

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2021/C 491/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Nocciola Romana»

N.º UE: PDO-IT-0573-AM01 – 15 de setembro de 2020

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Ecolazio società cooperativa

Piazza san paolo della crice, 6

01038 Soriano del Cimino (VT), Italy

A cooperativa Ecolazio tem legitimidade para apresentar um pedido de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511, de 14 de outubro de 2013, do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

Denominação do produto

Descrição do produto

Zona geográfica

Prova de origem

Método de produção

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Relação
- Rotulagem
- Outra [organismo de controlo; regras aplicáveis aos produtos transformados]

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alteração(ões)

5.1. Descrição do produto:

1.a. Artigo 2.º do caderno de especificações – parágrafo 1:

O seguinte parágrafo:

A denominação de origem protegida «Nocciola Romana» aplica-se às avelãs da espécie *Corylus avellana* cultivadas na zona geográfica definida no artigo 3.º, desde que os cultivares «Tonda Gentile Romana» e/ou «Nocchione» – e/ou quaisquer seleções feitas a partir desses cultivares – representem 90 % das avelãs cultivadas na exploração. Os cultivares «Tonda di Giffoni» e «Barrettona» podem representar, no máximo, 10 %.

passa a ter a seguinte redação:

A denominação de origem protegida «Nocciola Romana» aplica-se às avelãs da espécie *Corylus avellana* cultivadas na zona geográfica definida no artigo 3.º, desde que os cultivares «Tonda Gentile Romana» e/ou «Nocchione» – e/ou quaisquer seleções feitas a partir desses cultivares – representem 80 % das avelãs cultivadas na exploração. Os cultivares «Tonda di Giffoni», «Barrettona» e «Mortarella» podem representar, no máximo, 20 %.

1.b. Ponto 3.2 do documento único:

O seguinte parágrafo:

A denominação «Nocciola Romana» designa as avelãs da espécie *Corylus avellana*, desde que os cultivares «Tonda Gentile Romana» e/ou «Nocchione» – e/ou quaisquer seleções feitas a partir desses cultivares – representem 90 % das avelãs cultivadas na exploração. Os cultivares «Tonda di Giffoni» e «Barrettona» podem representar, no máximo, 10 %.

passa a ter a seguinte redação:

A denominação «Nocciola Romana» designa as avelãs da espécie *Corylus avellana*, desde que os cultivares «Tonda Gentile Romana» e/ou «Nocchione» – e/ou quaisquer seleções feitas a partir desses cultivares – representem 80 % das avelãs cultivadas na exploração. Os cultivares «Tonda di Giffoni», «Barrettona» e «Mortarella» podem representar, no máximo, 20 %.

A percentagem exigida das variedades «Tonda Gentile Romana» e «Nocchione» – que continuam a ser as variedades de referência para o produto DOP e que lhe conferem as características – foi reduzida de 90 % para 80 %. Consequentemente, a percentagem de outras variedades – utilizadas principalmente para promover a polinização – foi aumentada, sendo agora permitida a variedade «Mortarella» juntamente com as duas variedades já referidas. O aumento da percentagem destas variedades suplementares permite a presença de um maior número de polinizadores, o que aumenta a probabilidade de frutificação e, por conseguinte, permite maiores rendimentos. Além disso, a adição da variedade «Mortarella» à lista de variedades suplementares aumenta os períodos de floração, que passam a abranger todo o período de entrada em frutificação das variedades principais, «Tonda Gentile Romana» e «Nocchione».

2.a. Artigo 2.º do caderno de especificações – os parágrafos 3 e 4:

«TONDA GENTILE ROMANA»

— Casca: de grossura média, cor de avelã clara, pouco brilhante, pubescente no ápice e com múltiplas estrias visíveis;

- Miolo: dimensão média a pequena, forma variável e subesférica, cor muito semelhante à da casca, quase todo coberto de fibras, com uma superfície canelada, sulcos mais ou menos marcados e dimensões menos regulares do que as das avelãs com casca;
- Perisperma: espessura média, não totalmente destacável após a torrefação.

