

## ATTI OHRAJN

## KUMMISSJONI

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orġini tal-prodotti agrikoli u tal-oġġetti tal-ikel**

(2008/C 308/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

## DOKUMENT UNIKU

**IR-REGOLAMENT (KE) NRU 510/2006****“NOCCIOLA ROMANA”**

**Nru tal-KE: IT-PDO-0005-0573-28.11.2006**

**IGP ( ) DPO ( X )**

**1. Denominazzjoni**

“Nocciola Romana”

**2. Stat Membru jw pajjiż terz**

L-Italja

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-ikel****3.1. Tip ta' prodott (l-Anness III)**

Klassi 1.6 Frott,ħaxix u cereali friski u pprocessati

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih tapplika d-denominazzjoni (1)**

In- “Nocciola Romana” hija frota tal-ispeċi *Corylus avellana* li minnha l-varjetajiet imnisla “Tonda Gentile Romana”, “Nocchione” għandhom jirrapreżentaw talanqas 90 % tas-selezzjonit li tinstab fuq il-farm. Huma permessi l-varjetajiet “Tonda di Giffoni” u “Barrettona” sa 10 %. In-“Nocciola Romana” għandu jkollha dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

<sup>(1)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

“Tonda gentile romana”: il-forma tal-ġellewża bil-qoxra: subsferika bil-parti ta' fuq kemmxejn ippuntata; id-daqsijiet ivarjaw bejn 14 sa 25 mm; il-qoxra ta' hxuna medja, tal-kulur kannella, kemmxejn tleqq u daqsxejn sufija lejn il-ponta u vizibbilment irrigata; il-ġewża hija ta' daqs bejn żgħir u medju, f'forma subsferika varjabbli, u tal-kulur simili għal dak tal-qoxra, mgħottija fil-biċċa l-kbira bil-fibri, b'wiċċ immewwieg u bi xquq pjuttost evidenti, ta' dimensjonijiet anqas regolari mill-ġellewża fil-qoxra; il-perisperma hija ta' hxuna medja u meta tinxtewa ma tinqalax għal kollox; ta' konsistenza solida u tqarmeċ; b'toghma u aroma fina u persistenti.

“Nocchione”: forma ta' ġellewża bil-qoxra: sferika, subelissojdali; tad-daqs bejn 14 u 25 mm; qoxra hojna: tal-kulur kannella ċar, irrigat, bi ftit pubexxenza; il-ġewża ta' ġewwa: bejn medja u żgħira, b'hafna fibri; perisperma: tinqala' kemmxejn meta l-ġewża tinxtewa; toghma u aroma: fini hafna u persistenti. fiż-żewġ każijiet il-prodott mingħajr il-qoxra jikkostitwixxi bejn 28 u 50 %. Il-ġewż għandhom ikunu mingħajr riha jew toghma ta' żejt li beda jmur, mingħajr moffa u weraq. Meta wiehed jomoghdom għandhom iqarmċu, jew inkella mal-ewwel gidma jitkissru u ma jkunux rotob, u għandu jkollhom konsistenza kompatta, mingħajr toqob ġewwa. Il-ġewż konservat għandu wkoll ikollu l-istess karatteristiċi.

### 3.3. Materja prima (għal prodotti proċessati biss)

—

### 3.4. Ikel għall-annimali (għal prodotti ta' oriġini mill-annimal biss)

—

### 3.5. Fazijiet speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isehhu fiż-żona ġeografika identifikata

Ix-xogħol tal-ġbir, tal-hażna, tal-ghażla u tal-kalibrazzjoni għandu jsir fiż-żona tal-produzzjoni.

### 3.6. Regoli speċifiċi fir-rigward tat-tqattigh, tat-thakkik u l-imballaġġ, eċċ.

Meta jinhareg għall-konsum il-prodott Nocciola Romana u l-imballaġġ tiegħu għandhom isiru kif ġej:

għall-prodott bil-qoxra: f'boroż jew pakketti tal-ġuta jew tar-raffja adattati għad-diversi livelli tal-kummerċjalizzazzjoni bil-piżijiet ta' 25, 50, 250 jew 500 gramma u ta': 1, 5, 10, 25, 50, 500, 800 u 1 000 kilogramm,

għall-prodott bla qoxra f'pakketti jew f'kontenituri tal-ġuta jew tar-raffja, boroż Combivac, boroż Combivac tal-fojl u kaxex oħra simili adattati għall-użu alimentari tal-piżijiet ta' 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250 u 500 gramma u ta': 1, 2, 5, 10, 25, 50, 500, 800 u 1 000 kilogramm.

