

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 491/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Nocciola Romana”

Nr UE: PDO-IT-0573-AM01 – 15 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Ecolazio società cooperativa

Piazza san paolo della crice, 6

01038 Soriano del Cimino (VT), Włochy

Spółdzielnia „Ecolazio” jest uprawniona do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne [organ kontrolny; przepisy dotyczące produktów przetworzonych]

4. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiana (zmiany)

5.1. Opis produktu:

1.a. Art. 2 specyfikacji produktu – ust. 1:

Następujący akapit:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Nocciola Romana« odnosi się do orzechów laskowych należących do gatunku *Corylus avellana* uprawianych na obszarze geograficznym określonym w art. 3, pod warunkiem, że odmiany »Tonda Gentile Romana« lub »Nocchione« – lub ich selekcje – stanowią 90 % orzechów laskowych uprawianych w danym gospodarstwie. Odmiany »Tonda di Giffoni« i »Barrettona« mogą stanowić nie więcej niż 10 %.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Nocciola Romana« odnosi się do orzechów laskowych należących do gatunku *Corylus avellana* uprawianych na obszarze geograficznym określonym w art. 3, pod warunkiem, że odmiany »Tonda Gentile Romana« lub »Nocchione« – lub ich selekcje – stanowią 80 % orzechów laskowych uprawianych w danym gospodarstwie. Odmiany »Tonda di Giffoni«, »Barrettona« i »Mortarella« mogą stanowić nie więcej niż 20 %.”

1.b. Punkt 3.2 jednolitego dokumentu:

Następujący akapit:

„»Nocciola Romana« odnosi się do orzechów laskowych należących do gatunku *Corylus avellana*, pod warunkiem, że odmiany »Tonda Gentile Romana« lub »Nocchione« – lub ich selekcje – stanowią 90 % orzechów laskowych uprawianych w danym gospodarstwie. Odmiany »Tonda di Giffoni« i »Barrettona« mogą stanowić nie więcej niż 10 %.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„»Nocciola Romana« odnosi się do orzechów laskowych należących do gatunku *Corylus avellana*, pod warunkiem, że odmiany »Tonda Gentile Romana« lub »Nocchione« – lub ich selekcje – stanowią 80 % orzechów laskowych uprawianych w danym gospodarstwie. Odmiany »Tonda di Giffoni«, »Barrettona« i »Mortarella« mogą stanowić nie więcej niż 20 %.”

Wymagany udział procentowy odmian „Tonda Gentile Romana” i „Nocchione” – które nadal są odmianami odniesienia dla produktu objętego ChNP i nadają mu jego cechy charakterystyczne – został zmniejszony z 90 % do 80 %. W rezultacie zwiększono udział procentowy dodatkowych odmian, wykorzystywanych głównie jako rośliny pyłkodajne, i obecnie obok dwóch wymienionych wcześniej odmian dopuszcza się również odmianę „Mortarella”. Zwiększenie udziału procentowego tych dodatkowych odmian oznacza, że obecna może być większa liczba roślin pyłkodajnych, dzięki czemu prawdopodobieństwo zawiązania się owoców jest większe, a tym samym pozwala to na uzyskanie większych plonów. Ponadto dodanie odmiany „Mortarella” do wykazu dodatkowych odmian rozszerza zakres okresów kwitnienia, aby objąć cały okres zawiązywania owoców odmian głównych – „Tonda Gentile Romana” i „Nocchione”.

2.a. Art. 2 specyfikacji produktu – ust. 3 i 4:

„»TONDA GENTILE ROMANA«

- Skorupa: średnio gruba, koloru orzechowego, o nieznacznym połysku, pokryta włoskami przy wierzchołku, z licznymi widocznymi pasmami;

— jądro: średnie lub małe, o różnym kształcie zbliżonym do kulistego, kolorze podobnym do koloru skorupy, pokryte w większości włóknistą powłoką, powierzchnia pomarszczona, bruzdowanie mniej lub bardziej wyraźne, kształt bardziej nieforemny w porównaniu z orzechem w skorupie;

— skórka wewnętrzna: średniej grubości, niedająca się całkowicie usunąć po uprażeniu.