«NOCCHIONE»

- Dimensão média da avelã com casca: 14-25 mm;
- Casca: grossa, cor de avelã clara, estriada e pouco pubescente;
- Miolo: dimensão média a pequena, com fibrosidade média a elevada.

passam a ter a seguinte redação:

«TONDA GENTILE ROMANA»

- Casca: cor de-avelã, pubescente no ápice e com múltiplas estrias visíveis;
- Miolo: forma variável e subesférica, cor muito semelhante à da casca, quase todo coberto de fibras, com uma superfície canelada, sulcos mais ou menos marcados e dimensões menos regulares do que as das avelãs com casca;
- Perisperma: não totalmente destacável após a torrefação.

«NOCCHIONE»

- Dimensão da avelã com casca: 14-25 mm;
- Casca: grossa, cor de avelã clara, estriada e pouco pubescente;
- Miolo: fibroso.

2.b. Ponto 3.2 do documento único:

Os parágrafos seguintes:

Avelãs «Tonda Gentile Romana» com casca: forma subesférica com ápice ligeiramente em ponta; dimensões variáveis entre 14 mm e 25 mm; cor de avelã, casca de grossura média, pouco brilhante, pubescente no ápice e com múltiplas estrias visíveis; miolo de dimensão média a pequena, forma variável e subesférica, cor muito semelhante à da casca, quase todo coberto de fibras, com uma superfície canelada, sulcos mais ou menos marcados e dimensões menos regulares do que as das avelãs com casca; perisperma de espessura média e não totalmente destacável após a torrefação; consistência firme e estaladiça; sabor e aroma extremamente subtis e persistentes.

Avelãs «Nocchione» com casca: forma esférica, quase elipsoidal, com dimensões variáveis entre 14 mm e 25 mm; casca grossa, cor de avelã clara, estriada e pouco pubescente; miolo de dimensão média a pequena, com fibrosidade média a elevada; perisperma medianamente destacável com a torrefação; sabor e aroma extremamente subtis e persistentes.

passam a ter a seguinte redação:

Avelãs «Tonda Gentile Romana» com casca: forma subesférica com ápice ligeiramente em ponta; dimensões variáveis entre 14 mm e 25 mm; casca cor de avelã, pubescente no ápice e com múltiplas estrias visíveis; miolo de dimensão variável, forma subesférica, cor muito semelhante à da casca, quase todo coberto de fibras, com uma superfície canelada, sulcos mais ou menos marcados e dimensões menos regulares do que as das avelãs com casca; perisperma não totalmente destacável após a torrefação; consistência firme e estaladiça; sabor e aroma extremamente subtis e persistentes.

Avelãs «Nocchione» com casca: forma esférica, quase elipsoidal, com dimensões variáveis entre 14 mm e 25 mm; casca grossa, cor de avelã clara, estriada e pouco pubescente; miolo fibroso; perisperma medianamente destacável com a torrefação; sabor e aroma extremamente subtis e persistentes.

Foram suprimidos termos como «média», «quase», «elevada» e «pequena», uma vez que não podem ser medidos objetivamente, sendo, por conseguinte, considerados desnecessários para efeitos de caracterização ou descrição do produto.

3. É aditado o seguinte:

A DOP «Nocciola Romana» pode apresentar-se sob a forma de:

- avelãs inteiras com casca;

- avelãs torradas inteiras com casca;
- avelãs descascadas;
- avelãs torradas e/ou peladas descascadas.

O texto especifica agora os diferentes tipos de produto (avelãs com casca/torradas com casca/descascadas/descascadas e depois torradas e/ou peladas). O que confere ao produto as suas características é exclusivamente a matéria-prima (avelãs); os frutos só podem ser submetidos a processos físicos e/ou mecânicos (secagem, torrefação, remoção da pele) que não alterem as características específicas do produto, como a consistência estaladiça e firme e a ausência de partes ocas no miolo. A enumeração de tipos específicos de produtos é necessária porque o mercado e os consumidores pretendem que seja disponibilizada uma gama mais vasta de DOP. Estes tipos provêm da zona de produção da DOP há mais de 30 anos, mas não era possível comercializá-los sob a denominação «Nocciola Romana» por não estarem explicitamente abrangidos pelo caderno de especificações.

A alteração aplica-se igualmente ao ponto 3.2 do documento único.

4. A seguinte frase do caderno de especificações:

As avelãs não podem saber ou cheirar a algo que não avelãs frescas.

passa a ter a seguinte redação:

As avelãs não podem saber ou cheirar a algo que não avelãs frescas ou torradas.

Esta frase foi adaptada para refletir a alteração n.º 3.

