

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 363/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

„NOISETTE DE CERVIONE — NUCIOLA DI CERVIONI”

NR WE: FR-PGI-0005-01083-14.01.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

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*„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” należy do odmiany Fertile de Coutard należącej do gatunku *Corylus avellana*.3.2.1. **Łupina**

Owocnia (pokrywa) jest mięsista, nieco dłuższa od owocu i nieznacznie unerwiona. Jest dość nierówna i średnio ząbkowana; otwiera się szeroko, kiedy orzech jest dojrzały.

„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” ma kształt spłaszczonego serca. Owoc jest kulisty, lekko spłaszczony po bokach.

Może mieć od 18 mm do 22 mm wielkości.

⁽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.

Łupina jest dość gruba, delikatna i gładka, o ledwo wyczuwalnych prążkach. Czubek jest pokryty delikatnym meshkiem.

Orzech „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” nie jest jednolity. Ciemne i jasne prążki przecinają łupinę od nasady do czubka. Ciemna barwa przy nasadzie przechodzi w jasną przy czubku, w miarę omszenia.

Barwa: havana, tytoń, miód, bay, i isabelle (odcienie brązu). Omszały czubek ma jaśniejszą, prawie beżową barwę.

3.2.2. Jądro

Jądro orzecha ma dość wyraźny kształt serca, którego nie posiadają inne odmiany. Jego barwa jest ciemna, pomiędzy brunatną a czerwonomahoniową. Nie jest prążkowane.

„Miąższ” jest zwarty o barwie od białawej do jasnokremowej.

Dzięki stosunkowo małej masie jądro charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem, co odróżnia „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” od innych orzechów laskowych, także tych należących do tej samej odmiany, ale uprawianych w innych obszarach geograficznych. Smak jest wyraźny i zdecydowany. Jest pozbawiony zjełczałego, gorzkiego lub kwaśnego posmaku. Posiada natomiast pewien posmak leśny, który w żadnym razie nie kojarzy się z wilgotnym poszyciem lub pleśnią. Owoc jest słodki, o smaku surowego cukru trzcinowego, aromatyczny. Niewykluczony jest posmak poziomkowy lub mączny. Suche jądra mają wyraźny smak kojarzący się z grillowaniem lub tostowaniem.

Konsystencja nie jest natomiast ani mączysta, ani wodnista. Przeciwnie, jest kremowa. Oleisty smak i wrażenie tłustości oraz maślany posmak są wyraźnie odczuwalne.

„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” może być wprowadzany do obrotu bez łupiny bądź w łupinie.

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

Wszystkie czynności (sadzenie, produkcja, zbiór, suszenie, przechowywanie, sortowanie, zatwierdzenie, rozłupywanie i selekcja) muszą odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Wszelkiego rodzaju opakowania zamknięte są dozwolone dla orzechów „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” w łupinach.

Orzechy pozbawione łupin (jądra) mogą być pakowane we wszystkie rodzaje opakowań spożywczych. Nie zezwala się na sprzedaż w siatkach.

„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” są pakowane w torby o pojemności maksymalnie 25 kg.

Pakowanie orzechów bez łupin musi odbywać się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

Suszenia orzechów dokonuje się bowiem w sposób naturalny na orzechach, których wilgotność nie przekracza 20 % przy odbiorze w zakładzie; dzieje się tak dzięki szczególnym warunkom

hydroklimatycznym obszarze geograficznym (parowanie, wpływ wiatrów itp.). Podczas suszenia „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” z łupiną są umieszczane w skrzynkach, paletach lub silosach, w wentylowanym i osłoniętym lokalu, aż do momentu rozłupania. Takie warunki konserwacji pozwalają uniknąć ponownego zawilgocenia podczas przechowywania.

Każde przewiezienie poza obszar geograficzny stworzyłoby ryzyko ponownego zawilgocenia jąder orzechów.

Pozbawienia łupin, o ile ma miejsce, dokonuje się mechanicznie na żądanie i dotyczy ono jedynie małych ilości orzechów. Na tym etapie jądra orzechów nie są już osłonięte łupiną i są w związku z tym bardzo narażone na utlenienie. Aby uniknąć wszelkiego ryzyka utlenienia i zachować optymalną jakość owoców, selekcja i pakowanie odbywają się natychmiast po rozłupaniu. Te dwa etapy (selekcja i pakowanie) są nierozdzielnie ze sobą związane i muszą odbywać się w obszarze geograficznym.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie wskazuje się:

— nazwę produktu: „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni”,

— logo ChOG Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Definicja obszaru geograficznego uwzględnia cechy charakterystyczne tradycyjnych obszarów uprawy orzecha laskowego oraz kryteria sprzyjające jego rozwojowi (wysoka wilgotność, małe ryzyko ewapotranspiracji, gleba dobrze zaopatrzona w wodę w lecie i jednocześnie zdrenowana w zimie, wysokość od 0 do 700 m n.p.m.)