»NOCCHIONE«

— Średnia wielkość orzecha w skorupie: 14–25 mm;

— Skorupa: gruba, koloru jasnoorzechowego, rowkowana, pokryta nielicznymi włoskami;

— jądro: średnie lub małe, włóknista wyściółka w ilości średniej do dużej”

otrzymują brzmienie:

„»TONDA GENTILE ROMANA«

— Skorupa: koloru orzechowego, pokryta włoskami przy wierzchołku, z licznymi widocznymi pasmami;

— jądro: o różnym kształcie zbliżonym do kulistego, kolorze podobnym do koloru skorupy, pokryte włóknistą powłoką, powierzchnia pomarszczona, bruzdowanie mniej lub bardziej wyraźne, kształt bardziej nieforemny w porównaniu z orzechem w skorupie;

— skórka wewnętrzna: niedająca się całkowicie usunąć po uprażeniu.

»NOCCHIONE«

— Wielkość orzecha w skorupie: 14–25 mm;

— Skorupa: gruba, koloru jasnoorzechowego, rowkowana, pokryta nielicznymi włoskami;

— jądro: z włóknistą wyściółką”.

2.b. Punkt 3.2 jednolitego dokumentu:

Następujące akapity:

„Orzechy laskowe odmiany »Tonda Gentile Romana« w skorupie: kształt zbliżony do kulistego z lekko szpiczastym wierzchołkiem; zmienna wielkość od 14 mm do 25 mm; skorupa koloru orzechowego średniej grubości, o nieznacznym połysku, pokryta włoskami przy wierzchołku, z licznymi widocznymi pasmami; średnie lub małe jądra, o różnym kształcie zbliżonym do kulistego, kolorze podobnym do koloru skorupy, pokryte włóknistą powłoką, powierzchnia pomarszczona, bruzdowanie mniej lub bardziej wyraźne, kształt bardziej nieforemny w porównaniu z orzechem w skorupie; skórka wewnętrzna średniej grubości, niedająca się całkowicie usunąć po uprażeniu; struktura spoista i krucha; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

Orzechy laskowe odmiany »Nocchione« w skorupie: kształt kulisty, zbliżony do elipsoidalnego, wielkość od 14 mm do 25 mm; gruba skorupa koloru jasnoorzechowego, rowkowana, pokryta nielicznymi włoskami; jądro średnie lub małe, włóknista wyściółka w ilości średniej do dużej; skórka wewnętrzna umiarkowanie odchodząca po uprażeniu; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

otrzymują brzmienie:

»Orzechy laskowe odmiany 'Tonda Gentile Romana' w skorupie: kształt zbliżony do kulistego z lekko szpiczastym wierzchołkiem; zmienna wielkość od 14 mm do 25 mm; skorupa koloru orzechowego, pokryta włoskami przy wierzchołku, z licznymi widocznymi pasmami; jądra o różnym kształcie zbliżonym do kulistego, kolorze podobnym do koloru skorupy, pokryte włóknistą powłoką, powierzchnia pomarszczona, bruzdowanie mniej lub bardziej wyraźne, kształt bardziej nieforemny w porównaniu z orzechem w skorupie; skórka wewnętrzna niedająca się całkowicie usunąć po uprażeniu. struktura spoista i krucha; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

Orzechy laskowe odmiany 'Nocchione' w skorupie: kształt kulisty, zbliżony do elipsoidalnego, wielkość od 14 mm do 25 mm; gruba skorupa koloru jasnoorzechowego, rowkowana, pokryta nielicznymi włoskami; jądro z włóknistą wyściółką; skórka wewnętrzna umiarkowanie odchodząca po uprażeniu; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

Terminy takie jak 'średnio', 'nieznacznie', 'silnie' oraz 'niewielki' usunięto, ponieważ nie można ich obiektywnie zmierzyć i w związku z tym uznano je za zbędne do celów charakterystyki lub opisu produktu.

3. Dodano fragment w brzmieniu:

'Chroniona nazwa pochodzenia 'Nocciola Romana' może być prezentowana jako:

— całe orzechy laskowe w skorupie;

- całe orzechy laskowe prażone;
- orzechy laskowe łuskane;
- prażone lub obrane łuskane orzechy laskowe.'