5. É aditado o seguinte:

Desde que apresentem as outras características do produto acima descritas, as avelãs que não satisfaçam os requisitos em termos de calibre podem ser utilizadas exclusivamente para transformação sob a DOP «Nocciola Romana». Não podem ser vendidas diretamente ao consumidor final.

Esta alteração permite utilizar a DOP «Nocciola Romana» para denominar avelãs que não satisfazem os requisitos em termos de calibre estabelecidos para cada cultivar e são utilizadas exclusivamente para transformação.

A alteração aplica-se igualmente ao ponto 3.2 do documento único.

5.2. Método de produção

Artigo 5.º do caderno de especificações:

6. O seguinte parágrafo:

As distâncias de plantação e as técnicas de cultivo utilizadas têm de ser as que constituem prática comum. Em todo o caso, as avelãs podem ser conduzidas em tufo ou em pé único (podendo estas últimas ser igualmente podadas em forma de vaso vazio). A densidade de plantação varia entre 150 árvores por hectare nos avelares antigos e 650 árvores nos avelares novos.

passa a ter a seguinte redação:

As distâncias de plantação e as técnicas de cultivo utilizadas têm de ser as que constituem prática comum. Em todo o caso, as avelãs podem ser conduzidas em tufo ou em pé único (podendo estas últimas ser igualmente podadas em forma de vaso vazio). A densidade de plantação varia entre 150 a 650 árvores por hectare nos avelares antigos e 800 árvores nos avelares novos.

O texto indica agora o número de árvores por hectare nos avelares antigos (150-650), ao passo que o número máximo de 800 árvores por hectare nos avelares novos reflete a utilização de padrões de plantação com menor distanciamento, que podem ser utilizados desde que o rendimento por hectare se mantenha dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações.

7. O seguinte parágrafo:

A «Nocciola Romana» tem de ser armazenada em locais bem ventilados (com janelas ou sistemas de ventilação mecânica) que assegurem a conservação do produto com um teor de humidade não superior a 6 %.

passa a ter a seguinte redação:

A «Nocciola Romana» tem de ser armazenada em locais adequados que assegurem a boa conservação do produto. O teor de humidade do produto, uma vez descascado, não pode ser superior a 6 % (com uma tolerância máxima de 10 %).

Especifica-se agora que o produto tem de ser armazenado em locais «adequados», o que já não implica necessariamente a existência de «janelas» ou «sistemas de ventilação mecânica», como acontecia no passado, permitindo-se a utilização de instalações mais modernas (câmaras de armazenamento automatizadas, etc.), que permitem igualmente controlos regulares da temperatura e da humidade.

Esclarece-se que o requisito relativo à humidade se refere aos frutos descascados. A inclusão de uma tolerância de ± 10 % em relação a este teor de humidade de 6 % deve-se ao intervalo de tolerância dos instrumentos de medição, que é afetado pelas condições ambientais externas.

8. O seguinte parágrafo:

O armazenamento, o descasque, a triagem e a calibragem das avelãs têm de cumprir critérios adequados de segurança dos alimentos.

passa a ter a seguinte redação:

O descasque, a triagem, a calibragem, a secagem, a torrefação e a remoção da pele das avelãs têm de cumprir critérios adequados de segurança dos alimentos.

Para além dos processos já referidos, o texto enumera agora os outros processos (secagem, torrefação e remoção da pele) que têm de cumprir critérios adequados de segurança dos alimentos.

9. O seguinte parágrafo:

Para evitar uma perda de qualidade do produto, o descasque, a triagem e a calibragem – ou apenas a calibragem, no caso dos frutos vendidos com casca – têm de ter lugar até 31 de agosto do ano seguinte ao da colheita.

passa a ter a seguinte redação:

Para evitar uma perda de qualidade do produto, o descasque, a triagem, a calibragem e a secagem – ou apenas a calibragem, no caso dos frutos vendidos com casca – têm de ter lugar na zona geográfica definida no artigo 3.º, até 31 de agosto do ano seguinte ao da colheita.

A secagem – etapa necessária para a conservação e para evitar a deterioração da qualidade do produto – deve limitar-se à zona definida no artigo 3.º do caderno de especificações. Este processo deve igualmente ser realizado na mesma data que os restantes, isto é, até 31 de agosto do ano seguinte à colheita.

