

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2008/C 308/08)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA (ES) št. 510/2006**„NOCCIOLA ROMANA“****ES št.: IT-PDO-0005-0573-28.11.2006****ZGO () ZOP (X)****1. Ime**

„Nocciola Romana“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda [kot v Prilogi III]**

Skupina 1.6 – Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Poimenovanje „Nocciola Romana“ se uporablja za sadje vrste *Corylus avellana* kultivarjev „Tonda Gentile Romana“, „Nocchione“ in izbor teh kultivarjev, ki sta zastopana v vsaj 90 % pridelka. V največ 10 % pridelka sta dovoljena kultivarja „Tonda di Giffoni“ in „Barrettona“. Lešnik „Nocciola Romana“ mora imeti naslednje značilnosti:

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

„Tonda Gentile Romana“: oblika ploda v lupini: okroglast z rahlo zašiljeno konico; velikosti s premerom med 14 in 25 mm; srednje debela lupina lešnikove barve, rahlo svetleča, z razpršenimi dlačicami na konici in številnimi vidnimi progami; jedrce je srednje do majhne velikosti, bolj ali manj okroglaste oblike, podobne barve kot lupina, večinoma prekrito z vlakni, z nagubano površino in bolj ali manj vidnimi brazdami, manj enakomerne velikosti kot je plod z lupino vred; srednje debela notranja ovojnica, ki je s praženjem ni mogoče popolnoma odstraniti; čvrsta, hrustljava struktura; okus in aroma sta prefinjena in dolgotrajna.

„Nocchione“: oblika ploda v lupini: okroglast, nekoliko elipsast; velikosti med 14 in 25 mm; lupina je običajno: svetle lešnikove barve, progasta, rahlo dlakava; jedrce: srednje do majhne velikosti, srednje do močno prekrito z vlakni; notranja ovojnica: s praženjem jo je mogoče delno odstraniti; okus in aroma: prefinjena in dolgotrajna. V obeh primerih znaša delež lupine med 28 in 50 %. Lešniki ne smejo imeti vonja in okusa po žarki maščobi, biti morajo brez plesni in zelenih delov. Pri žvečenju morajo biti hrustljavi oziroma se morajo zdrobiti ob prvem ugrizu, brez mehkode, imeti morajo čvrsto strukturo brez praznin v notranjosti. Te značilnosti se morajo ohraniti tudi pri konzerviranih lešnikih.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

–

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

–

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Nabiranje, skladiščenje, prebiranje in sortiranje po velikosti se morajo opraviti na proizvodnem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Dajanje proizvoda „Nocciola Romana“ na trg in pakiranje proizvoda se morata izvajati na naslednji način:

Za plodove v lupini: v vrečah ali v embalaži iz vrečevine in rafije, odvisno od ravni prodaje, s težo 25, 50, 250 ali 500 g oziroma 1, 5, 10, 25, 50, 500, 800 ali 1 000 kg.

Za oluščene plodove: v embalaži iz vrečevine ali rafije, v vrečkah Combivac, aluminijastih vrečkah Combivac in kartonskih škatlah, primernih za pakiranje živil, s težo 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250 ali 500 g ter 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 50, 500, 800 ali 1 000 kg.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Embalaža, zaboji in vrečke morajo biti zapečateni tako, da vsebine ni mogoče odstraniti, ne da bi pretrgali pečat. Na embalaži morata biti z velikimi črkami natisnjena enako velika napisa „NOCCIOLA ROMANA“ in „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA“ skupaj z osnovnimi podatki o uradnem nazivu in naslovu pakirnice, letom pridelave lešnikov v embalaži, njihovo izvirno bruto in neto težo ter logom. Uporaba kakršnih koli drugih poimenovanj in dodatnih opisov ni dovoljena.



Logo označbe je okrogle oblike z naslednjimi značilnostmi: ozadje svetlorumene barve z rjavim robom, v zgornjem delu z napisom polkrožne oblike in črne barve „Nocciola Romana“, v spodnjem delu z napisom črne barve „Denominazione Origine Protetta“, s tremi listi zelene barve s črnim robom, razporejenimi v obliki pahljače s konicami navzgor, na katere je položen lešnik rjave barve s črnim robom, pri čemer je spodnji del lešnika svetleše rjave barve, v sredini lešnika pa je risba papeške palače v Viterbu svetlorumene barve. Proizvodi, pri katerih se kot surovina uporablja ZOP „Nocciola Romana“, so lahko tudi po pripravi in predelavi dani v promet v embalaži z navedbo ZOP brez uporabe logotipa Skupnosti, pod naslednjimi pogoji:

proizvod z zaščiteno geografsko označbo, ki je bil kot tak potrjen, je izključna sestavina zadevne skupine proizvodov,

uporabnike proizvoda z zaščiteno geografsko označbo je potrdil Konzorcij za zaščito ZOP „Nocciola Romana“ (*Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana*), ki ga je za to funkcijo pooblastilo Ministrstvo za kmetijsko, gozdarstvo in prehrano v skladu z nacionalno zakonodajo (člen 14 Zakona št. 526/99 in Zakonodajni odlok št. 297/2004). Odgovorni konzorcij jih tudi vpiše v ustrezne registre in nadzoruje pravilno uporabo zaščitene označbe. Če ni konzorcija za zaščito, te naloge opravlja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano kot nacionalni organ, odgovoren za izvajanje Uredbe (ES) št. 510/06.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Proizvodno območje, kjer se opravljajo nabiranje, skladiščenje, luščenje, prebiranje in razvrščanje po velikosti lešnikov „Nocciola Romana“, zajema naslednje občine v pokrajinah Viterbo in Rim:

- (a) v pokrajini 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 in Viterbo;
- (b) v pokrajini Rim: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste in Trevignano.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Posebnost geografskega območja

Za proizvodno območje „Nocciola Romana“ so značilne zelo ugodne pedoklimatske razmere za pridelavo lešnikov. V pogorjih Cimini in Sabatini so tla vulkanskega izvora, z vulkanskim tufom, bogatim z osnovnimi elementi, levцитom, trahitom in heterogenimi klastičnimi usedlinami. Prst je globoka, lahka, revna s kalcijem in fosforjem, a bogata s kalijem in mikroelementi, pretežno s kislino in/ali rahlo kislino reakcijo. Kar zadeva podnebne razmere, se povprečna temperatura na območju iz točke 3 giblje med najmanj 4–6 °C in največ 22–23 °C, količina letnih padavin pa znaša od 900 do 1 200 mm dežja. Mlaka zima je pomembna predvsem zato, ker lešnik januarja in februarja prehaja skozi občutljivo fazo cvetenja.

5.2 Posebnost proizvoda

Posebni značilnosti, zaradi katerih je „Nocciola Romana“ edinstven v svoji kategoriji proizvodov, sta hrustljivost in kompaktna struktura brez praznin v notranjosti. Pri žvečenju se ti hrustljivi lešniki zdrobijo ob prvem ugrizu, brez mehkode, in ohranijo to posebnost ne le, ko so sveži, temveč tudi konzervirani.

5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO)

Značilnosti „Nocciola Romana“ so tesno povezane z geografskim okoljem, v katerem se pridelujejo. Ta vrsta najbolje uspeva na območjih s pretežno rahlo prstjo z nevtralnimi do kislimi reakcijami in vsebnostjo apnenca, manjšo od 8 %, povprečno letno temperaturo med 10 in 16 °C ter povprečnimi letnimi padavinami nad 800 mm; vsi ti okoljski dejavniki so prisotni na območju pridelave „Nocciola Romana“.

Med naravnimi elementi je zlasti pomembna sestava prsti, predvsem glede mineraloške zgradbe. Tla vulkanskega izvora, bogata s kalijem in mikroelementi, odločilno vplivajo na kakovostne in organoleptične lastnosti plodu ter posledično na njegovo hrustljivost.

Tudi tehnike pridelave in konzerviranja prispevajo h kakovosti tega kmetijskega proizvoda. Te tehnike so se razvile v teku let z večjim poudarkom na kakovosti kot na količini plodov. Tehnike pridelave, ki se uporabljajo danes, upoštevajo načela celostnega upravljanja s pridelki in so usmerjene v pridelavo plodov, ki utrpijo čim manj posledic napadov škodljivcev in so hkrati prehrambeno varni zaradi odsotnosti ostankov škodljivih snovi in naravnih strupov.

Tudi tehnika pobiranja plodov se je razvila tako, da je delo, opravljeno med celotnim ciklom pridelave, čim učinkovitejše.

Poudariti je treba, da se lešniki pobirajo s tal, zato bi dolgotrajno ležanje na tleh resno ogrozilo njihovo kakovost. V zadnjih letih so pridelovalci vložili veliko energije v skrajševanje časa, ko plodovi ležijo na tleh, tako da so razvili tehnike, s katerimi se pobiranje opravlja pogosteje.

Tudi pri tehnikah prve obdelave in konzerviranja so se sistemi neprestano razvijali. Od sušenja plodov s pomočjo sončne toplote, zaradi česar je bilo na kmetijah in trgih pogosto videti velike površine, prekrte z razprostrtimi lešniki, ki so se sušili, se je prešlo na uporabo sušilcev na kmetijah ali v zadrugah, pri čemer se lupine uporabljajo kot gorivo, ter na shranjevanje pridelka v skladiščih in/ali silosih z nadzorovano temperaturo ali v hladilnih celicah, ko gre za oluščen pridelek.

Pridelovanje lešnikov na označenem geografskem območju sega v leto „... približno 1412, medtem ko je leska najprej obstajala kot grm v podrasti in jo v takšnem stanju še sedaj najdemo v gozdovih, zlasti kostanjevih“ (Martinelli v „Carbognano illustra“). Po navedbah iz dela „Storia del Carnevale Romano“ (Clementi) so leta 1513 „Nocchie“ popestrili jedilnik papeža Leona X. V katastru iz leta 1870 je bilo v Capraroli tega leta že popisanih nekaj desetih hektarjev leskovih nasadov, navedenih pod imenom „Bosco di Nocchie“. Leta 1946 je bilo lešnikom namenjenih 2 463 ha za specializirano pridelavo in 1 300 ha za mešano pridelavo. Danes pridelava lešnikov obsega več kot 16 000 ha površin in vključuje več kot 3 500 pridelovalcev.

V teku stoletij je potrpežljivo, vztrajno in spretno človeško delo odigralo pomembno vlogo pri ohranjanju tradicije te pridelave, na kar kažejo tudi mnoga vsakoletna vaška praznovanja in številne jedi, ki se tradicionalno pripravljajo z lešniki: zajčja obara, *tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti* (mandljevi piškoti), *brutti-buoni*, *duri-morbidi*, *meringhe* (beljakovi kolački), *crucchi di Vignanello* in *morette*. Vse zgoraj navedeno dokazuje tradicijo in pomembnost te pridelave za lokalno gospodarstvo.

Sklic na objavo specifikacije

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje ZOP „Nocciola Romana“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 32 z dne 8. februarja 2006. Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er717w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyjvsidwnxunmilg6znpjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130_Disciplinare_esameUE_nocciola_romana.pdf