REGLAMENTO (CE) Nº 1257/2006 DE LA COMISIÓN

de 21 de agosto de 2006

por el que se aprueba la modificación del pliego de condiciones de una indicación geográfica que figura en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas (Nocciola di Giffoni) (IGP)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios [1], y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

(1) Conforme a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de ese mismo Reglamento, la Comisión ha procedido al examen de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Nocciola di Giffoni» presentada por Italia.

(2) El objetivo de tal solicitud era modificar el pliego de condiciones en lo que respecta a los datos que demuestran que los productos agrícolas son originarios de la zona geográfica determinada, las reglas específicas de etiquetado y los requisitos que deben cumplirse en virtud de disposiciones nacionales.

(3) Por lo que se refiere a los datos que demuestran que los productos agrícolas son originarios de la zona geográfica determinada, el objeto de la modificación es precisar que los productores deben mantener registros de producción y declarar las cantidades producidas, obligaciones que se añaden a la de llevar registros de las parcelas en los municipios correspondientes.

(4) En cuanto respecta a las reglas específicas de etiquetado, el símbolo gráfico de la indicación geográfica en cuestión ha sido modificado, y el pliego de condiciones precisa que, a partir de ahora, ese símbolo gráfico debe figurar en la etiqueta de los productos agrícolas que ostentan dicha indicación.

(5) En lo que atañe a los requisitos que deben cumplirse en virtud de disposiciones nacionales, se han suprimido tanto las referencias a los textos de aplicación dictados por la región de Campania acerca del método de obtención como los controles.

(6) El examen de la solicitud mencionada ha permitido concluir que se trata de una modificación, por una parte, conforme a los requisitos del Reglamento (CE) nº 510/2006, y, por otra, de escasa importancia, puesto que no afecta a las características esenciales del producto ni altera su vínculo con la zona geográfica.

(7) Procede por lo tanto, respecto de la indicación geográfica protegida «Nocciola di Giffoni», aprobar la modificación del pliego de condiciones contemplado en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, sin recurrir al procedimiento fijado en el artículo 6, apartado 2, y en el artículo 7 del citado Reglamento.

(8) Procede además publicar los datos contemplados en el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006. Según lo dispuesto en el artículo 17, apartado 2, de ese mismo Reglamento, ello implica la publicación de una ficha resumen del pliego de condiciones conforme al modelo establecido en el Reglamento (CE) nº 383/2004 de la Comisión [2].

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica «Nocciola di Giffoni» se modifica conforme al anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura la ficha resumen consolidada que contiene los principales datos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

[1] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

[2] DO L 64 de 2.3.2004, p. 16.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de agosto de 2006.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I

Quedan aprobadas las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la indicación geográfica «Nocciola di Giffoni» (Italia):

1) En el artículo 4, se suprimen las frases siguientes:

— «L'utilisation de techniques culturales et agronomiques doit être effectuée selon les modalités indiquées par les services compétents de la Région Campanie»,

— «Dans ces limites, la Région Campanie, compte tenu de l'évolution saisonnière et des conditions environnementales de culture, fixe annuellement, de manière indicative, une production moyenne unitaire.».

2) En el artículo 5,

— la frase siguiente:

«Le Ministère des Ressources Agricoles, Alimentaires et Forestières indique les modalités à adopter pour l'inscription, pour l'exécution des déclarations annuelles de production et pour les certifications correspondantes aux fins d'un contrôle correct et opportun de la production reconnue et commercialisée annuellement sous indication géographique.»

se sustituye por la frase siguiente:

«La preuve de l'origine est assurée en outre à travers la tenue de registres de production et la déclaration en temps opportun des quantités produites.»,

— se suprime la frase siguiente:

«Le maintien de conditions techniques idoines telles que décrites à l'article 4 est assuré par la Région Campanie.».

3) En el artículo 7,

las frases siguientes:

«A la demande des producteurs concernés, un symbole graphique peut être utilisé dans l'étiquetage. Ce symbole correspond à l'image artistique, y compris la base colorimétrique éventuelle, du logo figuratif ou du logotype spécifique et univoque devant être utilisés conjointement et inséparablement avec l'indication géographique.

L'indication "produit en Italie" doit en outre figurer, pour les lots destinés à l'exportation.»

se sustituyen por las siguientes:

«Dans l'étiquetage doit être utilisé le symbole distinctif de l'Indication Géographique Protégée, constituée d'une ovale et de l'inscription "Nocciola di Giffoni". En bas à droite, sont représentées de manière stylisée deux noisettes superposées tandis qu'en bas à gauche figure le symbole graphique de l'indication géographique protégée, comme illustré ci-après.».