Obecnie w tekście określono różne typy produktów (w skorupie/prażone w skorupie/łuskane/łuskane a następnie prażone lub obrane). Właściwości produktu nadaje mu wyłącznie surowiec (orzechy laskowe), a orzechy mogą być poddawane wyłącznie procesom fizycznym lub mechanicznym (suszenie, prażenie, obieranie), które nie zmieniają cech charakterystycznych produktu, takich jak jego kruchość, spoista struktura oraz brak pustych przestrzeni wewnątrz jądra. Takie określenie konkretnych typów produktów jest niezbędne, ponieważ rynkowi i konsumentom zależy na udostępnieniu szerszej gamy produktów objętych chronioną nazwą pochodzenia. Produkty należące do wymienionych rodzajów są wytwarzane na obszarze produkcji objętym ChNP od ponad 30 lat, ale nie można ich było wprowadzić do obrotu jako 'Nocciola Romana', ponieważ nie są one wyraźnie objęte specyfikacją produktu.

Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

4. Następujące zdanie specyfikacji produktu:

'Orzechy laskowe nie mogą mieć smaku ani zapachu innego niż smak lub zapach świeżych orzechów laskowych.'

otrzymuje następujące brzmienie:

'Orzechy laskowe nie mogą mieć smaku ani zapachu innego niż smak lub zapach świeżych lub prażonych orzechów laskowych.'

Zdanie to dostosowano w taki sposób, aby odzwierciedlało zmianę nr 3.

5. Dodano fragment w brzmieniu:

'Orzechy laskowe, które nie spełniają wymogów dotyczących wielkości, mogą być wykorzystywane pod chronioną nazwą pochodzenia 'Nocciola Romana' wyłącznie do celów przetwórczych, pod warunkiem że posiadają pozostałe opisane wyżej cechy charakterystyczne produktu. Nie mogą być sprzedawane bezpośrednio konsumentom końcowym.'

Zmiana ta umożliwi używanie chronionej nazwy pochodzenia 'Nocciola Romana' w odniesieniu do orzechów laskowych, które nie spełniają wymogów dotyczących wielkości określonych dla poszczególnych odmian i są wykorzystywane wyłącznie do celów przetwórczych.

Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

5.2. Metoda produkcji

Art. 5 specyfikacji produktu:

6. Następujący akapit:

'Stosowane odległości między sadzonkami oraz techniki uprawy muszą być zgodne z powszechną praktyką. W każdym przypadku leszczyna może być uprawiana jako wielopniowe krzewy lub jednopienne drzewa (te ostatnie mogą być również przycinane na kształt otwartej wazy). Gęstość obsady waha się od 150 drzew na hektar na starych plantacjach do 650 drzew na hektar na nowych plantacjach.'

otrzymuje następujące brzmienie:

'Stosowane odległości między sadzonkami oraz techniki uprawy muszą być zgodne z powszechną praktyką. W każdym przypadku leszczyna może być uprawiana jako wielopniowy krzew lub jednopienne drzewo (te ostatnie mogą być również przycinane na kształt otwartej wazy). Gęstość obsady waha się od 150–650 drzew na hektar na starych plantacjach do 800 drzew na hektar na nowych plantacjach.'

W nowym tekście liczbę drzew na hektar na starych plantacjach podano jako przedział (150–650), natomiast maksymalna liczba 800 drzew na hektar w przypadku nowych plantacji odzwierciedla stosowanie modeli sadzenia zakładających gęstsza obsadę, które można stosować pod warunkiem, że wydajność z hektara pozostaje w granicach określonych w specyfikacji produktu.

7. Następujący akapit:

'Orzechy 'Nocciola Romana' należy przechowywać w dobrze wentylowanych pomieszczeniach (wyposażonych w okna lub wentylację mechaniczną) zapewniających utrzymanie zawartości wilgoci w produkcie na poziomie nieprzekraczającym 6 %.'

otrzymuje następujące brzmienie:

‘Orzechy ‘Nocciola Romana’ należy przechowywać w odpowiednich pomieszczeniach zapewniających właściwe utrzymanie produktu. Zawartość wilgoci w produkcie po wyluskaniu nie może przekraczać 6 % (z uwzględnieniem maksymalnej tolerancji wynoszącej 10 %).’

Zgodnie z nową wersją specyfikacji produkt należy przechowywać w ‘odpowiednich’ pomieszczeniach, co nie oznacza już, że muszą być one wyposażone w ‘okna’ albo ‘wentylację mechaniczną’, jak miało to miejsce wcześniej, co pozwala na wykorzystywanie bardziej nowoczesnych obiektów (automatyczne komory magazynowe itp.), które umożliwiają regularną kontrolę temperatury i wilgotności.

