

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES  
EINTRAGUNGSANTRAG Artikel 5() Artikel 17(x)

g.U.() g.g.a(x)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 115

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:

Name: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali - Divisione VI° (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, Generaldirektion nationale Agrarpolitik und -industrie, Abteilung VI)

Telefon: 0039-6-4 66 51

Fax.: 0039-6 4 74 23 14

Anschrift: Via XX Settembre, 20 - Roma

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Name: Associazione Interprovinciale Prod. Nocciolo

b) Anschrift: Via Dante A., n. 33, Avellino

c) Zusammensetzung: Erzeuger / Verarbeiter (x) Andere ()

3. Name des Erzeugnisses:

“Nocciola di Giffoni” (Giffoni-Haselnuß)

4. Art des Erzeugnisses:

(vgl. Anlage) pflanzliches Erzeugnis

5. Spezifikation:

a) Name: lt. 3

b) Beschreibung:

Mittelgroße Nuß von kugelartiger Form mit einem Durchmesser von höchstens 18 mm.

Farbe der Schale: Kastanienbraun mit dunkleren Streifen.

Der Nußkern hat eine kugelige Form mit einem Durchmesser von höchstens 13 mm.

Das Nußfleisch ist weiß, fest und aromatisch.

c) Geographisches Gebiet:

Die Haselnuß wird in folgenden Gemeinden angebaut:

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

Außerdem wird sie vereinzelt in folgenden Gemeinden angebaut:

Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

d) Ursprungsnachweis:

Kampanien gilt als das älteste italienischen Haselnußanbaugebiet. Ein Beleg dafür ist die Tatsache, daß die lateinischen Schriftsteller, die auf diese Pflanze hinweisen, fast immer auch Kampanien erwähnen. Außerdem hat die Bezeichnung Carl von Linnés für die Haselnuß ("Avellana"), die er vom lateinischen Wort abgeleitet hat, ihren frühesten etymologischen Ursprung in einer kampanischen Stadt mit dem Namen Abella.

Schon Ende des 18. Jahrhunderts war das Gebiet von Giffoni durch seinen Haselnußanbau bekannt. Die Haselnuß war ursprünglich ein wildwachsender Strauch, der später durch systematischen Anbau weitere Verbreitung fand.

Im 19. Jahrhundert erhielt der Haselnußanbau in Giffoni zusätzliche Impulse, da seine Früchte aufgrund ihrer Form und ihrer organoleptischen Eigenschaften vor allem in der Süßwarenherstellung begehrt waren.

e) Erzeugung:

Die Anbaubedingungen der zur Haselnußerzeugung bestimmten Haselnußsträucher in Giffoni müssen den traditionellen Bedingungen dieses Gebiets entsprechen und in jedem Fall dem Erzeugnis die typischen Qualitätsmerkmale verleihen.

Anbauflächen, Anbauverfahren und Baumschnitt müssen dem in diesem Gebiet üblichen Anbaumethoden entsprechen, wobei nicht mehr als 660 Pflanzen je Hektar angebaut werden dürfen und die Schnitte in den Formen "Cespuglio policaule", "Vaso cespugliato" und "Alberello" erfolgen müssen. Daneben sind je nach Qualitätsmerkmalen auch Schnitte in "Y"- und in Heckenform zulässig, aber auch in diesen Fällen dürfen nicht mehr als 1 000 Pflanzen je Hektar angebaut werden.

Der Ertrag in einer Sonderkultur darf höchstens 40 dz betragen.

f) Zusammenhang mit dem geographischem Gebiet

Die Spezifikation der Giffoni-Haselnuß ist ein Ergebnis der besonderen Umwelt- und Naturbedingungen sowie der Anbaumethoden im Erzeugungsgebiet. Insbesondere wird die Pflanze in einem örtlichen Biotop angebaut, in dem sich die Merkmale unter

Einwirkung der für die Region typischen klimatischen Bedingungen in den entsprechenden Gebieten Kampaniens besonders gut entwickeln. Günstig sind die Anbaubedingungen insbesondere für die Sorte "Tonda di Giffoni", die auf den Böden vulkanischen Ursprungs äußerst gut gedeiht.

g) Kontrolleinrichtung:

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten; gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) 2081/92 kann auch eine Erzeugervereinigung oder eine andere Stelle mit dieser Aufgabe betraut werden.

h) Etikettierung:

Die Giffoni-Haselnuß in der Schale kommt in einem Beutel in den Handel; die Haselnußkerne werden in Beuteln oder Schachteln verkauft.

In jedem Fall tragen die Behälter folgende Aufschrift: "Nocciola di Giffoni" (Giffoni-Haselnuß), "Indicazione Geografica Protetta" (geschützte geographische Angabe) sowie das entsprechende Markenzeichen.

-----  
VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN:

EG-Aktenzeichen:

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: