

Publikacja wniosku 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

(2013/C 286/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„NOCCIOLA DI GIFFONI”

NR WE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmiany

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

- Zmieniony został art. 1 specyfikacji produktu. W nowej wersji sprecyzowano, że nazwa produktu obejmuje także orzechy laskowe łuskane oraz orzechy laskowe prażone (w łupinach i łuskane) i obrane.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Podjęto działania celem wyjaśnienia, że nazwa „Nocciola di Giffoni” ma zastosowanie także do orzechów laskowych łuskanych. Ten aspekt nie jest jednoznacznie określony w obowiązującej aktualnie specyfikacji produktu, mimo że w art. 7 tej specyfikacji przewidziano normy właściwe dla pakowania produktu łuskanego.

Wprowadzenie kategorii prażonych i obranych orzechów laskowych jest uzasadnione wymogami rynku, który potrzebuje klasyfikacji gotowych do stosowania w sektorze cukierniczym. Prażenie, oprócz tego, że podkreśla smak orzechów laskowych, umożliwia również oddzielenie błony, a więc obranie orzecha laskowego po jego wyłuskaniu. W rzeczywistości to właśnie większa łatwość obierania, która cechuje „Nocciola di Giffoni”, powoduje, że podmioty działające w tym sektorze zwracają się o dostarczanie tych produktów w postaci prażonej (w łupinach lub łuskanych).

- W art. 6 specyfikacji produktu określono właściwości towaru „Nocciola di Giffoni” w różnych warunkach, w których dopuszcza się stosowanie zarejestrowanej nazwy w następstwie opisanych powyżej zmian.
- Ustanowiono, że nasiona o średnicy mniejszej niż 13 mm, uzyskane po wyłuskaniu orzechów o wielkości niełupki nie mniejszej niż 18 mm, mogą być wykorzystywane wyłącznie do wyrobu produktów złożonych, przerobionych lub przetworzonych, w przypadku których nie jest wymagane zachowanie integralności nasion.
- Ustanowiono, że przez stopień łatwości obierania rozumie się średnią uzyskaną z przebadanej próby.

3.2. Dowód pochodzenia

- Zmieniony został art. 5. Zapis dotyczący „rejestr” składanego w gminach na obszarze produkcji zastąpiono bardziej precyzyjnym przepisem przewidującym istnienie wykazu, w którym wymienieni są wszyscy producenci i uprawy leszczyny przeznaczone do produkcji „Nocciola di Giffoni”. Taki wykaz nie jest składany w gminach, lecz prowadzony i uaktualniany przez organ kontrolny, który na podstawie obowiązujących przepisów dokonuje także weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu. W specyfikacji produktu zawarto zatem odniesienia do organu kontrolnego.

3.3. Metoda produkcji

- W art. 4 dodano dwa nowe akapity. Pierwszy z nich zawiera zapis, który przewiduje włączenie niektórych upraw leszczyny o większej gęstości sadzenia, maksymalnie do 2 000 roślin na hektar, pod warunkiem że znajdują się na polach tarasowych lub terenach o nachyleniu przekraczającym 15 %. Na tych obszarach, już włączonych do obszaru geograficznego, uprawy odgrywają także ważną rolę pod względem ochrony i konserwacji gleby. Dużą gęstość upraw, faktycznie spotykaną na terenach pagórkowatych o znacznym nachyleniu, można przypisać czynnikom związanym z ochroną i konserwacją gleby, do których utrzymania przyczyniła się właśnie trwająca od wieków praca człowieka polegająca na gęstym sadzeniu drzew owocowych. Drugi akapit zawiera przepis ustanawiający maksymalną gęstość 1 800 roślin na hektar wyłącznie w przypadku upraw założonych przed datą rejestracji nazwy „Nocciola di Giffoni”. Chodzi o uprawy roślin o końcowym cyklu życia, w przypadku których tymczasowo dopuszcza się większe zagęszczenie roślin na hektar, ponieważ dostosowanie do ustanowionych ogólnie przepisów następuje w sposób naturalny na skutek wymierania roślin.