10. O ponto 3.4 do documento único:

A colheita, o armazenamento, a triagem e a calibragem têm de ser efetuados na zona de produção.

foi harmonizado com o conteúdo da alteração 9:

O descasque, a triagem, a calibragem e a secagem têm de ser efetuados na zona de produção.

5.3. Relação

11. A seguinte frase constante do artigo 6.º do caderno de especificações:

As características específicas deste produto – a consistência estaladiça e firme, sem partes ocas no miolo, que permanece inalterada quer o produto seja fresco ou conservado – estão estreitamente ligadas ao ambiente da zona de produção e as variedades de avelãs estão bem adaptadas às condições do solo da zona definida no artigo 3.º.

passa a ter a seguinte redação:

As características específicas deste produto – a consistência estaladiça e firme, sem partes ocas no miolo, que permanece inalterada quer o produto seja fresco, torrado e/ou pelado ou conservado – estão estreitamente ligadas ao ambiente da zona de produção e as variedades de avelãs estão bem adaptadas às condições do solo da zona definida no artigo 3.º.

e

a seguinte frase constante do ponto 5.2 do documento único:

Estas avelãs são tão estaladiças que se abrem à primeira tentativa, não sendo moles, característica que prevalece quer as avelãs sejam frescas, quer conservadas.

passa a ter a seguinte redação:

Estas avelãs são tão estaladiças que se abrem à primeira tentativa, não sendo moles, característica que prevalece quer as avelãs sejam frescas, torradas e/ou peladas ou conservadas.

Esta alteração harmoniza o caderno de especificações e o documento único com a alteração 3.

5.4. Rotulagem

Artigo 8.º do caderno de especificações:

12. A seguinte disposição:

A «Nocciola Romana» tem de ser acondicionada e comercializada:

- a) em sacos ou embalagens de juta e de ráfia adequados aos diferentes níveis de venda, com um peso de 25 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg ou 1 000 kg, no caso das avelãs com casca;
- b) em embalagens ou recipientes de juta ou de ráfia, saquetas seladas a vácuo, saquetas de alumínio seladas a vácuo ou caixas de cartão de qualidade alimentar com um peso de 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 50 g, 100 g, 150 g, 250 g, 500 g, 1 g, 2 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg ou 1 000 kg, no caso das avelãs sem casca.

passa a ter a seguinte redação:

A «Nocciola Romana» tem de ser acondicionada e comercializada:

- a) em sacos de tecido ou outros materiais ou recipientes de qualidade alimentar, no caso das avelãs com casca, incluindo os frutos torrados;
- b) em qualquer embalagem de qualidade alimentar no caso das avelãs descascadas, incluindo os frutos torrados e/ou pelados.

Nesta alteração, foram suprimidos os requisitos relativos ao peso da embalagem e aos materiais específicos de embalagem, tendo sido aditado o tipo de produto torrado e/ou pelado.

A procura do mercado varia consideravelmente, tanto em termos de peso das embalagens como de materiais de embalagem. Para que a DOP «Nocciola Romana» possa continuar a competir no mercado, os operadores devem poder escolher as embalagens que mais bem satisfaçam as exigências do mercado.

Esta alteração aplica-se igualmente ao ponto 3.5 do documento único.

13. A seguinte frase:

As menções «NOCCIOLA ROMANA» e «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» [«DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA»] têm de ser impressas nas embalagens, em caracteres da mesma dimensão. Os produtos têm igualmente de ser rotulados com a designação e o endereço da empresa do acondicionador, o ano de produção das avelãs, o peso bruto e líquido no local de origem e o logótipo.

passa a ter a seguinte redação:

As menções «NOCCIOLA ROMANA» e «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» [«DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA»], ou o acrónimo DOP, têm de ser impressos nas embalagens, em caracteres da mesma dimensão. Os produtos têm igualmente de ser rotulados com a designação e o endereço da empresa do acondicionador, o ano de produção das avelãs, o peso bruto e líquido no local de origem e o logótipo.

Esta alteração torna claro que o símbolo da UE é igualmente um requisito de rotulagem e que pode ser utilizado o acrónimo «DOP» em vez da reprodução integral da menção «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA».

A alteração aplica-se igualmente ao ponto 3.6 do documento único.

14. A este artigo é aditado o seguinte parágrafo:

No caso exclusivo das avelãs que preenchem as condições para a atribuição da denominação de origem protegida «Nocciola Romana» adquiridas diretamente junto do produtor ou de um centro de colheita de uma cooperativa de produtores por um primeiro comprador proprietário de uma instalação de transformação e/ou de acondicionamento, as avelãs podem ser vendidas a granel em recipientes adequados.