### 3.7. Regoli speċifiċi relatati mat-tikkettjar

L-imballaġġ, il-kontenituri u l-boroż għandhom ikunu ssiġillati b'tali mod li jzommu milli l-kontenut jinhareg mingħajr ma jinqasam is-siġill. Fuqhom għandu jkun hemm indikat, b'ittri ittimbrati tal-istess daqs, il-kliem “NOCCIOLA ROMANA” u “DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA”, minbarra d-dettalji l-oħra mehtieġa tal-isem kummerċjali u l-indirizz tal-pakkjatur, is-sena tal-produzzjoni tal-ġewż, il-piż gross u nett oriġinali u l-logo. Mhux permess l-użu ta' kwalunkwe denominazzjoni oħra jew deskrizzjoni addizzjonali.



Il-logo tad-denominazzjoni, li għandu forma ċirkolari, għandu dawn il-karatteristiċi: kulur tal-isfond isfar ċar bil-bordura kannella u fuq f'nofs ċirku hemm miktubin il-kliem bl-iswed "Nocciola Romana" u isfel f'nofs ċirku l-kliem "Denominazione Origine Protetta" bl-iswed, u bejn dawn tliet weraq hodur bil-bordura sewda miftuħin imrewħa u jippuntaw 'il fuq, u fuqhom għewża kannella bil-bordura sewda li go fiha hemm it-tpingija bl-isfar ċar tal-Palazzo dei Papi ta' Viterbo. Il-prodotti li għalihom tintuza l-preparazzjoni DPO Nocciola Romana wkoll wara l-proċessi tat-trattament u tal-ipproċessar, jistgħu jinħarġu għall-konsum f'pakketti li jkollhom referenza għad-denominazzjoni mingħajr il-logo Komunitarju sakemm:

il-prodott ta' deonominazzjoni protetta, iċċertifikat b'tali mod, ikun jikkostitwixxi komponent esklussiv fil-kategorija tas-suq li huwa jappartjeni għaliha,

l-utenti tal-prodott ta' denominazzjoni tal-orijini protetta huma awtorizzati mill-Consorzio di Tutela tad-DPO Nocciola Romana li nġhata l-karigu superviżorju mill-Ministeru għall-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija skont ir-regoli nazzjonali (l-Artikolu 14 tal-Liġi 526/99 u d-Digriet Legiżlattiv 297/2004). Dan il-konsorzju għandu r-responsabbiltà tar-reġistrazzjoni u s-sorveljanza tal-użu korrett tad-denominazzjoni protetta. Fl-assenza ta' konsorzju superviżorju inkarigat dawn il-funzjonijiet jitwettqu mill-MIPAAF bħala l-awtorità nazzjonali proposta skont ir-Regolament (KE) Nru 510/2006.

#### 4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni għall-ġbir, il-ħażna, it-tqaxxir, l-għażla u l-kalibrazzjoni tan-"Nocciola Romana" tinstab fil-municipalitajiet ta' Viterbo u ta' Ruma li ġejjin:

- (a) fil-provinċja ta' 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) fil-provinċja ta' Ruma: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

##### 5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tan-"Nocciola Romana" hija kkaratterizzata minn kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima favorevoli ħafna għall-kultivazzjoni tal-ġewż, peress li l-ħamrija tal-gholjiet Cimini u Sabatini hija kkaratterizzata minn formazzjonijiet vulkaniċi, b'tufi vulkaniċi sottożviluppati ta' lava lewċitika, mogħnija b'sustanzi essenzjali, b'depożiti elastici eteroġenei. Il-ħamrija hija fonda, ħafifa, b'kontenut baxx ta' kalċju u fosfru iżda mogħnija bil-potassju u l-mikroelementi; b'reazzjoni normalment aċida jew subaċida. Fir-rigward tal-kundizzjonijiet klimatiċi l-livell tat-temperaturi minimi medji fiż-żona ivarja bejn 4 u 6 °C u tat-temperaturi massimi bejn 22 u 23 °C, b'xita annwali ta' bejn 900-1 200 mm. Ix-xitwa hija moderata u din għandha relevanza partikolari għall-ġewża, li fix-xhur ta' Jannar-Frar, tghaddi minn fażi delikata tal-fjurtura.

##### 5.2. Speċifità tal-prodott

Il-karatteristiċi partikolari li jagħmlu min-"Nocciola Romana" prodott uniku ta' dan it-tip huma t-tqar-miċ u l-konsistenza kompatta tiegħu mingħajr toqob go fih. Fil-fatt, meta wiehed jogħmodhom, dan il-ġellewż tant iqarmeċ li jinqasam mal-ewwel gidma mingħajr ma jirtab u din il-karatteristika teżisti kemm fl-istat frisk kif ukoll ippreżervat.

##### 5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni u karattersitiċi oħra tal-prodott (għall-IGP)

Il-karatteristiċi tan-"Nocciola Romana" huma strettament marbutin mal-ambjent ġeografiku tal-produzzjoni. Din l-ispeċi tiffavorixxi ħamrija essenzjalment ħafifa b'reazzjoni minn newtrali sa aċida u kontenut ta' ġir attiv ta' anqas minn 8 %, temperatura medja annwali ta' bejn 10 u 16 °C u xita annwali ta' aktar minn 800 mm. Dawn il-fatturi ambjentali kollha jinsabu fiż-żona tal-produzzjoni tan-Nocciola Romana.