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy w departamencie Haute-Corse:

Aghione, Aléria, Antisanti, Borgo, Campana, Campile, Canale-di-Verde, Carcheto-Brustico, Carpineto, Casabianca, Casalta, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Croce, Felce, Ficaja, Ghisonaccia, Giocatojo, Giuncaggio, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Matra, Moïta, Monaccia-d'Orezza, Monte, Nocario, Novale, Olmo, Ortale, Pancheraccia, Parata, Penta-di-Casinca, Perelli, Pero-Casevecchie, Piano, Piazzali, Piazzole, Piedicroce, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietra-di-Verde, Pietroso, Poggio-Maraniccio, Poggio-Mezzana, Polveroso, Porri, La Porta, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapaggio, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Giovanni-di-Moriani, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Sant'Andréa-di-Cotone, Santa-Reparata-di-Moriani, Scata, Silvareccio, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-d'Alesani, Valle-di-Campoloro, Valle-d'Orezza, Velone-Orneto, Venzolasca, Verdèse, Vescovato, Vezzani.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar geograficzny charakteryzuje się dnami dolin o formacjach gliniasto-lupkowych, o dużej zawartości piasku; jest położony na wysokości poniżej 700 m (tereny średnio góryste) nad brzegiem morza, zorientowany na wschód Korsyki, co zapewnia szczególne nasłonecznienie i wilgotność, które sprzyjają uprawie leszczyny. Dzięki północno-wschodniemu położeniu temperatury w zimie są stosunkowo niskie, a roczne opady wysokie.

Położenie obszaru geograficznego nad brzegiem morza powoduje, że przez cały rok lekki wiatr północno-zachodni/południowo-wschodni (średnio 2 m/s), w połączeniu z momentami największego parowania odnotowanymi w lecie (2,5 do 4,5 mm/dziennie), w sposób naturalny przyczyniają się do suszenia orzechów laskowych.

Słonik – główny szkodnik leszczyny – jest nieobecny na Korsyce dzięki jej wyspiarskiemu położeniu. Poza przypadkami problemów zdrowotnych w gajach leszczynowych nie stosuje się środków ochrony roślin, w przeciwieństwie do innych obszarów produkcji.

5.1.2. *Czynniki ludzkie*

Tradycyjny charakter uprawy leszczyny na Korsyce

Pisarze starożytnego Rzymu, tacy jak Katon (234–149, *Liber de agri cultura*), potwierdzają, że uprawa wielu odmian leszczyny w basenie Morza Śródziemnego istniała od najstarszych wieków i zalecają jej podejmowanie.

Uprawa leszczyny na Korsyce rozwinęła się i osiągnęła swoje apogeum na początku XX w. Po wyjątkowych przymrozkach w 1905 r. gaje cedratowe są w większości zniszczone i zastąpione gajami leszczynowymi.

Dynamiczny rozwój przemysłu rolno-spożywczego, jaki nastąpił w okresie międzywojennym, sprzyjał uprawie leszczyny na Korsyce i uczynił ją dodatkowym źródłem znacznych dochodów.

Szczególne umiejętności

Korsykański gaj leszczynowy, obsadzony dzisiaj w większości odmianą Fertile de Coutard, posiada następujące cechy charakterystyczne uprawy:

- niską gęstość obsady; w starych gajach odnotowana gęstość obsady jest w większości niska, a nowe plantacje nie przekraczają gęstości 400 krzewów na hektar. Odległość w rzędach i pomiędzy rzędami wynosi co najmniej 5 m,
- małe powierzchnie działek (średnio 1 hektar),
- leszczyna jest prowadzona w formie krzewu, co pozwala na odnowienie gałęzi. W takim prowadzeniu regularne usuwanie uschniętych części zdrewniałych lub chorych ogranicza rozwój chorób na krzewie i daje młodym pędom możliwość wzrostu,
- mechaniczne odchwaszczanie,
- nawożenie wyłącznie w formie nawozów i dodatków organicznych,
- zakaz stosowania środków chwastobójczych,
- brak stosowania zapobiegawczo środków ochrony roślin w gajach.