O texto especifica agora que o produto DOP pode ser vendido a granel entre operadores da cadeia de abastecimento, mas não ao consumidor final, a fim de acelerar o comércio. Esta alteração aplica-se igualmente ao ponto 3.5 do documento único.

15. A este artigo é aditado o seguinte parágrafo:

As avelãs destinadas exclusivamente à transformação podem ser vendidas a granel em recipientes adequados. Podem igualmente ser carregadas a granel diretamente nas plataformas de veículos de transporte específicos. Nenhum outro fruto não abrangido pela DOP «Nocciola Romana» pode, em caso algum, ser incluído na remessa e a guia de transporte tem de mencionar «Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione» («DOP “Nocciola Romana” destinada à transformação») e especificar a variedade, a calibragem e o lote.

Assim, o caderno de especificações descreve agora as condições de venda das avelãs destinadas exclusivamente à transformação. Esta alteração aplica-se igualmente ao ponto 3.6 do documento único.

5.5. Outra

Organismo de controlo

16. Conforme exigido pelo artigo 7.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, foram agora aditados elementos relativos ao organismo de controlo responsável pela verificação da observância do caderno de especificações.

Regras aplicáveis aos produtos transformados

17. O seguinte texto constante do artigo 9.º do caderno de especificações e do ponto 3.7 do documento único:

Os produtos fabricados com a DOP «Nocciola Romana», mesmo após a transformação, podem ser comercializados em embalagens que ostentem essa denominação sem o logótipo da UE, desde que:

- o produto com denominação protegida, certificado como tal, seja o único ingrediente desse grupo de produtos;
- os utilizadores do produto DOP tenham sido autorizados a fazê-lo pela associação incumbida da proteção – «Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana» –, reconhecida como órgão de fiscalização pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais nos termos da legislação italiana (artigo 14.º da Lei n.º 526/99 e Decreto Legislativo n.º 297/2004).

Esta mesma associação é responsável pela inscrição desses utilizadores num registo, bem como pelo controlo da utilização correta da denominação protegida. Na ausência de uma associação incumbida da proteção, estas funções serão exercidas pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, na sua qualidade de autoridade nacional responsável pela aplicação do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

é suprimido.

Esta disposição relativa aos produtos transformados foi suprimida por não ser pertinente para o conteúdo do caderno de especificações, tal como descrito no artigo 7.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A utilização da DOP «Nocciola Romana» noutros produtos está sujeita à Comunicação da Comissão — Orientações sobre a rotulagem de géneros alimentícios que utilizam como ingredientes denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP) (2010/C 341/03) e às orientações do ministério nacional.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nocciola Romana»

N.º UE: PDO-IT-0573-AM01 – 15 de setembro de 2020

DOP (X) IGP ()

1. Denominação(ões)

«Nocciola Romana»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A denominação «Nocciola Romana» designa as avelãs da espécie *Corylus avellana*, desde que os cultivares «Tonda Gentile Romana» e/ou «Nocchione» – e/ou quaisquer seleções feitas a partir desses cultivares – representem 80 % das avelãs cultivadas na exploração. Os cultivares «Tonda di Giffoni», «Barrettona» e «Mortarella» podem representar, no máximo, 20 %.

A «Nocciola Romana» tem de apresentar as seguintes características:

Avelãs «Tonda Gentile Romana» com casca: forma subesférica com ápice ligeiramente em ponta; dimensões variáveis entre 14 mm e 25 mm; casca cor de avelã, pubescente no ápice e com múltiplas estrias visíveis; miolo de dimensão variável, forma subesférica, cor muito semelhante à da casca, quase todo coberto de fibras, com uma superfície canelada, sulcos mais ou menos marcados e dimensões menos regulares do que as das avelãs com casca; perisperma não totalmente destacável após a torrefação; consistência firme e estaladiça; sabor e aroma extremamente subtis e persistentes.

Avelãs «Nocchione» com casca: forma esférica, quase elipsoidal, com dimensões variáveis entre 14 mm e 25 mm; casca grossa, cor de avelã clara, estriada e pouco pubescente; miolo fibroso; perisperma medianamente destacável com a torrefação; sabor e aroma extremamente subtis e persistentes.