Doprecyzowano, że wymóg dotyczący zawartości wilgoci odnosi się do orzechów łuskanych. Uwzględnienie tolerancji wynoszącej $\pm 10\%$ w odniesieniu do wspomnianej zawartości wilgoci na poziomie 6 % wynika z zakresu tolerancji instrumentów pomiarowych, na który mają wpływ zewnętrzne warunki środowiskowe.

8. Następujący akapit:

‘Podczas przechowywania, łuskania, klasyfikacji i sortowania według wielkości orzechów łuskanych należy zapewnić odpowiednie bezpieczeństwo żywności.’

otrzymuje następujące brzmienie:

‘Podczas łuskania, klasyfikacji, sortowania według wielkości, suszenia, prażenia i obierania orzechów łuskanych należy zapewnić odpowiednie bezpieczeństwo żywności.’

Oprócz procesów już wymienionych, obecnie w tekście wymienia się inne procesy (tj. suszenie, prażenie i obieranie), podczas których należy zapewnić bezpieczeństwo żywności.

9. Następujący akapit:

‘W celu uniknięcia utraty jakości produktu łuskanie, klasyfikacja i sortowanie według wielkości – lub tylko sortowanie w przypadku orzechów sprzedawanych w skorupie – muszą mieć miejsce do dnia 31 sierpnia roku następującego po roku zbioru.’

otrzymuje następujące brzmienie:

‘W celu uniknięcia utraty jakości produktu łuskanie, klasyfikacja, sortowanie według wielkości i suszenie – lub tylko sortowanie w przypadku orzechów sprzedawanych w skorupie – muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w art. 3 i muszą nastąpić do dnia 31 sierpnia roku następującego po roku zbioru.’

Miejsce, w którym odbywa się suszenie, będące niezbędnym etapem przechowywania i zapobiegania pogorszeniu jakości produktu, należy ograniczyć do obszaru określonego w art. 3 specyfikacji produktu. Proces ten należy również przeprowadzić w tym samym terminie, co inne procesy, tj. do dnia 31 sierpnia roku następującego po zbiorze.

10. Punkt 3.4 jednolitego dokumentu:

‘Zbiór, przechowywanie, klasyfikacja i sortowanie według wielkości muszą odbywać się na obszarze produkcji.’

dostosowano do treści zmiany nr 9:

‘Łuskanie, klasyfikacja, sortowanie według wielkości i suszenie muszą odbywać się na obszarze produkcji.’

5.3. Związek

11. Następujące zdanie w art. 6 specyfikacji produktu:

‘Szczególne cechy tego produktu – jego kruchość i spoista struktura pozbawiona pustych przestrzeni wewnątrz jądra, które pozostają takie same w przypadku produktu świeżego lub przechowywanego – są ściśle związane ze środowiskiem obszaru produkcji, a odmiany leszczyny są dobrze dostosowane do warunków glebowych obszaru określonego w art. 3.’

otrzymuje następujące brzmienie:

‘Szczególne cechy tego produktu – jego kruchość i spoista struktura pozbawiona pustych przestrzeni wewnątrz jądra, które pozostają takie same w przypadku produktu świeżego, prażonego lub obranego, lub przechowywanego – są ściśle związane ze środowiskiem obszaru produkcji, a odmiany leszczyny są dobrze dostosowane do warunków glebowych obszaru określonego w art. 3.’

a

następujący fragment od pkt 5.2 jednolitego dokumentu:

‘Orzechy te są tak kruche, że łamią się przy pierwszym nagryzieniu i nie są ciągliwe. Zachowują tę właściwość zarówno w stanie świeżym, jak i po przechowywaniu.’

otrzymuje brzmienie:

‘Orzechy te są tak kruche, że łamią się przy pierwszym nagryzieniu i nie są ciągliwe. Zachowują tę właściwość zarówno w stanie świeżym, jak i po uprażeniu lub obraniu oraz przechowywaniu.’

Zmiana ta zapewnia dostosowanie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu do zmiany nr 3.

5.4. Etykietowanie

Art. 8 specyfikacji produktu:

12. Poniższy fragment:

‘Orzechy ‘Nocciola Romana’ muszą być pakowane i wprowadzane do obrotu:

- a) w przypadku produktu w skorupie – w workach lub opakowaniach z juty i rafii dostosowanych do różnych poziomów sprzedaży, o masie 25 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg lub 1 000 kg;
- b) w przypadku produktu łuskanego – w opakowaniach lub pojemnikach z juty lub rafii, zamykanych próżniowo woreczkach foliowych lub kartonach dopuszczonych do kontaktu z żywnością o masie 10 g, 15 g, 20 g, 25 g, 50 g, 100 g, 150 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 50 kg, 500 kg, 800 kg lub 1 000 kg.’

otrzymuje następujące brzmienie:

‘Orzechy ‘Nocciola Romana’ muszą być pakowane i wprowadzane do obrotu:

- a) w przypadku produktu w skorupie, w tym produktu prażonego w skorupie – w workach z tkaniny lub z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością bądź w pojemnikach z takich materiałów;
- b) w przypadku produktu łuskanego, w tym produktu prażonego lub obranego – w dowolnych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.’

W ramach tej zmiany usunięto wymogi dotyczące masy opakowania oraz konkretnych materiałów opakowaniowych, dodano natomiast typ produktu ‘prażone lub obrane’.

Popyt rynkowy jest bardzo zróżnicowany zarówno pod względem masy opakowań, jak i materiałów opakowaniowych. Aby ChNP ‘Nocciola Romana’ mogła nadal konkurować na rynku, podmioty gospodarcze powinny mieć możliwość wyboru opakowania, które najlepiej odpowiada wymogom rynkowym.

Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

13. Następujące zdanie:

‘Muszą być na nich wydrukowane czcionką tej samej wielkości słowa ‘NOCCIOLA ROMANA’ i ‘DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA’ [chroniona nazwa pochodzenia]. Należy na nich również umieścić etykietę z nazwą i adresem podmiotu pakującego, rokiem produkcji orzechów, początkową masą brutto i netto oraz logo.’

otrzymuje następujące brzmienie:

‘Muszą być na nich wydrukowane czcionką tej samej wielkości słowa ‘NOCCIOLA ROMANA’ i ‘DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA’ [chroniona nazwa pochodzenia] lub skrót DOP [‘ChNP’]. Należy na nich również umieścić etykietę z nazwą i adresem podmiotu pakującego, rokiem produkcji orzechów, początkową masą brutto i netto oraz logo.’

Dzięki tej zmianie wyraźnie określono, że symbol UE jest również wymogiem dotyczącym etykietowania oraz że pełny napis DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA można zastąpić jego skrótem ‘DOP’.

Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.«

14. Do tego artykułu dodaje się akapit w brzmieniu:

‘Orzechy laskowe kwalifikujące się do stosowania chronionej nazwy pochodzenia ‘Nocciola Romana’ mogą być sprzedawane luzem w odpowiednich pojemnikach jedynie w przypadku, gdy są nabywane bezpośrednio od plantatora lub z punktu skupu spółdzielni plantatorów przez pierwszego nabywcę będącego właścicielem zakładu przetwórczego lub zakładu pakowania’.

Obecnie w tekście precyzuje się, że produkt objęty ChNP może być sprzedawany luzem między podmiotami w łańcuchu dostaw, ale nie konsumentowi końcowemu, aby przyspieszyć wymianę handlową. Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

15. Do tego artykułu dodaje się akapit w brzmieniu:

‘Orzechy laskowe przeznaczone wyłącznie do celów przetwórczych mogą być sprzedawane luzem w odpowiednich pojemnikach. Mogą być również ładowane bezpośrednio luzem do ładowni specjalnych pojazdów transportowych. Ładunek nie może w żadnym wypadku zawierać owoców ani orzechów, które nie są objęte ChNP ‘Nocciola Romana’, a dokument przewozowy musi zawierać sformułowanie ‘Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione’ [ChNP ‘Nocciola Romana’ do celów przetwórczych] i należy w nim określić odmianę, wielkość i partię’.

Tym samym obecnie specyfikacja produktu zawiera opis warunków sprzedaży orzechów laskowych przeznaczonych wyłącznie do celów przetwórczych. Zmiana ta ma również zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

5.5. *Inne*

Organ kontrolny

16. Zgodnie z wymogiem art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 obecnie dodaje się szczegółowe dane organu kontrolnego odpowiedzialnego za kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu.

Przepisy dotyczące produktów przetworzonych

17. Następujący tekst z art. 9 specyfikacji produktu i pkt 3.7 jednolitego dokumentu:

‘Produkty wytwarzane z orzechów objętych ChNP ‘Nocciola Romana’, nawet po przetworzeniu, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach, na których umieszczono tę nazwę bez logo UE, pod warunkiem że:

- produkt opatrzony chronioną nazwą pochodzenia i certyfikowany jako taki stanowi jedyny składnik danej grupy produktów;
- podmioty korzystające z produktu objętego ChNP zostali do tego upoważnieni przez stowarzyszenie ochrony ‘Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana’, uznane za organ kontrolny przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej na mocy przepisów krajowych (art. 14 ustawy nr 526/99 oraz dekret ustawodawczy nr 297/2004).