ANEXO II

FICHA CONSOLIDADA

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

(Nº CE: IT/117/1538/29.4.2004)

DOP ( ) IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea [1].

1. **Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre:	Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e dei Servizi
Dirección:	Via XX Settembre, 20 I-00187 Rome
Tel.	(39-06) 481 99 68
Fax	(39-06) 4201 31 26
Correo electrónico	qtc3@politicheagricole.it

2. **Agrupación solicitante**:

Nombre:	Associazione produttori nocciole tonda di Giffoni
Dirección:	Via A. Russomando, 9 I-84095 Giffoni Valle Piana (SA)
Tel.	(39-089) 86 64 90
Fax	(39-089) 982 81 59
Correo electrónico	info@tondadigiffoni.it
Composición	Productores/transformadores (X) Otras categorías ( )

3. **Tipo de producto**:

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

4. **Descripción del pliego de condiciones**:

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1. *Nombre:*

«Nocciola di Giffoni»

4.2. *Descripción:*

La indicación «Nocciola di Giffoni» designa exclusivamente el fruto de los biotipos correspondientes al cultivar de avellano «Tonda di Giffoni», producido en la zona geográfica definida en el punto 4.3.

En el momento de su despacho al consumo, la «Nocciola di Giffoni» debe presentar las características siguientes:

— aquenio de dimensiones medianas, con calibre no inferior a 18 mm, de forma esferoidal,

— cáscara de color marrón con estrías más oscuras,

— grano de forma esferoidal y calibre no inferior a 13 mm,

— pulpa de color blanco, consistente, muy aromática.

[1] Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas — B-1049 Bruselas.

4.3. *Zona geográfica:*

La zona de producción abarca una parte del territorio de la provincia de Salerno y cubre la totalidad de los municipios de Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Piacentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi y Montecorvino Rovella, así como parte de los municipios de Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte y Acerno.

4.4. *Prueba del origen:*

Los avellanares aptos para la producción de la «Nocciola di Giffoni» están inscritos en una lista que obra en poder del organismo de control y de la que se entregan copias a los municipios incluidos en la zona geográfica.

Además, la prueba del origen se garantiza mediante la llevanza de registros de producción y la declaración en tiempo oportuno de las cantidades producidas.

4.5. *Método de obtención:*

Las condiciones medioambientales del cultivo del avellano destinado a la producción de avellanas de Giffoni deben ser las tradicionales de la región, es decir, las adecuadas para conferir al producto sus características específicas de calidad.

La distancia de plantación, los métodos de conducción y la poda de los árboles deben ser los generalmente utilizados; la densidad no debe superar 660 plantas por hectárea y los métodos de conducción y poda deben ser en «vaso de varios vástagos», «vaso» o «huso».

Se admiten asimismo sistemas de poda en «Y» y en «seto», siempre que se lleven a cabo respetando las características de calidad y que el número de plantas por hectárea no sea superior a 1 000.

La producción unitaria máxima autorizada queda fijada en 40 quintales por hectárea en cultivo especializado.

4.6. *Vínculo:*

Los requisitos de la avellana de Giffoni están vinculados con el medio ambiente y con los factores naturales y humanos típicos de la zona de producción. Concretamente, se utiliza un biotipo local de avellana que potencia las características de la planta en presencia de los factores climáticos típicos de la zona delimitada, situada en territorios de Campania claramente especializados. La variedad «Tonda di Giffoni» encuentra en esta zona su medio favorable, ya que estas tierras, de naturaleza y origen volcánicos, ofrecen las mejores condiciones de fertilidad.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre:	IS.ME.CERT
Dirección:	Via G. Porzio, Centro direzionale Isola G/1 Scala C
	I-80143 Napoli
Tel.	(39-081) 787 97 89
Fax	(39-081) 604 01 76
Correo electrónico	—

4.8. *Etiquetado*:

La avellana de Giffoni debe comercializarse en sacos si se presenta con cáscara o en sacos y cajas si se presenta pelada.

En todos los casos, deben figurar en el envase las indicaciones «Nocciola di Giffoni», «Indicación Geográfica Protegida» y el símbolo gráfico correspondiente.

4.9. *Requisitos nacionales*:

—