

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 420/13)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NOCCIOLA DEL PIEMONTE”/„NOCCIOLA PIEMONTE”

Nr UE: PGI-IT-0305-AM03 – 5.4.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Nocciola del Piemonte”/„Nocciola Piemonte”

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” jest zastrzeżone dla orzecha laszkowego odmiany „Tonda Gentile Trilobata”. Orzech jest całkowicie lub częściowo kulisty, o przekroju trójpłatkowym; wymiary nie są zbyt jednolite; najpowszechniejsze rozmiary mieszczą się w przedziale 17–21 mm; łupina, o średniej grubości, średnio intensywnym orzechowym kolorze, niezbyt błyszcząca i pokryta u szczytu meszkiem, posiada liczne, ale mało widoczne prążki. Nasiono może mieć różne kształty (kulisty, czworosienny i, niekiedy, owalny), jego kolor jest ciemniejszy niż kolor łupiny; najczęściej pokryte włóknami, jego powierzchnia jest pomarszczona i posiada mniej lub bardziej widoczne prążki; jego rozmiary są bardziej nieregularne niż rozmiary orzecha w łupinie; błona pokrywająca nasiono ma średnią grubość, ale bardzo łatwo odchodzi podczas prażenia; jego struktura jest zwarta i chrupiąca. Smak i zapach są niezwykle delikatne i długotrwałe; wydajność po łuskaniu wynosi pomiędzy 40 a 50 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Chronione oznaczenie geograficzne „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” musi odpowiadać określonym niżej kategoriom handlowym:

cały orzech laskowy w skorupie: orzech w postaci, w jakiej zebrano go w sadzie i wobec którego zastosowano jedynie zabiegi mające na celu oczyszczenie go, usunięcie ciał obcych poprzez sortowanie i odpowiednie suszenie w celu przedłużenia jego przechowywania;

orzech laskowy bez łupiny: całe owoce, pozbawione łupiny w wyniku obróbki fizycznej, ale zachowujące błonę pokrytą włóknkami, o ciemniejszej barwie niż łupina;

orzech laskowy prażony: cały lub lekko pokruszony orzech, który poddano prażeniu i z którego całkowicie lub częściowo zdjęto błonę pokrywającą nasiono;

rozdrobnione orzechy laskowe: produkt powstały w wyniku zmielenia orzechów całych lub rozdrobnionych, już uprażonych, którego granulometria różni się w zależności od stopnia zmielenia, ale pozostaje w przedziale 1–12 mm;

mąka z orzechów laskowych: produkt powstały w wyniku zmielenia orzechów całych lub rozdrobnionych, już uprażonych, którego granulometria różni się w zależności od stopnia zmielenia, ale pozostaje w przedziale 250 µm–1 mm;

masa z orzechów laskowych: produkt powstały w wyniku zmielenia orzechów całych lub rozdrobnionych, już uprażonych, którego granulometria różni się w zależności od stopnia zmielenia, ale pozostaje mniejsza niż 250 µm.

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*

Uprawa orzechów laskowych odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym przedstawionym poniżej w pkt 4. Plantacje wpisano do przeznaczonego do tego celu rejestru prowadzonego przez zatwierdzony organ kontrolny. Plantacje, na których sadzenie prowadzi się według struktury jednopniowej lub wielopniowej, mają gęstość sadzenia w przedziale 200–500 drzew/ha. W przypadku plantacji, które powstały w okresie poprzedzającym przyjęcie krajowego dekretu dotyczącego uznawania z dnia 2 grudnia 1993 r., dopuszcza się maksymalną gęstość wynoszącą 650 drzew/ha; zabrania się odnawiania plantacji w zakresie drzew istniejących, a w przypadku wystąpienia umieralności lub karczowania nowa plantacja będzie musiała mieć gęstość sadzenia od 200 do 500 drzew na hektar.

We wszystkich przypadkach maksymalną wydajność określono na 3 500 kg/ha.

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

Orzech „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” należy wprowadzać do obrotu w następujący sposób:

- a) w przypadku orzechów w łupinach: w materiałowych workach dostosowanych do wszystkich etapów wprowadzania do obrotu lub, w wyjątkowych przypadkach, luzem jedynie podczas etapu pierwszego wprowadzania do obrotu, podczas transakcji pomiędzy rolnikiem i pierwszym nabywcą będącym właścicielem zakładu przetwórczego lub zajmującego się pakowaniem;
- b) w przypadku orzechów bez łupiny, prażonych, mielonych lub będących produktem końcowym: w opakowaniach dostosowanych do zastosowań spożywczych. Ponadto produkt, o którym mowa w lit. b), można wprowadzać do obrotu jedynie wówczas, jeżeli jest pierwotnie opakowany lub pakowany w momencie sprzedaży. Produkt w łupinie należy opakować do dnia 31 grudnia roku następującego po roku, w którym odbył się zbiór.

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

Opakowania muszą być oznaczone nazwą „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte”, a następnie słowami „Indicazione geografica protetta” lub „IGP”. Informacja o roku zbioru orzechów laskowych zawartych w produkcie jest obowiązkowa w przypadku orzechów w łupinach i bez łupiny.

Produkt bez łupiny, prażony lub mielony musi posiadać, na etykiecie, wspólnotowy symbol ChOG.

Stosowanie ChOG „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” jako składnika produktów żywnościowych wymaga umieszczenia na etykiecie napisu „prodotto ottenuto esclusivamente da »Nocciola del Piemonte« o »Nocciola Piemonte»” (»produkt otrzymywany wyłącznie z »Nocciola del Piemonte« lub »Nocciola Piemonte«”) lub „solo con »Nocciola del Piemonte« o »Nocciola Piemonte« IGP” („wyłącznie na bazie »Nocciola del Piemonte« lub »Nocciola Piemonte« ChOG”).