To samo stowarzyszenie jest odpowiedzialne za rejestrowanie tych podmiotów korzystających i monitorowanie prawidłowości korzystania z chronionej nazwy. W przypadku braku stowarzyszenia ochrony powyższe obowiązki będzie wykonywać Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, jako organ władzy państwowej odpowiedzialny za stosowanie rozporządzenia wykonawczego (WE) nr 510/2006.’

został skreślony.

Cały fragment dotyczący produktów przetworzonych został skreślony, ponieważ nie miał zastosowania do treści specyfikacji produktu, jak opisano w art. 7 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Używanie ChNP ‘Nocciola Romana’ w innych produktach jest objęte zakresem Komunikatu Komisji – Wytyczne w sprawie etykietowania środków spożywczych wykorzystujących produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP) lub chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) jako składniki (2010/C 341/03) oraz wytycznych ministerstwa krajowego.

JEDNOLITY DOKUMENT

‘Nocciola Romana’

Nr UE: PDO-IT-0573-AM01 – 15 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

‘Nocciola Romana’

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa ‘Nocciola Romana’ odnosi się do orzechów laskowych należących do gatunku *Corylus avellana*, pod warunkiem, że odmiany ‘Tonda Gentile Romana’ lub ‘Nocchione’ – lub ich selekcje – stanowią 80 % orzechów laskowych uprawianych w danym gospodarstwie. Odmiany ‘Tonda di Giffoni’, ‘Barrettona’ i ‘Mortarella’ mogą stanowić nie więcej niż 20 %.

Orzechy »Nocciola Romana« muszą posiadać następujące cechy:

Orzechy laskowe odmiany »Tonda Gentile Romana« w skorupie: kształt zbliżony do kulistego z lekko szpiczastym wierzchołkiem; zmienna wielkość od 14 mm do 25 mm; skorupa koloru orzechowego, pokryta włoskami przy wierzchołku, z licznymi widocznymi pasmami; jądra o różnym kształcie zbliżonym do kulistego, kolorze podobnym do koloru skorupy, pokryte włóknistą powłoką, powierzchnia pomarszczona, bruzdowanie mniej lub bardziej wyraźne, kształt bardziej nieforemny w porównaniu z orzechem w skorupie; skórka wewnętrzna niedająca się całkowicie usuwać po uprażeniu. struktura spoista i krucha; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

Orzechy laskowe odmiany »Nocchione« w skorupie: kształt kulisty, zbliżony do elipsoidalnego, wielkość od 14 mm do 25 mm; gruba skorupa koloru jasnoorzechowego, rowkowana, pokryta nielicznymi włoskami; jądro z włóknistą wyściółką; skórka wewnętrzna umiarkowanie odchodząca po uprażeniu; zapach i aromat bardzo delikatny i długotrwały.

W przypadku obu odmian stosunek jądra do orzecha wynosi 28–50 %.

Chroniona nazwa pochodzenia »Nocciola Romana« może być prezentowana jako:

- całe orzechy laskowe w skorupie;
- całe orzechy laskowe prażone;
- orzechy laskowe łuskane;
- prażone lub obrane łuskane orzechy laskowe.”

W smaku i zapachu orzechów laskowych nie może być żadnych śladów zjełczałego oleju, pleśni ani zapachu trawy. Orzechy muszą być kruche, co oznacza, że łamią się przy pierwszym nagryzieniu i nie są ciągliwe. Ich struktura musi być spoista i pozbawiona pustych przestrzeni wewnątrz jądra. Przechowywane orzechy laskowe muszą posiadać te same właściwości.

