo.

„Nocchione“: neišgliaudyti riešutai yra apskritos, beveik elipsės formos, 14–25 mm dydžio. Storu, šviesios riešuto spalvos, dryžuotu, truputį pūkuotu kevalu. Branduolys išvogtas gyslelių. Skrudinant perispermą atsiskiria iš dalies. Ypatingai malonaus ir ilgai išliekančio skonio bei kvapo.

Išgliaudžius abiejų veislių riešutus branduoliai sudaro 28–50 % svorio.

Produktas su saugoma kilmės vietos nuoroda „Nocciola Romana“ gali būti pateikiamas kaip:

- neišgliaudyti riešutai;
- neišgliaudyti skrudinti riešutai;
- išgliaudyti riešutai;
- išgliaudyti skrudinti ir (arba) nulupti riešutai.

Riešutai negali būti karstėlusio aliejaus, pelėsio ar žolės skonio bei kvapo. Kramtant jie traškūs, t. y. kandant iš karto skyla, tačiau ne per minkšti. Standžios tekstūros ir be ertmių viduje. Sandėliuojamų riešutų savybės lieka tokios pat.

Riešutai, neatitinkantys dydžio reikalavimų, gali būti naudojami tik perdirbimui su SKVN „Nocciola Romana“, jeigu jiems būdingos kitos pirmiau aprašytos produkto savybės. Jie negali būti parduodami tiesiogiai galutiniam vartotojui.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

–

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje.

Gliudymas, rūšiavimas, riešutų dydžio matavimas ir džiovinimas turi būti atliekami gamybos vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

„Nocciola Romana“ riešutai turi būti pakuojami ir parduodami:

- a) neišgliaudyti riešutai, įskaitant skrudintus riešutus, pakuojami į audeklinies pakuotes arba kitas talpas, kurių medžiaga tinkama maistui.
- b) gliaudyti riešutai, įskaitant skrudintus ir (arba) nuluptus riešutus, pakuojami į visas maistui skirtas pakuotes.

Tik tuo atveju, kai riešutus, atitinkančius saugomos kilmės vietos nuorodos „Nocciola Romana“ naudojimo reikalavimus, tiesiogiai įsigyja iš augintojo arba augintojų kooperatyvo derliaus centro pirmasis pirkėjas, kuriam priklauso perdirbimo ir (arba) pakavimo įmonė, jie gali būti parduodami nefasuoti tinkamose talpose.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Pakuotės, talpos ir maišai, į kuriuos pakuojami parduoti skirti produktai, užsandinami taip, kad jų turinio, nepažeidžiant pakuotės, išimti nebūtų įmanoma

Ant pakuotės vienodo dydžio spausdintinėmis raidėmis užrašoma „NOCCIOLA ROMANA“ ir „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ [„SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA“] arba santrumpa DOP [„SKVN“]. Taip pat nurodomas pakavimo įmonės juridinis statusas bei adresas, pakuotėje esančių riešutų gamybos metai, pradinė bruto ir neto masė bei logotipas. Kitokių pavadinimų ar papildomą apibūdinimą naudoti draudžiama. Tik perdirbti skirti riešutai gali būti parduodami nefasuoti tinkamose talpyklose. Jie taip pat gali būti pakraunami nefasuoti tiesiai į specialių transporto priemonių kėbulus. Jokiomis aplinkybėmis siuntoje negali būti jokių kitų vaisių ar riešutų, kurie nėra SKVN „Nocciola Romana“, o važtaraštyje turi būti nurodyta „Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione“ [„Nocciola Romana SKVN perdirbimui“] ir nurodoma veislė, dydis ir partija.

Pavadinimo logotipo, kurio forma apskrita, savybės: pagrindas šviesiai geltonos spalvos, kraštas apvestas rudai, viršuje puslankiu juodomis raidėmis užrašyta „Nocciola Romana“, o apačioje puslankiu juodomis raidėmis užrašyta „Denominazione Origine Protetta [„saugoma kilmės vietos nuoroda“]“. Centre vėduoklės forma pavaizduoti trys žali lapai juodais kraštais, nukreipti į viršų, ant kurių yra rudas riešutas, apvestas juodai. Riešuto pagrindas šviesiai rudos spalvos, riešuto centre šviesiai geltona spalva vaizduojami Viterbo popiežiaus rūmai.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Nocciola Romana“ gamybos vietovė yra išvardytose Viterbo ir Romos provincijų komunose:

- 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, Viterbo;
- b) Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano.

5. Ryšys su geografine vietoje

„Nocciola Romana“ gamybos vietovės dirvos ir klimato sąlygos labai tinkamos riešutams auginti. Sabatinio kalvų dirvožemiui būdingi vulkaniniai dariniai su vulkaniniu tufu, kuriame daug svarbiausių medžiagų, leucito ir trachito lavos, taip pat su įvairių nuosėdinių uolienų klodais. Dirvožemio sluoksnis gilus ir lengvas, jam būdingas nedidelis kalcio ir fosforo kiekis, tačiau yra daug kalio ir mikroelementų, dažniausiai vyksta rūgštinės ir (arba) silpnos rūgštinės reakcijos. Klimato sąlygos: 3 straipsnyje nurodytos zonos vidutinė žemiausia temperatūra yra 4–6 °C, o vidutinė aukščiausia 22–23 °C, metinis kritulių kiekis 900–1 200 mm. Labai svarbu, kad žiemos švelnios, nes sausio ir vasario mėnesį riešutmedžiai pasirengia itin jautriam žydėjimo etapui.

