

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad, inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 308/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006**„NOCCIOLA ROMANA”****EG-nummer: IT-PDO-0005-0573-28.11.2006****BGA () BOB (X)****1. Naam**

„Nocciola Romana”

2. Lidstaat of Derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie (bijlage III)**

Categorie 1.6 — Verse en verwerkte groenten, fruit en granen

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Nocciola Romana” is een vrucht die behoort tot de soort *Colylus avellana*, cultivar „Tonda Gentile Romana”, „Nocchione” en de eventuele selecties ervan die voor ten minste 90 % aanwezig zijn op het bedrijf. De cultivars „Tonda di Giffoni” en „Barrettona” zijn voor maximaal 10 % toegestaan. De „Nocciola Romana” moet voldoen aan de volgende kenmerken:

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De Tonda Gentile Romana in de dop heeft een bijna afgeplatte bolvorm met een licht puntig uiteinde en afmetingen tussen 14 mm en 25 mm. De dop is van gemiddelde dikte, hazelnootbruin, met een flauwe glans, met een viltige beharing rondom het uiteinde en talloze opvallende strepen. De pitten zijn van gewoon tot klein formaat en hebben een afwisselend bijna afgeplatte bolvorm, in dezelfde kleur als de dop. Het grootste deel ervan is bedekt met vezels, heeft een rimpelig oppervlak en min of meer opvallende strepen, en de afmetingen wijken af van die van de noot in de dop; het kiemhulsel heeft een gemiddelde dikte en laat bij het roosteren niet volledig los. De textuur is compact en krokant en de smaak en het aroma zijn verfijnd en doordringend.

De Nocchione in de dop heeft een afgeplatte bolvorm, is bijna ovaal en heeft afmetingen tussen 14 mm en 25 mm. De dop is dik en licht hazelnootbruin, gestreept en ietwat viltig. De pit is gemiddeld tot klein, met een gemiddeld aantal vezels. Het kiemhulsel laat bij het roosteren gemakkelijk los. De smaak en het aroma zijn verfijnd en doordringend. In beide gevallen bevindt het pelgehalte zich tussen 28 % en 50 %. De noten moeten vrij zijn van de geur en de smaak van houtolie, schimmel en kruiden. Bij het kauwen moeten ze krokant zijn, dat wil zeggen dat ze moeten breken bij de eerste harde beet, en ze moeten een compacte en massieve textuur hebben. Deze kenmerken moeten ook aanwezig zijn bij geconserveerde noten.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het oogsten, opslaan, sorteren en wegen moeten plaatsvinden in het productiegebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

De Nocciola Romana moet op de volgende wijze worden verpakt en in de handel worden gebracht:

Voor het product in de dop: in jute of raffia zakken of verpakkingen aangepast aan de verschillende verkoopmogelijkheden: 25-50-250-500 gram en 1-5-10-25-50-500-800-1 000 kilogram.

Voor het gepelde product: in jute of raffia, Combivac verpakkingen, Combivac-aluverpakkingen en kartonnen verpakkingen bestemd voor consumptie, verpakt per 10-15-20-25-50-100-150-250-500 gram of 1-2-4-5-10-25-50-500-800-1 000 kilogram.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De verpakkingen, bakjes en zakken moeten hermetisch worden afgesloten zodat deze alleen kunnen worden geopend na het verbreken van de sluiting. Op de verpakking moet in drukletters van dezelfde grootte „NOCCIOLA ROMANA” en „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA” worden vermeld. Verder moeten worden vermeld: de gegevens die nodig zijn voor het herkennen van de handelsnaam en het adres van het verpakkingsbedrijf, het productiejaar van de verpakte noten, het bruto- en nettogewicht bij het verpakken en het logo. Het is niet toegestaan om andere benamingen of vermeldingen te gebruiken.