Orzechy laskowe, które nie spełniają wymogów dotyczących wielkości, mogą być wykorzystywane pod chronioną nazwą pochodzenia »Nocciola Romana« wyłącznie do celów przetwórczych, pod warunkiem że posiadają pozostałe opisane wyżej cechy charakterystyczne produktu. Nie mogą być sprzedawane bezpośrednio konsumentom końcowym.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Łuskanie, klasyfikacja, sortowanie według wielkości i suszenie muszą odbywać się na obszarze produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Orzechy »Nocciola Romana« muszą być pakowane i wprowadzane do obrotu:

- a) w przypadku produktu w skorupie, w tym produktu prażonego w skorupie – w workach z tkaniny lub z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością bądź w pojemnikach z takich materiałów;
- b) w przypadku produktu łuskanego, w tym produktu prażonego lub obranego – w dowolnych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Orzechy laskowe kwalifikujące się do stosowania chronionej nazwy pochodzenia »Nocciola Romana« mogą być sprzedawane luzem w odpowiednich pojemnikach jedynie w przypadku, gdy są nabywane bezpośrednio od plantatora lub z punktu skupu spółdzielni plantatorów przez pierwszego nabywcę będącego właścicielem zakładu przetwórczego lub zakładu pakowania.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania, pojemniki i worki muszą być zamknięte w taki sposób, by niemożliwe było wyjęcie zawartości bez naruszenia zamknięcia.

Muszą być na nich wydrukowane czcionką tej samej wielkości słowa »NOCCIOLA ROMANA« i »DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA« [chroniona nazwa pochodzenia] lub skrót DOP [»ChNP«]. Należy na nich również umieścić etykietę z nazwą i adresem podmiotu pakującego, rokiem produkcji orzechów, początkową masą brutto i netto oraz logo”. Nie jest dozwolone stosowanie jakiegokolwiek innej nazwy lub dodatkowego deskryptora. Orzechy laskowe przeznaczone wyłącznie do celów przetwórczych mogą być sprzedawane luzem w odpowiednich pojemnikach. Mogą być również ładowane bezpośrednio luzem do ładowni specjalnych pojazdów transportowych. Ładunek nie może w żadnym wypadku zawierać owoców ani orzechów, które nie są objęte ChNP „Nocciola Romana”, a dokument przewozowy musi zawierać sformułowanie „Nocciola Romana DOP destinata alla trasformazione” [ChNP „Nocciola Romana” do celów przetwórczych] i należy w nim określić odmianę, wielkość i partię.

Logo ChNP jest okrągłe, na beżowo-żółtym tle z brązową obwódką w górnej części znajduje się ułożony w półkole czarną czcionką napis „Nocciola Romana”, w dolnej części – ułożony w półkole czarną czcionką napis Denominazione Origine Protetta [chroniona nazwa pochodzenia]. W środkowej części okręgu znajdują się trzy zielone liście ułożone w kształt wachlarza wierzchołkiem do góry; na ich tle przedstawiony jest orzech laskowy koloru brązowego w czarnej obwódcie, w którego środku znajduje się rysunek pałacu papieskiego z Viterbo w kolorze beżowo-żółtym na tle jasnobrązowego orzecha.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Nocciola Romana” obejmuje następujące gminy w prowincjach Viterbo i Rzym:

- 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 i Viterbo w prowincji Viterbo;
- b) Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant’Oreste i Trevignano w prowincji Rzym.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji „Nocciola Romana” charakteryzuje się warunkami glebowo-klimatycznymi sprzyjającymi uprawie orzecha laskowego: gleby w górach Cimini i Sabatini charakteryzuje się obecnością form pochodzenia wulkanicznego z tufami glebowymi bogatymi w niezbędne substancje, law leucytowych i trachitowych z osadami klastycznymi różnego rodzaju. Gleba jest głęboka, lekka, uboga w wapń i fosfor, ale bogata w potas i mikroelementy; odczyn jest na ogół kwaśny lub lekko kwaśny. Pod względem warunków klimatycznych temperatury na obszarze określonym w pkt 3 osiągają średnie minimalne wartości 4–6 °C i średnie maksymalne wartości 22–23 °C, a roczny poziom opadów deszczu wynosi 900–1 200 mm. Łagodna zima ma szczególne znaczenie, ponieważ w okresie od stycznia do lutego leszczyna przechodzi okres delikatnego kwitnienia.

Szczególne cechy, które powodują, że „Nocciola Romana” jest wyjątkowym i szczególnym typem orzecha laskowego, to kruchość i spoista struktura, bez pustych przestrzeni wewnątrz jądra. „Orzechy te są tak kruche, że łamią się przy pierwszym nagryzieniu i nie są ciągliwe. Zachowują tę właściwość zarówno w stanie świeżym, jak i po uprażeniu lub obraniu oraz przechowywaniu.”