Ambas as variedades apresentam uma relação miolo/noz entre 28 % e 50 %.

A denominação de origem protegida «Nocciola Romana» pode apresentar-se sob a forma de:

- avelãs inteiras com casca;
- avelãs torradas inteiras com casca;
- avelãs descascadas;
- avelãs torradas e/ou peladas descascadas.

As avelãs têm de apresentar-se isentas de odores e de sabor a ranço, a bolor ou a erva. Na boca têm de ser estaladiças, o que significa que têm de se abrir à primeira tentativa e não ser moles. A sua consistência tem de ser compacta, sem partes ocas no miolo. Estas características têm de estar patentes também nas avelãs conservadas.

Desde que apresentem as outras características do produto acima descritas, as avelãs que não satisfaçam os requisitos em termos de calibre podem ser utilizadas, exclusivamente para transformação, sob a DOP «Nocciola Romana». Não podem ser vendidas diretamente ao consumidor final.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

O descasque, a triagem, a calibragem e a secagem têm de ser efetuados na zona de produção.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere

A «Nocciola Romana» tem de ser acondicionada e comercializada:

- a) em sacos de tecido ou outros materiais ou recipientes de qualidade alimentar, no caso das avelãs com casca, incluindo os frutos torrados;
- b) em qualquer embalagem de qualidade alimentar no caso das avelãs descascadas, incluindo os frutos torrados e/ou pelados.

No caso exclusivo das avelãs que preenchem as condições para a atribuição da denominação de origem protegida «Nocciola Romana» adquiridas diretamente junto do produtor ou de um centro de colheita de uma cooperativa de produtores por um primeiro comprador proprietário de uma instalação de transformação e/ou de acondicionamento, as avelãs podem ser vendidas a granel em recipientes adequados.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere

As embalagens, os recipientes e os sacos têm de ser selados de forma a impedir que o conteúdo possa ser extraído sem quebrar o selo.

As menções «NOCCIOLA ROMANA» e «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA» [«DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA»], ou o acrónimo DOP, têm de ser impressos nas embalagens, em caracteres da mesma dimensão. Os produtos têm igualmente de ser rotulados com a designação e o endereço da empresa do acondicionador, o ano de produção das avelãs, o peso bruto e líquido no local de origem e o logótipo. É proibida a utilização de qualquer outra denominação ou qualificativo complementar. As avelãs destinadas exclusivamente à transformação podem ser vendidas a granel em recipientes adequados. Podem igualmente ser carregadas a granel diretamente nas plataformas de veículos de transporte específicos. Nenhum outro fruto não abrangido pela DOP «Nocciola Romana» pode, em caso algum, ser incluído na remessa e a guia de transporte tem de mencionar «Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione» («DOP “Nocciola Romana” destinada à transformação») e especificar a variedade, a calibragem e o lote.

O logótipo da DOP é circular, sendo constituído por um fundo bege-amarelado debruado a castanho e pela menção «Nocciola Romana» escrita em caracteres a negro num semicírculo na parte superior, bem como pela menção «Denominazione Origine Protetta» (Denominação de origem protegida), em caracteres a negro, num semicírculo na parte inferior. No centro do círculo figuram, dispostas em leque, três folhas com a ponta para cima, de cor verde, que emolduram uma avelã castanha de contornos pretos que, por sua vez, enquadra o palácio dos papas de Viterbo desenhado a bege-amarelado sobre o fundo castanho-claro da avelã.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona de produção da «Nocciola Romana» é constituída pelos seguintes municípios das províncias de Viterbo e de Roma:

- 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 e Viterbo na província de Viterbo;
- b) Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste e Trevignano na província de Roma.

5. Relação com a área geográfica

A zona de produção da «Nocciola Romana» apresenta condições edafoclimáticas muito favoráveis para a cultura da avelã: os solos das colinas de Cimini e Sabatini caracterizam-se por formações vulcânicas, com tufo terrosos ricos em substâncias essenciais, lavas leucíticas e traquíticas, com depósitos clásticos heterogêneos. Os solos são profundos e leves, pobres em cálcio e fósforo, mas ricos em potássio e microelementos, em geral marcada ou ligeiramente ácidos. O clima da zona definida no ponto 3 caracteriza-se por temperaturas mínimas médias que oscilam entre os 4 °C e os 6 °C, temperaturas máximas médias que oscilam entre os 22 °C e os 23 °C e precipitações anuais de 900 mm a 1 200 mm. Os invernos amenos constituem um fator particularmente importante, uma vez que o delicado período de floração das avelãs ocorre entre janeiro e fevereiro.

