

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2008/C 308/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006**„NOCCIOLA ROMANA”****NR. CE: IT-PDO-0005-0573, 28.11.2006**

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Nocciola Romana”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul produsului (anexa III)**

Clasa 1.6: Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Nocciola Romana” este fructul alunului comun *Corylus avellana*. Varietățile „Tonda Gentile Romana” și „Nocchione” trebuie să reprezinte cel puțin 90 % din selecția exploatației, iar varietățile „Tonda di Giffoni” și „Barrettona” sunt permise în proporție de maximum 10 %. „Nocciola Romana” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

„Tonda Gentile Romana”: forma alunei cu coajă: subsferică, cu un apex ușor ascuțit, de calibre cuprinse între 14 și 25 mm, coajă de grosime medie, de culoare alunie și cu un luciu moderat, cu o pubescență ușoară la nivelul apexului și numeroase striatii bine marcate; miezul este mic spre mediu, de formă subsferică variabilă, de culoare similară cu cea a cojii, de cele mai multe ori acoperit cu fibre, cu o suprafață ondulată și striuri mai mult sau mai puțin marcate, dimensiuni mai puțin regulate decât cele ale alunei cu coajă; perispermul are o grosime medie și nu se desprinde complet la prăjire; textura este compactă și crocantă, iar gustul și aroma sunt fine și persistente.

„Nocchione”: forma alunei cu coajă: sferică, subelipsoidală; de calibre cuprinse între 14 și 25 mm; coajă groasă, de culoare aluniu deschis, striată, puțin pubescentă; miezul este mediu spre mic, cu o prezență a fibrelor medii spre ridicată; la prăjire, perispermul este detașabil într-o măsură moderată; gustul și aroma sunt fine și persistente. În ambele cazuri, randamentul la decorticare este cuprins între 28 și 50 %. Alunele nu trebuie să prezinte miros și gust de ulei ranced sau urme de mușcăi și frunziș. La masticare, ele trebuie să fie crocante sau trebuie să se spargă la prima mușcătură fără să fie moi; textura lor trebuie să fie compactă, fără cavități în interior. Alunele conservate trebuie să prezinte aceleași caracteristici.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele transformate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se realizeze în aria geografică definită

Operațiunile de recoltare, depozitare, sortare și calibrare trebui efectuate în limitele ariei de producție.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Produsul „Nocciola Romana” trebuie ambalat și pus în consum după cum urmează:

Pentru alunele cu coajă: în saci sau în ambalaje de iută sau de rafie adaptate diverselor niveluri de comercializare, cu greutatea de 25, 50, 250 și 500 de grame și de 1, 5, 10, 25, 50, 500, 800 și 1 000 de kilograme.

Pentru alunele decojite: în ambalaje de iută sau de rafie, pungi Combivac, pungi Combivac din folie de aluminiu și cutii destinate ambalării alimentelor cu o greutate de 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250 și 500 de grame și de 1, 2, 4, 5, 10, 25, 50, 500, 800 și 1 000 kilograme.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Ambalajele, recipientele și sacii trebuie să fie sigilate pentru a împiedica extragerea conținutului fără ruperea sigiliului. Pe acestea trebuie să figureze, cu caractere de tipar de aceeași dimensiune, mențiunile „NOCCIOLA ROMANA” și „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA” (denumire de origine protejată), precum și datele necesare pentru identificarea numelui și a adresei ambalatorului, anul în care au fost recoltate alunele, greutatea brută și netă la origine a acestora și sigla. Nu pot fi folosite alte denumiri sau descrieri suplimentare.



Sigla denumirii, de formă circulară, prezintă următoarele caracteristici: un fundal galben pal cu margine maro, pe care scrie, în partea de sus, în formă de semicerc, cu culoare neagră, „Nocciola Romana”, iar în partea de jos, în formă de semicerc, cu culoare neagră, „Denominazione Origine Protetta”; în centru, sunt dispuse, sub formă de evantai, cu vârfulurile îndreptate în sus, trei frunze de culoare verde cu marginile negre pe care este așezată o alună de culoare maro cu marginile negre; baza alunei este de culoare maro deschis iar în mijlocul ei este reprezentat, cu o culoare galben pal, palatul papilor de la Viterbo. Produsele pentru a căror preparare se utilizează DOP „Nocciola Romana”, chiar și după preparare și transformare, pot fi puse în consum în ambalaje care fac referire la denumirea protejată fără utilizarea siglei comunitare, cu următoarele condiții:

produsul cu denumire protejată, certificat ca atare, să fie singurul ingredient aparținând acestei categorii de produse,

utilizatorii produsului cu denumire protejată să obțină autorizare din partea *Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana* (Asociația producătorilor de DOP Nocciola Romana), pe care Ministerul politicilor agricole, alimentare și forestiere a desemnat-o să îndeplinească funcția de supraveghere (articolul 14 din Legea nr. 526/99 și Decretul legislativ nr. 297/2004). Asociația va fi responsabilă, de asemenea, de înregistrarea și monitorizarea utilizării corecte a denumirii protejate. În absența unei asociații cu sarcini de supraveghere, aceste funcții vor fi îndeplinite de Ministerul politicilor agricole, alimentare și forestiere, în calitate de autoritate națională responsabilă de punerea în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 510/06.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție, recoltare, depozitare, decorticare, sortare și calibrare a Nocciola Romana se găsește pe teritoriul comunelor provinciilor Viterbo și Roma enumerate mai jos:

- (a) în Provincia 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) în Provincia Roma: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria în care se produce Nocciola Romana se caracterizează prin condiții de sol și de climă foarte favorabile culturii alunilor, întrucât solul munților Cimini și Sabatini este constituit din formațiuni vulcanice, cu tuf vulcanic bogat în substanțe esențiale și format din lavă nedevoltată de leucit, cu depuneri clactice eterogene. Solul este profund și ușor, cu un conținut scăzut de calciu și fosfor, dar bogat în potasiu și microelemente; reacția este, de obicei, acidă și/sau slab acidă. În ceea ce privește condițiile climaterice, temperaturile în aria menționată la punctul 3 au valori medii minime cuprinse între 4 și 6 °C și valori medii maxime între 22 și 23 °C, cu precipitații anuale de 900-1 200 mm. Clima de iarnă mai blândă este deosebit de importantă pentru alun, care trece, în lunile ianuarie și februarie, prin perioada delicată de înflorire.

5.2. Specificitatea produsului

Caracteristicile care fac din Nocciola Romana un produs unic în genul său este textura crocantă, compactă și lipsită de cavități interne. La masticare, alunele se sparg la prima mușcătură fără să fie moi; ele păstrează această calitate atât în stare crudă, cât și conservate.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Caracteristicile produsului Nocciola Romana sunt strâns legate de mediul geografic în care se obține. Această specie preferă, ca regulă, solurile afânate, cu reacție neutră spre acidă, cu un conținut de calcar activ de până la 8 %, media temperaturii anuale între 10 și 16 °C și precipitații anuale de peste 800 mm. Toți acești factori de mediu sunt prezenți în aria de producție a Nocciola Romana.

Dintre toate aceste condiții naturale, nu poate fi negată importanța tipului de sol, în special în ceea ce privește compoziția mineralogică. Originea vulcanică a solului, bogat în potasiu și microelemente, are o influență majoră asupra caracteristicilor calitative și organoleptice ale fructului și, prin urmare, asupra texturii sale crocante.

Tehnicile de producție și de conservare contribuie la rândul lor la calitatea produsului. Aceste tehnici au fost dezvoltate de-a lungul multor ani în care calitatea a primat în fața cantității. Tehnicile de producție actuale respectă principiile combaterii integrate a dăunătorilor și vizează obținerea unor fructe cât mai puțin afectate de atacurile paraziților și, totodată, sigure din punct de vedere alimentar grație absenței reziduurilor și a toxinelor naturale.

De asemenea, tehnicile de recoltare au fost dezvoltate în așa fel încât să nu zădărnicească eforturile depuse de-a lungul întregului ciclu de producție.

Trebuie evidențiat faptul că alunele sunt recoltate de pe suprafața solului și că proprietățile acestora în materie de salubritate pot fi total compromise dacă rămân prea mult timp pe suprafața solului. Prin urmare, în ultimii ani, producătorii au depus eforturi considerabile pentru a reduce la minimum timpul în care alunele rămân pe pământ, adoptând tehnici care implică treceri mai frecvente pe suprafața solului.

Sistemele utilizate pentru prima prelucrare și pentru conservarea alunelor au cunoscut și ele o dezvoltare continuă. Dacă în trecut uscarea alunelor se făcea prin expunere la căldura soarelui, astfel încât întinderile mari de alune la uscat în curțile fermelor și în piețe nu erau o priveliște rară, producătorii de astăzi utilizează uscătoare aparținând exploatațiilor sau cooperativelor. Cojile sunt reutilizate drept combustibil, iar produsul este păstrat în depozite și/sau silozuri la temperaturi controlate sau în camere frigorifice pentru produsul decojit.

Cultura alunului în această arie geografică datează din „... 1412 circa, mentre prima esisteva come pianta arbustiva da sottobosco e che tuttora lo troviamo in tale stato nei boschi specialmente di castagno” (... 1412 aproximativ, când alunul exista ca arbust sălbatic, și încă mai poate fi întâlnit sub această formă în păduri, în special în cele de castani — Martinelli în „Carbognano illustra”). Se pare că, în 1513, „Nocchie” erau servite la masa Papei Leon al X-lea (Clementi, „Storia del Carnevale Romano”). Cadastrul din 1870 consemnează că, în acel an, au fost înregistrate mai multe zeci de hectare de aluni la Caprarola, descrise ca „Bosco di Nocchie” (pădure de aluni). În 1946 existau 2 463 de hectare destinate exclusiv producției de alune și 1 300 hectare pentru producție mixtă. În prezent, peste 16 000 de hectare sunt destinate cultivării alunilor, pentru care sunt angajate peste 3 500 de persoane.

De-a lungul secolelor, răbdarea, perseverența și competența omului a avut un rol important în menținerea acestei culturi tradiționale, după cum o demonstrează numeroasele sărbători populare care au loc în fiecare an și numeroasele bucate tradiționale preparate cu alune, precum tocănița de iepure, *tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle* (gogoși sub formă de inel), *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *brutti-buoni*, *duri-morbidi*, bezelele, *crucchi di Vignanello*, *morette*. Toate acestea demonstrează caracterul tradițional al culturii alunului și importanța pe care o are aceasta pentru economia locală.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Guvernul a deschis procedura națională de opoziție prin publicarea cererii de recunoaștere a denumirii de origine protejate „Nocciola Romana” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 32 din 8 februarie 2006. Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la următoarea adresă:

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