B'mod partikolari fost il-komponenti naturali wiehed ma jistax jiċċad l-importanza tal-hamrija, speċjalment fir-rigward tal-kompożizzjoni minerali tagħha. L-orijini vulkanika tal-hamrija, mimlija potassju u mikroelementi għandha influwenza qawwija fuq il-komponenti kwalitattivi u organolettiċi tal-frotta u għalhekk fuq it-tqarmiċ tagħha.

It-tekniki tal-produzzjoni u tal-konservazzjoni jikkontribwixxu wkoll għad-determinazzjoni fil-kwalità ta' dan il-prodott agrikolu. Dawn evolwew tul is-snin u għandhom importanza kbira fl-aspetti kwalitattivi tal-frott meta mqabbla ma' dawh kwantitattivi. It-tekniki tal-produzzjoni llum jadottaw il-prinċipji tad-difiża integrata u jimmiraw għal produzzjoni ta' frott b'alterazzjonijiet mill-anqas minhabba parassiti filwaqt li jiżguraw livell sod fis-sikurezza tal-ikel minhabba l-assenza ta' residwi u ta' tossini naturali.

Anke t-teknika tal-ġbir għaddiet minn evoluzzjoni b'tali mod li ma jintilfux l-isforzi li ntuzaw matul iċ-ċiklu tal-produzzjoni.

Ta' min wiehed jinnota li l-ġewż jingabar mill-art u għalhekk meta jdum iżżejjed mal-art dan jiista' jikkomprometti l-karatteristiċi ta' saħha tiegħu; dawn l-aħhar snin sar sforz konsiderevoli min-naha tal-produtturi biex inaqqsu safejn jistgħu dan it-tul taż-żmien lil-ġewż jibqa' mal-art billi adottaw tekniki li jinvolvu li wiehed jgħaddi minn fuq l-art aktar ta' sikwit.

Fir-rigward tat-tekniki tal-ewwel trattament u tal-hażna wkoll għaddew minn żvilupp kontinwu tas-sistemi. Minn sistema tat-tnixxif tal-prodott permezz tas-shana tax-xemx, tant li ta' sikwit wiehed kien jara l-ġewż mifrux fil-pjazez u fil-btiehi tal-irziezet biex jinxf, bdew jintużaw magni agrikoli tat-tnixxif tal-azjenda jew tal-koperattiva, b'sistema fejn il-qxur jiġu rriċiklati għall-fjuwil filwaqt li l-prodott jinħażen ġewwa l-imħażen u/jew fis-silos b'temperaturi kkontrollati jew f'kompartmenti ta' refriġerazzjoni għall-prodott bla qoxra.

Il-kultivazzjoni tal-ġewż fiż-żona ġeografika definita ilha ssir sa minn madwar l-"(...) 1412 meta fil-bidu kien jeżisti bhala arbuxell tas-sottobosk u li llum għadu jinstab speċjalment fl-imsaġar tal-qastan". Martinelli f' Carbo gnano illustra). Fl-1513 milli jidher il-konsum tan-"Nocchie" kien jagħmel parti mid-dieta tal-Papa Leone X ("Storia del Carnevale Romano" Clementi). Fir-reġistru tal-artijiet tal-1870 jirriżulta li f'dik is-sena, f'Caprarola, ġew irreġistrati diversi għexieren ta' ettari ta' siġar tal-ġellewż, taht l-isem "Bosco di Nocchie". Fl-1946 kien hemm 2 463 ettaru ddedikati esklussivament għall-kultivazzjoni tal-ġewż u 1 300 għall-kultivazzjoni mħallta. Illum hemm aktar minn 1 600 ettaru u jinvolvu aktar minn 3 500 haddiem.

Matul is-sekli x-xogħol bil-galbu, perseveranti u kompetenti tal-bniedem ikkstitwixxa rwol sinifikanti fiż-żamma tat-traduzzjonijiet ta' din il-kultivazzjoni, u dan jidher ukoll mill-hafna ċelebrazzjonijiet rurali li jsehhu kull sena u l-hafna platti tradizzjonali li jużaw il-ġewż, fosthom: *stuffat tal-fenek*, *tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *gallettini tal-amaretto*, *brutti-buoni*, *duri-morbidi*, *meringues*, *crucchi di Vignanello*, *morette*. Dan kollu juri t-tradizzjonijiet u l-importanza marbuta mal-kultivazzjoni tal-prodott għall-ekonomija lokali.

### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

Il-Gvern nieda l-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonossiment tad-DPO "Nocciola Romana" bhla deżinjazzjoni protetta tal-orijini fil-Gazzetta ufficiale Taljana Nru 32 tat-8 ta' Frar 2006. It-test shih tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab disponibbli fuq is-sit tal-internet:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er717w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyvsidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130\\_Disciplinare\\_esameUE\\_nocciola\\_romana.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er717w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyvsidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130_Disciplinare_esameUE_nocciola_romana.pdf)