As características específicas que fazem da «Nocciola Romana» um tipo único e especial de avelã são a sua consistência estaladiça e firme, sem partes ocas no miolo. Estas avelãs são tão estaladiças que se abrem à primeira tentativa, não sendo moles, atributo que prevalece quer sejam frescas, torradas e/ou peladas ou conservadas.

As características da «Nocciola Romana» estão estreitamente ligadas ao meio geográfico em que as avelãs são produzidas.

A espécie prefere essencialmente solos soltos, com pH neutro a ácido e teor de calcário ativo inferior a 8 %, uma temperatura média anual entre 10 °C e 16 °C e uma precipitação anual mínima de 800 mm. Todos estes fatores ambientais estão presentes na zona de produção da «Nocciola Romana».

Dos referidos fatores, a importância do tipo de solo – em especial a sua composição mineralógica – é incontestável. As origens vulcânicas do solo e as elevadas concentrações de potássio e de microelementos desempenham um papel decisivo na formação da qualidade das avelãs e das suas propriedades organolépticas e, por conseguinte, também da sua consistência estaladiça.

As técnicas de cultivo e de conservação influenciam igualmente a qualidade deste produto agrícola. Evoluíram ao longo dos anos, privilegiando a qualidade do produto, e não a quantidade. Atualmente, pratica-se a proteção integrada das culturas, com o objetivo de cultivar as avelãs com o mínimo possível de danos por parasitas, garantindo simultaneamente que o consumo é seguro e que os frutos são isentos de resíduos e de toxinas naturais.

Do mesmo modo, as técnicas de colheita foram aperfeiçoadas para assegurar que os esforços realizados ao longo de todo o ciclo de produção não foram inúteis.

Note-se que as avelãs são colhidas do solo e que a sua permanência prolongada neste pode comprometer totalmente a sua salubridade, pelo que, nos últimos anos, os produtores têm vindo a envidar grandes esforços para minimizar o tempo que as avelãs permanecem no solo, utilizando técnicas que implicam passagens mais frequentes nos avelares.

Também os sistemas de tratamento inicial e de armazenamento das avelãs se têm desenvolvido incessantemente. A secagem ao sol utilizada no passado – quando era frequente ver vastas extensões de avelãs a secar nas eiras das explorações e nas praças – deu lugar a secadores mecânicos (nas explorações agrícolas individuais e/ou cooperativas), à reciclagem das cascas para utilização como combustível e ao armazenamento das avelãs em armazéns e/ou silos a uma temperatura controlada – ou em câmaras especiais, no caso das avelãs descascadas. Segundo Martinelli, em «Carbognano illustra», a aveleira, planta arbustiva dos sub-bosques da zona geográfica delimitada (como é ainda hoje o caso, principalmente nos castanhais), começou a ser cultivada por volta de 1412. Em 1513, terão sido servidas «nocchie» ao Papa Leão X [«Storia del Carnevale Romano» (História do Carnaval Romano), Clementi]. Encontram-se referências a aveleiras em cadastros de 1870, ano em que várias dezenas de hectares de avelares foram registados como «Bosco di Nocchie» [bosques de aveleiras] em Caprarola. Em 1946, as aveleiras eram a única cultura em 2 463 hectares de terra e estavam a ser cultivadas em mais 1 300 hectares, juntamente com outras culturas. Atualmente, os avelares ocupam mais de 16 000 hectares de terra e o setor tem mais de 3 500 operadores.

Ao longo dos séculos, os esforços pacientes, persistentes e competentes dos produtores desempenharam um papel importante na preservação das tradições relacionadas com a avelã. Tal é igualmente demonstrado pelo facto de, todos os anos, se realizarem muitas festas rurais relacionadas com a avelã e pelos muitos pratos tradicionais confeccionados com avelãs, como o guisado de coelho (*spezzatino di coniglio in umido*), uma vasta gama de bolos e bolachas (*tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *bruttibuoni*, *duri-morbidi*, *crucchi di Vignanello* e *morette*) ou os merengues de avelã. Tudo isto demonstra o quão tradicional e importante é o cultivo deste produto para a economia local.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais] (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações em fase de análise pela UE].