Na opakowaniu można również umieścić zapis „delle Langhe” („z Langhe”), jeżeli orzechy laskowe pochodzą wyłącznie z plantacji na obszarze geograficznym Langhe, w tym w następujących gminach w prowincjach Cuneo i Asti:

Prowincja Coni:

Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bosso-lasco, Camerana, Camo, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cer-retto Langhe, Cigliè, Cissone, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monesignio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Montezemolo, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Gio-vanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella oraz Verduno;

w odniesieniu do następujących gmin: Alba, Barbaresco, Bastia Mondovì, Cherasco, Clavesana, Farigliano, Lequio Tanaro, Monchiero, Narzol, Neive, Nella Tanaro i Novello, obszar geograficzny na prawym brzegu cieków wodnych Tanaro;

w odniesieniu do następujących gmin: Castelnuovo di Ceva i Ceva e Priero, obszar geograficzny położony prawym brzegu strumienia Cevetta, aż do zbiegu z rzeką Tanaro; od tego miejsca – obszar geograficzny na prawym brzegu rzeki Tanaro.

Prowincja Asti:

Bubbio, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castel Boglione, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Loazzolo, Mombal-done, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame oraz Vesime;

w przypadku gmin Candeli i Calamandrana – obszar geograficzny na prawo od strumienia Belbo.

Zabrania się kojarzenia nazwy „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” z jakąkolwiek inną nazwą lub doda-nia do niej przymiotników, z wyjątkiem nazwy odmiany „Tonda Gentile Tribolata”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” mieści się w całości w regionie Piemontu, na tery-torium gmin, w których odbywa się produkcja, należących do prowincji Alessandria, Asti, Bielle, Coni, de Novare, Torino (Turyn) oraz Verceil.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny produkcji „Nocciola del Piemonte” lub „DNocciola Piemonte” wyróżnia się swoim ukształtowa-niem, tj. głównie wzgórzami i obszarami górzystymi, ale także dnami dolin i podnóżami gór znajdującymi się na wysokości 150–800 metrów nad poziomem morza. Słaba żyzność, która charakteryzuje całość obszaru i która prze-kłada się na niską zawartość substancji organicznych i odżywczych składników mineralnych, wynika z bardzo dużych opadów deszczu (około 900 mm rocznie) i na ogół dość znacznego nachylenia terenu. W stosunku do innych obsza-rów regionu Piemontu wspomniane cechy tworzą specyficzne i wyjątkowe środowisko glebowe i klimatyczne, w któ-rym odmiana „Tonda Gentile Tribolata” rozwija wszystkie swoje właściwości.

W Piemontie uprawa orzecha laskowego opiera się wyłącznie, od XIX wieku, na wykorzystywaniu odmiany „Tonda Gentile Tribolata”, która wyróżnia się pod względem jakości łatwo odchodzącą podczas prażenia średniej grubości błoną okrywającą nasiono, zwartą i chrupką strukturą oraz długotrwałym i niezwykle delikatnym zapachem i sma-kiem. Najbardziej uznanymi cechami, przypisywanymi „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” przez przemysł cukierniczy, są kształt orzecha: kulisty lub o przekroju trójpłatkowym, prawie nieistotny procent orzechów podłużnych, dobra wydajność po łuskaniu, która może osiągać 50 %, wysoka wydajność przy prażeniu i łatwe do wyłuskania nasiona.

„Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” pochodzi z odmiany „Tonda Gentile Tribolata”, której jakość i wła-sciwości organoleptyczne, będące źródłem renomy omawianego orzecha laskowego, mogą rozwijać się w pełni jedynie na wyznaczonym obszarze geograficznym, charakteryzującym się mało żyznymi glebami i wysokim poziomem opa-dów. W przeszłości powodzenie tej odmiany próbowano wprowadzić jej uprawę w innych regionach Włoch, w któ-rych uprawia się orzechy laskowe. Te wysiłki okazały się daremne, ponieważ odmiana ta nie przyjmowała się lub przynajmniej nie uzyskiwała jakości i właściwości organoleptycznych orzecha laskowego uprawianego na obszarze jego pochodzenia. Orzech „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte”, uprawiany w obrębie wyznaczonego obszaru, jest znany od połowy XIX wieku ze względu na swoje cenione właściwości organoleptyczne, dzięki którym piemontcki sektor cukierniczy i ciastkarski cieszy się niekwestionowaną renomą. Handel tymi orzechami zaczął odno-towywać wzrost w drugiej połowie XIX wieku dzięki rozwojowi przemysłu cukierniczego i ciastkarskiego we Wło-szech i zagranicą. Roczna produkcja orzechów w lupinach, która wynosiła wówczas kilka tysięcy kwintali, była wchła-niana przez małe lokalne przedsiębiorstwa, w znacznym stopniu nastawione na produkcję czekolady, które same zajmowały się łuskaniem. Znakomite właściwości organoleptyczne orzecha „Nocciola del Piemonte” lub „Nocciola Piemonte” przyczyniły się bardzo szybko do uzyskania przez produkt renomy wśród zainteresowanych przedsiębior-stw, zarówno we Włoszech, jak i zagranicą. Od początku XX wieku produkt ten był bowiem eksportowany do wielu krajów europejskich i pozaeuropejskich, takich jak Szwajcaria, Niemcy, Belgia, Niderlandy, Chile, Salwador i Japonia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej 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” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą Unii Europejskiej].