„Nocciola Romana“ ypatybės, dėl kurių jis išsiskiria iš savo rūšies produktų ir yra unikalus, tai – traškumas, standi tekstūra be ertmių viduje. Kramtant riešutas skyla pirmu kąsniu, tačiau nėra minkštas. Šią savybę išsaugo tiek švieži, skrudinti ir (arba) nulupti, tiek kurį laiką išlaikyti riešutai.

„Nocciola Romana“ savybės labai susijusios su geografine aplinka, kurioje jie pagaminti.

Šiai rūšiai tinkamiausi iš daugiausia purūs dirvožemiai, kuriems būdingos neutralios arba rūgštinės reakcijos, aktyviųjų klinčių ne daugiau kaip 8 %, vidutinė metinė temperatūra svyruoja nuo 10 iki 16 °C, o kritulių per metus iškrenta daugiau nei 800 mm. Būtent tai būdinga „Nocciola Romana“ gamybos vietai.

Iš visų gamtos veiksnių dirvožemio tipas yra nepaneigiamai svarbus, ypač dėl mineralų sudėties. Vulkaninė dirvos, turinčios daug kalio ir mikroelementų, kilmė stipriai lemia riešutų kokybę ir organoleptines savybes, tuo pačiu, produkto traškumą.

Gamybos ir saugojimo metodai, taip pat labai svarbūs šio žemės ūkio produkto kokybei. Ilgainiui jie keitėsi, kreipiant didesnę dėmesį į riešutų kokybę nei į kiekį. Taikant dabartinius gamybos metodus, laikomasi integruotos kenkėjų kontrolės principų ir siekiama išauginti kuo mažiau nuo parazitų nukentėjusius vaisius, tuo pačiu saugius maisto produktus be natūralių radikalų ir toksinų.

Taip pat keitėsi ir derliaus nuėmimo metodai – nuo šiol rūpinamasi, kad auginimo ciklo metu įdedamos pastangos nebūtų bergždžios.

Derėtų pažymėti, kad riešutų derlius surenkamas nuo žemės, tad per ilgai išbuvę ant žemės riešutai gali sugesti. Todėl pastaraisiais metais augintojai deda pastangas, kad ant žemės jie prabūtų kuo trumpiau, tam naudojami derliaus nuėmimo metodai, kai riešutai renkami dažniau.

Pradinio riešutų apdorojimo bei saugojimo sistemos taip pat nuolat keitėsi. Seniau produktai būdavo džiovinami saulėje (neretai būdavo galima matyti didelius ūkių kiemuose ir aikštėse džiovinamų riešutų plotus), o dabar gamintojai naudoja ūkiams ir (arba) kooperatyvams priklausančias džiovyklas. Kevalai naudojami kaip kuras, o produktas saugomas sandėliuose ir (arba) silosinėse reguliuojamoje temperatūroje. Gliudyti riešutai saugomi specialiuose sandėliuose. Riešutmedžiai geografinėje vietovėje pradėti auginti „[...]“ apie 1412 m., vaismedis iki tol buvo tik krūmokšnis atžalynuose, dar iš šiandien tokių jį galima rasti ypač kaštonų giriose (Martinelli, „*Carbognano illustra*“). 1513 m. *Nocchie* tikėtina buvo teikiami ant popiežiaus Leono X stalo („*Storia del Carnevale Romano*“, Clementi). Pagal 1870 m. kadastro duomenis tais metais Kapraroloje užregistruota keliasdešimt hektarų riešutynų, vadinamų „*Bosco di Nocchie*“. 1946 m. riešutynai, kuriuose buvo auginami tik lazdynai, sudarė 2 463 hektarų, o mišrūs – 1 300 hektarų. Šiuo metu jie užima daugiau nei 16 000 hektarų, o juose dirba daugiau nei 3 500 žmonių.

Bėgant amžiams kantrus, atkaklus ir profesionalus augintojų darbas suvaidino svarbų vaidmenį išsaugant su lazdynų auginimu susijusias tradicijas. Tai taip pat įrodo daugybė kiekvienais metais vykstančių kaimo švenčių, susijusių su lazdyno riešutais, ir daug su lazdyno riešutais gaminamų tradicinių patiekalų, pavyzdžiui: *triusienos troškiny*s, *tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *brutti-buoni*, *duri-morbidi*, *merengai*, *crucchi di Vignanello*, *morette*. Visa tai byloja apie riešutmedžių auginimo tradicijas ir šios produkto svarbą vietos ekonomikai.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità“ (kokybė), paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).
