

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2008/C 308/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

AZ 510/2006/EK RENDELET

„NOCCIOLA ROMANA”

EK-szám: IT-PDO-0005-0573-28.11.2006

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **Elnevezés**

„Nocciola Romana”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa (a III. mellékletnek megfelelően)*

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Nocciola Romana” (római mogyoró) a *Corylus avellana* fajta „Tonda Gentile Romana” és „Nocchione” fajtaváltozatát, valamint ezek esetleges nemesítéseit jelöli. E fajtaváltozatoknak a gazdaságban termelt mennyiség legalább 90 %-át kell kitenniük. A „Tonda di Giffoni” és a „Barrettona” alfaj legfeljebb 10 %-os mértékű jelenléte megengedett. A „Nocciola Romanának” a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

„Tonda Gentile Romana”: a héjas mogyoró formája: gömbölyded, enyhén hegyesedő csúccsal, mérete 14 és 25 mm átmérő között változó, héja közepes vastagságú, mogyoró színű, nem fényes, a csúcson kiterjedten pihék borítják, számos feltűnő csikkal; magja közepes-kicsi, változóan gömbölyded alakú, színe a héjához hasonló, többnyire rostokkal borított, felülete ráncos, többé-kevésbé mély árkokkal, mérete a héjas mogyoróénál egyenetlenebb, a maghéj közepes vastagságú és pörkölésnél nem teljesen leválasztható, szerkezete tömör és ropogós, íze és aromája nagyon kellemes és tartós.

„Nocchione”: a héjas mogyoró formája: gömbölyded, oválisba hajló, mérete 14 és 25 mm közötti; héja vastag; színe világos mogyorószínű, csikozott, kevésbé pihés; magja: közepes-kicsi, közepesen erős mértékben rostos; maghéj: pörköléskor átlagos mértékben leválasztható, íze és aromája: nagyon kellemes és tartós. A tisztítási hozam mindkét esetben 28 és 50 % között helyezkedik el. Avas olajra, penészre és fűre emlékeztető szagtól és íztől mentesnek kell lennie. Rágáskor ropogós, vagyis az első harapásnál el kell törnie, nem nyomódhat be, szerkezete tömör, belső üregek nélküli. Ezekkel a jellemzőkkel a tartósított mogyorónak is rendelkeznie kell.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

–

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

–

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A begyűjtés, a raktározás, a válogatás és az osztályozás műveletét a termesztési területen kell elvégezni.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Nocciola Romana” forgalomba hozatalát és a termék csomagolását a következő módon kell elvégezni:

A héjas mogyoró esetében: zsákban vagy a kereskedelmi forgalomba hozatal különféle szintjeihez alkalmazkodva 25, 50, 250 és 500 grammos, illetve 1, 5, 10, 5, 50, 100, 800 és 1 000 kilogrammos juta- és raffia-csomagolásban.

A tisztított mogyoró esetében: 10, 15, 20, 25, 50, 100, 150, 250 és 500 grammos, illetve 1, 2, 4, 5, 10, 25, 50, 500, 800 és 1 000 kilogrammos jutából vagy raffiából készült csomagolásban, műanyag („combivac”) vagy műanyag-alumínium tasakban, illetve élelmiszerként történő felhasználásra alkalmas papírcsomagolásban.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A csomagolást, a tárolóedényt és a zsákot plombával kell lezárni úgy, hogy annak tartalmát ne lehessen kivenni a plomba feltörése nélkül. A csomagoláson azonos méretű nyomtatott betűvel fel kell tüntetni a „NOCCIOLA ROMANA” és az „OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉS” feliratot, valamint a csomagolást végző cégnevének és címének azonosításához szükséges adatokat, a csomagban lévő mogyoró betakarítási évét, az eredeti bruttó és nettó tömeget, valamint a logót. További kiegészítő megnevezés vagy jelző feltüntetése tilos.



A termék kör alakú logójának jellemzői a következők: sárgás dohányszín alapon barna szegéllyel, fent félkörben fekete színű „Nocciola Romana” felirat, lent félkörben fekete színű „Denominazione di origine controllata” felirat, három darab, hegyével felfelé álló, legyezőszerűen elhelyezett, zöld színű, fekete szegéllyel ellátott levél, rajta egy szem barna színű, fekete szegéllyel ellátott mogyoró, a mogyoró alja világosbarna, a mogyoró közepén sárgás dohányszínnel nyomtatva a viterbói Palazzo dei Papi rajza. Az olyan termékek csomagolásán, amelyek elkészítéséhez – akár feldolgozási, átalakítási eljárásokat követően is – a „Nocciola Romana” OEM mogyorót használják, kereskedelmi forgalomba hozataluk során hivatkozás szerepelhet az oltalom alatt álló megnevezésre, a közösségi embléma feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy:

az oltalom alatt álló megnevezésű és ilyenként igazolással rendelkező termék az összetevők között kizárólagosan képviseli azt az árufajtát, amelyhez tartozik;

az oltalom alatt álló megnevezésű terméket felhasználók rendelkeznek a Mezőgazdasági, Élelmiszeripari és Erdészeti Minisztérium által a nemzeti jogszabályok (1999. évi 526. sz. tv. 14.§ és 2004. évi 297. sz. tvr.) értelmében a „Nocciola Romana” védelmével megbízott szervezet (Consorzio di Tutela della DOP Nocciola Romana) által kiadott engedéllyel. Maga a megbízott Consorzio gondoskodik ezen felhasználók ilyen célú nyilvántartásba vételéről és az oltalom alatt álló megnevezés rendeltetésszerű használatáról. Megbízott érdekképviselői társulás hiányában a fenti funkciókat a MIPAAF látja el, mint az 510/2006/EK rendelet végrehajtásáért felelős nemzeti hatóság.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Nocciola Romana” termőhelye, illetve begyűjtésének, raktározásának, tisztításának, válogatásának és osztályozásának helye Viterbo és Róma megyéinek alább felsorolt településein lehet:

- a) Viterbo megyében: 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) Róma megyében: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant’Oreste, Trevignano.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Nocciola Romana” termőhelyét a mogyorótermesztésre különösen alkalmas talaj- és éghajlati viszonyok jellemzik. A Monti Cimini és a Monti Sabatini hegyek talaja vulkanikus alakulatokban, alapvető tápanyagokban gazdag leucitos, trachites lávakőzet, heterogén törmelékes lerakódásokkal. A mélyen művelhető föld laza, kalciumban és foszforban szegény, de káliumban és mikroelemekben gazdag; a talaj kémhatása rendszerint savas és/vagy enyhén savas. Ami a klímaviszonyokat illeti, a 3. pontban említett terület átlagos minimum hőmérséklete 4–6 °C, míg az átlagos maximum hőmérséklet 22–23 °C, az évi csapadékmennyiség pedig 900–1 200 mm eső. Az enyhe télnek különös jelentősége van, mivel a mogyoróvirágzás kényes időszaka január-februárban következik be.

##### 5.2. A termék sajátosságai

A „Nocciola Romana” sajátos jellemzői, melyek ezt a terméket a maga nemében egyedülállóvá és különlegessé teszik, a ropogósság és a tömör, belső üregektől mentes szerkezet. Rágáskor ugyanis ez az igen ropogós mogyoró első harapásra eltörik, nem nyomódik be, s ezen sajátosságát mind friss, mind tartósított állapotban megőrzi.

##### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Nocciola Romana” jellemzői szorosan kötődnek a termőhely földrajzi környezetéhez. Ez a fajta ugyanis a többnyire laza, semleges-savanyú kémhatású, 8 %-nál alacsonyabb aktív mésztartalommal rendelkező talajt kedveli, 10 °C és 16 °C közötti évi átlaghőmérséklettel és 800 mm-en felüli évi csapadékmennyiséggel, és éppen ezek azok a környezeti tényezők, amelyek a „Nocciola Romana” termőhelyén megtalálhatók.

A természeti összetevők között különösen a talajviszonyoknak van tagadhatatlan jelentősége, főként az ásványi összetétel vonatkozásában. A káliumban és mikroelemekben gazdag talaj vulkáni eredete erősen befolyásolja a gyümölcs minőségi és érzékszervi jellemzőit, így annak ropogósságát.