5.2. *Specyfika produktu*

Główne cechy charakterystyczne „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” są następujące:

- wielkość jądra orzecha – mniejsza niż u innych orzechów tej samej odmiany produkowanych w innym obszarze geograficznym,
- stosunkowa mała masa jądra orzecha. Masa jądra orzecha „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” faktycznie rzadko przekracza 30 %, podczas gdy zazwyczaj, według obserwacji CTIFL (Międzybranżowego Centrum Technicznego Warzyw i Owoców), wynosi ona od 39 % do 44 % masy całego orzecha laskowego tej samej odmiany uprawianej poza przedmiotowym obszarem geograficznym,
- dzięki temu jądro charakteryzuje się intensywnym smakiem i aromatem, co odróżnia je od innych orzechów laskowych,
- jądro w dość wyraźnym kształcie serca, co nie występuje w innych odmianach,
- barwa jądra ciemna, jednolita, pomiędzy brunatną a czerwonomahoniową, bez prążków,
- miąższ zwarty o barwie od białawej do jasnokremowej.

„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” cieszy się poświadczoną renomą.

- 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)*

Związek przyczynowy „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” opiera się na jej potwierdzonej jakości i renomie.

Tradycyjny gaj oliwny w regionie Cervione składa się wyłącznie z roślin odmiany Fertile de Coutard, która znalazła tu warunki, zarówno naturalne, jak i ludzkie, doskonałe, by się do nich przystosować.

Szczególne nasłonecznienie i wilgotność obszaru geograficznego pozwalają uniknąć zbyt silnej ewapotranspiracji, bardzo niekorzystnej dla leszczyny w czasie wzrostu. Temperatura w zimie jest wystarczająco niska, by nastąpił okres długiego odpoczynku wegetacyjnego, a poziom opadów jest idealny do uprawy leszczyny. Takie warunki – niekorzystne dla rozwoju grzybów i bakterii – zmniejszają również ryzyko pogorszenia jakości organoleptycznej orzechów.

Parowanie, które jest największe podczas zbioru, oraz wiatr znad morza mają znaczny i pozytywny wpływ na proces suszenia „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” w warunkach naturalnych.

Specyficzne uwarunkowania gajów (niska obsada, małe powierzchnie działek, prowadzenie w formie krzewów i odchwaszczanie mechaniczne) pozwalają również wykorzystać sprzyjające warunki naturalne bez wyczerpywania składników odżywczych gleby.

Rezygnacja z nawożenia chemicznego pozwala uniknąć nadmiernie obfitych zbiorów (ryzyko orzechów pozbawionych smaku) i ograniczyć rozwój chorób.

Prowadzenie w formie krzewów, sprzyjające tworzeniu części zdrewniałych bardziej niż owoców, ogranicza wydajność oraz prowadzi do tworzenia małych owoców. Dzięki temu „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” ma jądro o stosunkowo małej masie i o wyraźnym kształcie serca, jak również intensywny smak i aromaty, które różnią ten orzech od innych orzechów laskowych. Stosowanie wyłącznie nawozów organicznych, które uwalniają małe ilości azotu, przyczynia się również do zmniejszenia zbiorów, a co za tym idzie do otrzymywania orzechów o niewielkim jądrze o intensywnym smaku.

„Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” słynie także z wysokiej jakości, zarówno z powodu zdrowej, naturalnej i ekologicznej metody produkcji, jak i z powodu delikatności smaku.

Jakość „Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni” i produkowane ilości przyczyniły się do sukcesu, jaki odniosły te orzechy na rynku w latach 1960–1970, oraz do rozpowszechnienia ich na rynku międzynarodowym. Również na Korsyce produkt ten cieszy się uznaniem. Na całej Korsyce, kiedy mówi się o orzechach laskowych, na ogół odnosi się to do „noisette de Cervione” („a nuciola di Cervioni”). To skojarzenie jest tak silnie zakorzenione w mowie, że w zależności od regionu używa się słowa „nuciola”, by wskazać „noisette de Cervione”, podczas gdy w powszechnym słownictwie istnieje słowo „nucellula”.

Ponadto od 10 lat w Cervione organizowany jest wiejski jarmark rolny poświęcony orzechowi laskowemu – „A fiera di a nuciola”, który ma miejsce w ostatni weekend sierpnia. Cieszący się dużym powodzeniem jarmark jest okazją do zaprezentowania produktu w łupinie lub przetworzonego, zarówno gościom miejscowym, jak i turystom.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPNoisetteDeCervione-NucioladiCervioniV1.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.