REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)

DOP () IGP (X)

N° nacional del expediente: N 115

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali. Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali - Divisione VI (Ministerio de Recursos Agrarios, Alimentarios y Forestales. Dirección General de Políticas Agrarias y Agroindustriales Nacionales - División VI)

Teléfono: 0039/6/46655113

Fax: 0039/6/4825815

Dirección: Via XX Settembre 20 - Roma

2. Agrupación solicitante:

a) **Nombre:** Associazione Interprovinciale Prod. Nocciolo

b) **Dirección:** Via Dante A. 23, Avellino

c) **Composición:** Productor/transformador (X) otros ()

3. Nombre del producto: "Nocciola di Giffoni" (Avellana de Giffoni)

4. Tipo de producto: (véase la lista del Anexo VI): Producto vegetal

5. Descripción del pliego de condiciones:

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

a) **Nombre:** "Nocciola di Giffoni" (Avellana de Giffoni)

b) **Descripción:**

Fruto de cáscara de dimensiones medianas, con calibre no inferior a 18 mm, de forma casi esférica.

Cáscara de color marrón con estrías más oscuras.

Grano de forma casi esférica y de calibre no inferior a 13 mm.

Pulpa de color blanco, consistente, muy aromática.

c) Zona geográfica:

Municipios de Giffoni Valle Piana, Giffoni sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione dei Genovesi y Montecorvino Rovella.

Parte de los términos municipales de Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte y Acerno.

d) Antecedentes:

En Campania se localiza el substrato más antiguo del cultivo del avellano en Italia. Cuando los escritores latinos se refieren a esta planta citan casi siempre la región de Campania. Por otra parte, el propio término "Avellana", que recoge Limneo entre sus antiguas denominaciones, deriva su etimología de una antiquísima ciudad de Campania llamada Abella.

A finales del siglo XVIII, el territorio de Giffoni era conocido por su dedicación al cultivo del avellano, planta presente en estado espontáneo, de la que se consideró necesaria una mayor difusión.

Durante el último siglo, la difusión del cultivo del avellano en el territorio de Giffoni ha experimentado un empuje gracias a sus excelentes características morfológicas y organolépticas, que han dado lugar a una amplia demanda por parte de la industria pastelera.

e) Método de obtención:

Las condiciones medioambientales del cultivo del avellanado con vistas a la producción de la avellana de Giffoni han de ser las tradicionales de la zona y, en todo caso, adecuadas para conferir al producto sus características específicas de calidad.

La distancia entre las plantas, las formas de cultivo y los sistemas de poda han de ser los que se usan generalmente, con una densidad no mayor de 660 plantas por hectárea y formas de cultivo asimilables a las formas en "vaso de varios vástagos", en "vaso" y en "huso".

Se admiten asimismo formas de cultivo en "Y" y en "seto", siempre que se lleven a cabo respetando las características específicas de calidad y con un número de plantas por hectárea no superior a 1.000.

La producción unitaria máxima autorizada es de 40 quintales por hectárea en cultivo especializado.

f) Vínculo:

Las condiciones de la avellana de Giffoni dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos típicos de la zona de producción. En particular, se utiliza un biotipo local de avellano que potencia las características propias en presencia de factores climáticos típicos de la zona delimitada, situada en los territorios mencionados de Campania. La variedad "Tonda di Giffoni" encuentra en esta zona su medio favorable ya que estos terrenos, de naturaleza y origen volcánicos, ofrecen las mejores condiciones de fertilidad.

g) Estructura de control:

Ministerio de Recursos Agrarios, Alimentarios y Forestales, que podrá recurrir a una asociación de productores o a otro organismo con arreglo a lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2081/92,

h) Etiquetado:

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

En cualquier caso, en el envase deben figurar las indicaciones "Nocciola di Giffoni" e "Indicación Geográfica Protegida", y el correspondiente símbolo gráfico.

i) Requisitos nacionales (si procede):

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

N° CEE: G/IT/01538/94.01.25

Fecha de recepción del expediente completo: 4/6/1997