Het cirkelvormige logo van de benaming bevat de volgende kenmerken: een havanagele achtergrond met bruine rand met bovenaan in een halve cirkel „Nocciola Romana” en onderaan in een halve cirkel „Denominazione Origine Protetta”, beide in het zwart geschreven. Voor drie waaivormige en met de punt naar boven gerichte groene bladeren met zwarte rand, staat een bruine noot met zwarte rand afgebeeld. De achtergrond van de noot is lichtbruin en in het midden van de noot staat, in het havana-geel, het pauselijke paleis van Viterbo afgebeeld. De producten waarin de BOB Nocciola Romana wordt gebruikt en/of verwerkt, mogen in verpakkingen worden verkocht waarop het EU-logo niet is vermeld, op voorwaarde dat:

het product met BOB het enige gebruikte ingrediënt is in zijn categorie;

de gebruikers van het product met beschermde benaming de toestemming hebben van het Consortium ter Bescherming van de BOB Nocciola Romana, belast met de bescherming door het Ministerie van Landbouw- en Bosbouwbeleid volgens de nationale wetgeving (artikel 14 van de wet nr. 526/99 en wetsbesluit nr. 297/2004). Datzelfde Consortium zal ook zorgen voor de inschrijving van die gebruikers in de daarvoor bestemde registers en waken over het correcte gebruik van de beschermde benaming. Bij afwezigheid van een aangesteld Consortium ter Bescherming zullen de voornoemde functies opgenomen worden door het nationale Ministerie van Landbouw- en Bosbouwbeleid belast met de uitvoering van de Verordening (EG) nr. 510/06.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het productiegebied waarin de „Nocciola Romana” wordt geoogst, opgeslagen, gepeld, gesorteerd en gewogen, bestaat uit de hieronder opgesomde gemeenten in de provincies Viterbo en Rome:

- a) in de provincie 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 en Viterbo;
- b) in de provincie Rome: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant’Oreste en Trevignano.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van de „Nocciola Romana” wordt gekenmerkt door een bodemgesteldheid en een klimaat die zeer gunstig zijn voor het kweken van de noot. De bodem van de Monti Cimini en Monti Sabatini wordt namelijk gekenmerkt door vulkanische formaties met aarde die tufsteen bevat en rijk is aan essentiële stoffen, leucitische, rachitische lava, met heterogene klastische afzettingen. De bodem is diep, licht, arm aan calcium en fosfor, maar rijk aan kalium en micro-elementen. De reactie is doorgaans zuur en/of bijna zuur. Wat de weersomstandigheden betreft zorgen de temperatuurniveaus van het in punt 4 omschreven gebied voor gemiddelde minimumtemperaturen van 4 °C tot 6 °C en gemiddelde maximumtemperaturen van 22 °C tot 23 °C, met een jaarlijkse neerslag van 900 mm tot 1 200 mm. De milde winter is ook vrij belangrijk voor de noot. De kwetsbare bloeiperiode is in de maanden januari en februari.

5.2. *Specificiteit van het product*

De bijzondere kenmerken, die van de „Nocciola Romana” een uniek en speciaal product in zijn soort maken, zijn het krokante karakter en de compacte en massieve textuur. Bij het kauwen zijn de noten zo krokant dat ze breken bij de eerste harde beet en deze eigenschap blijft zowel bij verse als geconserveerde noten behouden.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of andere kenmerken van het product (voor de BGA)*

De kenmerken van de „Nocciola Romana” hangen nauw samen met de geografische productieomgeving. Deze soort gedijt eigenlijk het best op voornamelijk rulle aarde met neutrale-zure reactie en met minder dan 8 % actieve calcium, bij een gemiddelde jaartemperatuur tussen 10 °C en 16 °C en een jaarlijkse neerslag van meer dan 800 mm. Al die omgevingsfactoren zijn aanwezig in het productiegebied van de „Nocciola Romana”.