3.4. Etykietowanie

- W art. 7 ustanowiono, że wyłącznie na etapie przekazywania produktu przez producenta rolnego lub spółdzielczych punktów skupu pierwszemu klientowi, prowadzącemu zakład przetwarzania lub pakowania, orzechy laskowe mogą być sprzedawane luzem w odpowiednich pojemnikach umożliwiających identyfikowalność produktu.
- W art. 8 specyfikacji produktu ustanowiono, że produkt łuskany może być pakowany w pierwotnej postaci, a także prażony i obrany, zgodnie z pkt 1 „Opis produktu” niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.
- Zmienione zostało charakterystyczne logo produktu, z którego usunięto niewłaściwie wykorzystany graficzny symbol Unii Europejskiej znajdujący się w środku logo.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„NOCCIOLA DI GIFFONI”

NR WE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Nocciola di Giffoni”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Rodzaj produktu*

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Oznaczenie „Nocciola di Giffoni” określa wyłącznie owoce o biotypie odpowiadającym kultywarowi orzecha laskowego Tonda di Giffoni, produkowane na obszarze określonym w pkt 4 poniżej.

„Nocciola di Giffoni” musi się charakteryzować następującymi właściwościami:

- orzech laskowy cały, w łupinie: orzechy laskowe w postaci zebranej w sadzie, poddane procesowi oczyszczania i obróbki w celu usunięcia ciał obcych i pustych orzechów, odpowiednio osuszone dla zagwarantowania przedłużonego przechowywania,
- orzech laskowy łuskany: orzechy laskowe pozbawione łupiny, lecz zachowujące nienaruszoną błonę.

Obie te kategorie mogą zostać poddane prażeniu, aby umożliwić oddzielenie błony oraz uwydatnić aromat i właściwości organoleptyczne.

„Nocciola di Giffoni” może występować w następujących postaciach:

- orzech laskowy cały, w łupinie,
- orzech laskowy cały, w łupinie, prażony,
- orzech laskowy łuskany,
- orzech laskowy łuskany, prażony i obrany.

W momencie wprowadzenia do obrotu „Nocciola di Giffoni” musi mieć następujące właściwości:

kształt niełupki: kulisty;

wymiary niełupki: średnie, o średnicy nie mniejszej niż 18 mm;

łupina: o średniej grubości (1,11–1,25 mm) i mniej lub bardziej intensywnej barwie orzechowej z prążkami w ciemniejszym odcieniu brązu;

nasiono: o kształcie kulistym, rzadko występujących włóknach i średnicy nie mniejszej niż 13 mm; nasiona o średnicy mniejszej niż 13 mm, pozyskane w drodze łuskania orzechów laskowych w łupinie, o kształcie i wymiarach niełupki zgodnych z niniejszym punktem, nie mogą być wprowadzane do obrotu do bezpośredniego spożycia, lecz mogą być przeznaczone wyłącznie do wyrobu produktów złożonych, przerobionych lub przetworzonych, w przypadku których nie jest wymagane zachowanie integralności nasion;

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

łatwość obierania: bardzo dobra, nie mniejsza niż 85 % (oznaczająca średnią z badanej próby);

miąższ: o barwie białej, zwarty i aromatyczny;

wydajność po łuskaniu: nie mniejsza niż 43 %;

wilgotność względna nasion po osuszeniu: nie większa niż 6 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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

Czynności związane z uprawą i zbiorem „Nocciola di Giffoni” muszą się odbywać na obszarze geograficznym produkcji. Zaraz po zebraniu przeprowadza się proces sortowania, aby usunąć ziemię, kamienie i inne ciała obce, a następnie orzechy poddaje się suszeniu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Pakowanie musi się odbywać w następujący sposób:

- a) w przypadku produktu w łupinach: w worki z tkaniny lub innego odpowiedniego materiału;
- b) w przypadku produktu tylko łuskanego lub łuskanego, prażonego i obranego: w worki z papieru lub tkaniny, w pudełka z kartonu lub innych odpowiednich materiałów.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na pojemnikach należy umieścić napis „Nocciola di Giffoni” czcionką drukowaną o jednakowej wielkości, a następnie napis „chronione oznaczenie geograficzne” oraz/lub symbol Unii Europejskiej.