A termelési és tartósítási technikák szintén hozzájárulnak e mezőgazdasági termék minőségéhez. Ezek évek során alakultak ki, és a gyümölcs minőségét részesítik előnyben a mennyiséggel szemben. A ma alkalmazott termelési technikák az integrált védekezés elveit követik, céljuk olyan gyümölcs termelése, amelyben minimális a parazita-támadáshoz kötődő elváltozás, emellett élelmezési szempontból is biztonságosak, mivel a növény természetes maradványoktól és toxinoktól mentes marad.

Annak érdekében, hogy a teljes termelési ciklus során tett erőfeszítések ne vesszenek kárba, a begyűjtési technika is fejlődésen ment keresztül.

Ki kell emelni, hogy a mogyorót a földről gyűjtik, tehát amennyiben hosszabb ideig marad a talajon, teljes mértékben elveszítheti kiváló tulajdonságait. Az utóbbi években a termelők jelentős erőfeszítéseket tettek a talajon maradás idejének csökkentése érdekében: olyan technikákat vezettek be, amelyek révén többször is átfésülik a talajt.

Az első kezelés és tárolás technikáinak vonatkozásában is a rendszerek folyamatos fejlődésének lehetünk tanúi. A termék szárításához kezdetben a nap melegét használták fel; nem volt ritka a szérűkőn és a tereken száradni kiterített nagy mennyiségű mogyoró látványa, majd gazdasági és/vagy szövetkezeti szárítók használatára tértek át, és a mogyoró héját használták fel tüzelőanyagként, a terméket ellenőrzött hőmérsékletű raktárakban és/vagy silókban kezdték el tárolni, míg a lehéjazott terméket hűtőcellákban tárolták.

A meghatározott földrajzi területen a mogyorótermesztés „... körülbelül 1412-re tekint vissza, korábban pedig aljnövényzeti cserjeként létezett, amit manapság is megtalálhatunk ilyen formában az erdőkben, különösen a gesztenyésekben”. (Martinelli: „Carbognano illustra”). A „Nocchie” (mogyoró) fogyasztása, úgy tűnik, 1513-ban X. Leó pápa asztalánál is szokás volt (Clementi: A római karnevál története). Az 1870-es telekkönyvben abban az évben Caprarolában több tíz hektár mogyorós szerepel felmérve, „Bosco di Nocchie” (mogyoró-erdő) megnevezés alatt. 1946-ban a kizárólag mogyoróval beültetett terület 2 463 ha, vegyes természetű 1 300 ha. Ma a mogyoróval beültetett terület meghaladja a 16 000 hektárt, és több mint 3 500 embernek ad munkát.

Az elmúlt évszázadok alatt az ember türelmes, kitartó és hozzáértő munkája fontos szerepet játszott a mogyorótermesztés hagyományának fenntartásában, ezt bizonyítja a sok, évenként tartott falusi vásár, és a számos, hagyományosan mogyoró felhasználásával készült étel, mint például a nyúlporkölt hosszú lében, illetve a *tozzetti*, a *cazzotti*, a *ciambelle*, az *ossetti da morto*, a *mostaccioli*, az *amaretti*, a *brutti-buoni*, a *duri-morbidi*, a *meringhe*, a *crucchi di Vignanello* és a *morette* nevű édességek. A fentiekben elmondottak mind bizonyítják, milyen hagyománya és fontossága van a mogyorótermesztésnek a helyi gazdálkodásban.

### **A termékleírás közzétételére történő hivatkozás**

Ez a Közigazgatási Szerv megindította a nemzeti kifogási eljárást azzal, hogy a „Nocciola Romana” OFJ elismerési kérelmét az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2006. február 8-án megjelent 32. számában számában közzétette. A termelési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

[http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er7i7w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyjvssidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130\\_Disciplinare\\_esameUE\\_nocciola\\_romana.pdf](http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/er7i7w5jzndci2dha45yirip72ysqfhgcyjvssidwnxunmilg6znjv2mx2vtnskdxzgiwr7cc45634w2uvvw3rj64bvc/20061130_Disciplinare_esameUE_nocciola_romana.pdf)