Bij de natuurlijke componenten is vooral de bodem van groot belang, vooral wat de samenstelling van de mineralen betreft. De vulkanische oorsprong van de bodem, rijk aan kalium en micro-elementen, heeft een sterke invloed op de kwalitatieve en organoleptische componenten van de vrucht en dus op het krokante karakter ervan.

Ook productie- en opslagtechnieken bepalen de kwaliteit van dit landbouwproduct. In de loop der jaren zijn deze geëvolueerd, waardoor kwaliteit van de vrucht belangrijker is geworden dan de kwantiteit. De huidige productietechnieken handhaven de principes van de geïntegreerde bestrijding en zijn gericht op de productie van een vrucht die zo min mogelijk door parasieten wordt aangetast. Door de afwezigheid van natuurlijke rest- en gifstoffen is deze vrucht vanuit het voedselperspectief dan ook heel veilig.

Ook de oogsttechniek is geëvolueerd, waarbij wordt geprobeerd om de tijdens de volledige productiecyclus gedane inspanningen niet verloren te laten gaan.

Er moet benadrukt worden dat de noot van de grond wordt geraapt en dat een langdurig verblijf op de bodem funest kan zijn voor de gezondheidskenmerken. De producenten hebben de afgelopen jaren een aanzienlijke inspanning geleverd om die periode tot een minimum te beperken door technieken te gebruiken waarmee ze vaker over het land kunnen gaan.

Ook de eerstebehandelings- en opslagtechnieken zijn steeds verder ontwikkeld. Vroeger werd het product in de volle zon gedroogd, op weidse vlaktes, velden en pleinen. Tegenwoordig gebruiken de bedrijven en/of coöperaties droogkamers en worden de doppen hergebruikt als brandstof. Het product wordt bewaard in opslagplaatsen en/of silo's met temperatuurcontrole, of, wanneer het om het gepelde product gaat, in cellen.

De teelt van de noot in het afgebakende geografische gebied gaat terug tot „... omstreeks 1412, toen de heester eerst bestond als struikgewas. De plant is nog altijd in die hoedanigheid te zien, voornamelijk in kastanjbossen.” (Martinelli in „Carbognano illustra”). Naar het schijnt verheugde paus Leo X er zich in 1513 over dat hij „Nocchie” te eten kreeg („Storia del Carnevale Romano”, Clementi). In het kadaster van 1870 werden, in Caprarola, in dat jaar al meerdere tientallen hectares notengrond geteld, „Bosco di Nocchie” genaamd. In 1946 werd 2 463 ha grond benut voor gespecialiseerde teelt en 1 300 ha voor gemengde teelt. Tegenwoordig worden er meer dan 16 000 hectare gebruikt voor de notenteelt en werken daar meer dan 3 500 arbeiders.

In de loop van deze eeuw hebben het geduld, de volharding en het vakmanschap van de mens ervoor gezorgd dat deze traditionele teelt in stand is gehouden. Dit blijkt ook uit de talloze dorpsfeesten die elk jaar worden gehouden en uit de vele notengerechten die traditioneel worden bereid, zoals: *spezzatino di coniglio in umido* (konijnenragout in zijn nat), *tozzetti* (plakjes ovaalvormig gebak), *cazzotti* (een kruising tussen oliebolletjes en Engelse scones), *ciambelle* (te vergelijken met de Amerikaanse donuts), *ossetti da morto*, *mostaccioli* (vierkante koekjes in de vorm van ravioli), *amaretti*, *brutti-buoni* (gebakjes tussen een poffertje en een oliebol in), *duri-morbidi*, *meringhe* (meringues), *crucchi di Vignanello* en *morette*. Dit alles getuigt van het traditionele belang van deze teelt voor de plaatselijke economie.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Onze diensten hebben de nationale bezwaarprocedure in gang gezet door het bekendmaken van het voorstel tot erkenning van de beschermde oorsprongsbenaming „Nocciola Romana” in het staatsblad (*Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 32 dell'8 febbraio 2006*). De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite:

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