Na etykiecie należy zastosować charakterystyczne logo chronionego oznaczenia geograficznego.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje całość terytorium następujących gmin położonych w prowincji Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella, a także tereny pagórkowate o średniej i dużej wysokości w następujących gminach: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte oraz Acerno.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar gmin zajmujących się uprawą „Nocciola di Giffoni” tworzy w sumie jedną ciągłą strefę położoną na terenie pagórkowatym o średniej i dużej wysokości, gdzie leszczyna jest najbardziej rozpowszechnioną uprawą. W dolinie Picentino i Irno uprawia się leszczynę utożsamianą z kultywarem Tonda di Giffoni, któremu szczególnie sprzyjają optymalne właściwości gleby i klimatu tego obszaru.

Warunki klimatyczne i właściwości geologiczne gleby związane są z masywem górskim Monti Picentini, do którego należy kilka wysokich szczytów, takich jak Monte Polveracchio, Acellica oraz Monte Mai. Teren pochodzenia wulkanicznego zapewnia najbardziej urodzajne warunki, dzięki zawartości

minerałów. Z punktu widzenia klimatu obszar ten cechują znaczące opady (ponad 1 000 mm/rok) występujące głównie jesienią i wiosną, co na ogół wystarcza do uprawy leszczyny bez dodatkowego nawadniania. Zimą najniższa temperatura rzadko spada poniżej zera, natomiast latem łagodzący wpływ wywiera morska bryza, która zwykle utrzymuje temperaturę poniżej 30 stopni Celsjusza. Łagodność klimatu w miesiącach zimowych ma duże znaczenie, ponieważ właśnie na ten okres przypada delikatna faza kwitnienia leszczyny.

5.2. Specyfika produktu

„Nocciola di Giffoni” jest owocem miejscowego kultywaru Tonda di Giffoni, który z upływem czasu stał się wyróżnikiem wszystkich upraw leszczyny w dolinie Picentino i Irno. „Nocciola di Giffoni” charakteryzuje się cienką błoną, którą łatwo jest oddzielić po prażeniu. Ta cecha sprawia, że „Nocciola di Giffoni” jest szczególnie doceniana w przemyśle cukierniczym Kampanii.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Źródła historyczne świadczą o uznaniu, jakim cieszy się „Nocciola di Giffoni” nie tylko na obszarze produkcji, ale także w całym Włoszech i za granicą. Produkt ten jest ściśle związany ze środowiskiem produkcji, ponieważ wywodzi się od miejscowego kultywaru. Kultywar Tonda di Giffoni uprawiany w dolinie Picentino i Irno ma szczególne właściwości, które sprawiają, że „Nocciola di Giffoni” od dawna cieszy się uznaniem na rynku, gdzie uznawana jest wyższa cena tego produktu w porównaniu z innymi orzechami laskowymi.

W XX wieku dokonano się upowszechnienie upraw w związku z dużym popytem ze strony przemysłu cukierniczego, który docenił „Nocciola di Giffoni”, ponieważ cienka błona daje się łatwo oddzielić od orzecha. Także dzisiaj „Nocciola di Giffoni” zaspokaja duże zapotrzebowanie ze strony przemysłu przetwórczego, który wykorzystuje ten produkt jako surowiec do wyrobu gamy prestiżowych wyrobów cukierniczych.

Uprawa „Nocciola di Giffoni” na tym obszarze w najwyższym stopniu wydobywa cechy tego produktu. Wspominał o tym już pod koniec XVIII wieku historyk z Salerno, Vincenzo de Caro, który w swym opisie rozwoju upraw na obszarze Giffoni podkreślał potencjał produkcyjny terenów przeznaczonych pod uprawę leszczyny. Obszar Picentini i doliny Irno w sposób naturalny nadaje się pod uprawę leszczyny, ponieważ roślina ta zawsze samoistnie występowała na tym terenie. Teren pochodzenia wulkanicznego zapewnia zresztą najbardziej urodzajne warunki i „Nocciola di Giffoni”, ogólnie rzecz biorąc, łączy swoje cechy jakościowe szczególnie przydatne do połączenia czynników środowiskowych, naturalnych i ludzkich, typowych dla obszaru produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Nocciola di Giffoni” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 75 z dnia 29 marca 2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

na stronie internetowej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu na „Qualità e sicurezza” (w górnym prawym rogu ekranu), a następnie na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 2.