Właściwości „Nocciola Romana” są ściśle związane ze środowiskiem geograficznym, w którym uprawia się orzechy.

Najlepsze warunki do upraw tego gatunku panują na obszarach o glebach raczej luźnych, o odczynie obojętno-kwaśnym i zawartości aktywnego wapnia poniżej 8 %, średnich rocznych temperaturach od 10–16 °C i rocznym poziomie opadów przekraczającym 800 mm, a wszystkie te cechy środowiskowe posiada obszar produkcji „Nocciola Romana”.

Spośród tych wszystkich czynników naturalnych niezaprzeczalne znaczenie ma rodzaj gleby, a w szczególności jej skład mineralny. Wulkaniczne pochodzenie gleby oraz wysokie stężenia potasu i mikroelementów mają decydujące znaczenie w kształtowaniu jakości orzechów laskowych i ich właściwości organoleptycznych, a zatem również ich kruchości.

Na jakość tego produktu rolnego wpływają również techniki uprawy i przechowywania. Były one rozwijane na przestrzeni wielu lat, podczas których przedkładano jakość nad ilość. Obecnie stosuje się integrowaną ochronę roślin, której celem jest uprawa orzechów laskowych z jak najmniejszymi szkodami wyrządzonymi przez pasożyty przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa spożycia oraz braku pozostałości i naturalnych toksyn.

Również technika zbioru rozwijała się przez lata tak, by nie zaprzepaścić starań czynionych w ciągu całego procesu produkcyjnego.

Należy podkreślić, że orzechy laskowe zbiera się z ziemi, a zbyt długie leżenie na ziemi może całkowicie obniżyć ich jakość zdrowotną, dlatego w ostatnich latach producenci dołożyli wszelkich starań, aby jak najbardziej ograniczyć czas leżenia orzechów na ziemi, stosując techniki pozwalające uniknąć tej fazy.

Następuje również ciągły rozwój systemów wstępnej obróbki i przechowywania orzechów. Stosowane w przeszłości suszenie na słońcu – kiedy to nierzadko można było zobaczyć orzechy laskowe porozkładane do suszenia na podwórkach i placach – ustąpiło miejsca suszarniom mechanicznym (należącym do pojedynczych gospodarstw lub spółdzielni), recyklingowi łupin do użytku jako paliwo i przechowywaniu orzechów w magazynach lub silosach o kontrolowanej temperaturze lub w specjalnych komorach w przypadku orzechów łuskanych. Początki uprawy orzechów laskowych na określonym obszarze geograficznym sięgają „[...]” około 1412 r., przy czym początkowo leszczyna była znana jako krzew stanowiący część podszycia leśnego, który do dzisiaj można spotkać w takiej formie, w szczególności w gajach kasztanowych” (Martinelli w „Carbognano illustra”). Istnieją przekazy świadczące, że w 1513 r. orzechy *nocchie* były ozdobą posiłku papieża Leona X (Clementi, „Storia del Carnevale Romano” [Historia karnawału rzymskiego]). W rejestrach gruntów można znaleźć zapisy dotyczące leszczyny już z 1870 r., kiedy to zarejestrowanych było kilkadziesiąt hektarów upraw leszczyny w Caprarola pod nazwą „Bosco di nocchie”. W 1946 r. powierzchnia upraw leszczyny wynosiła 2 463 ha przeznaczonych pod uprawy wyspecjalizowane oraz 1 300 ha przeznaczonych pod uprawy mieszane. Obecnie plantacje leszczyny zajmują powierzchnię przekraczającą 16 000 ha i zapewniają zatrudnienie ponad 3 500 pracownikom.

Na przestrzeni wieków cierpliwa, systematyczna i fachowa praca rolników odegrała ważną rolę w zachowaniu tradycji związanych z orzechami laskowymi. Świadczą o tym również liczne doroczne święta wiejskie związane z orzechem laskowym oraz wiele tradycyjnych dań sporządzanych z jego wykorzystaniem, między innymi potrawka z królika (*spezzatino di coniglio in umido*), szeroki wybór różnych ciast i herbatników (*tozzetti*, *cazzotti*, *ciambelle*, *ossetti da morto*, *mostaccioli*, *amaretti*, *bruttibuoni*, *duri-morbidi*, *crucchi di Vignanello* i *morette*) lub beza orzechowa. Wszystkie te elementy potwierdzają tradycyjny charakter i znaczenie uprawy tej rośliny dla lokalnej gospodarki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
