

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2022/C 321/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Nuez de Pedroso”**Nr UE: PDO-ES-02643 — 14.10.2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Nuez de Pedroso”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

Nazwa „Nuez de Pedroso” odnosi się do orzechów włoskich zbieranych na plantacjach i z pojedynczych drzew gatunku *Juglans regia* L., oferowanych do spożycia jako *suszone orzechy włoskie w łupinach* (które mogą być spożywane po wyłuskaniu bezpośrednio przed spożyciem) lub *jądra orzecha włoskiego* (pozbawione łupiny i wewnętrznych przegród).

Orzechy włoskie są zbierane zarówno z odmian rodzimych, jak i nierodzimych. Odmianą rodzimą jest orzech włoski „Rioja Alta”, natomiast do odmian nierodzimych zaliczają się: „Chandler”, „Lara”, „Franquette”, „Hartley”, „Fernor”, „Ferbel” i „Fernette”, które zostały wprowadzone i przez dziesięciolecia przystosowały się do środowiska geograficznego średnio wysokich gór i klimatu atlantyckiego. Odmiany te razem tworzą zbiór ekotypów pochodzenia lokalnego, wyselekcjonowanych przez rolników na przestrzeni wieków, aby zwiększyć zbiory, a w szczególności jakość. W rezultacie orzechy te mają wyższą zawartość przeciwutleniaczy niż orzechy na innych obszarach, dzięki czemu ich minimalny poziom aktywności przeciwutleniającej wynosi 115 µmol Troloxu/g według metody oznaczania DDPH (± 10 %).

Orzech „Nuez de Pedroso” jest pestkowcem średniej lub dużej wielkości o jasnej barwie i kulistym kształcie, o średnio grubym lub grubym zdrewniałym endokarpie, bardzo odpornym na pęknięcie, z którego można łatwo wydobyć nasiona bez rozłupywania.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Nasiono – składające się z dwóch z pomarszczonych liścieni w kształcie przypominającym mózg (układ motyla), oddzielonych prostopadłą przegrodą i dwoma lub czterema niepełnymi przegrodami pozornymi – jest średniej lub dużej wielkości, o barwie od jasnej do średniej z bursztynowymi odcieniami w kutykuli, charakteryzuje się intensywnym aromatem i „typowym dla orzecha włoskiego” smakiem, dobrymi walorami smakowymi, smakiem tostowym, lekką goryczą bez cierpkości i całkowitym brakiem nieprzyjemnych smaków i zapachów dzięki wysokiej stabilności oksydacyjnej i „braku zjełczenia”.

Orzechy „Nuez de Pedroso” charakteryzują się wysoką stabilnością oksydacyjną, co oznacza, że okres ich trwałości bez zepsucia wynosi ponad rok.

W momencie pakowania średnica suszonych orzechów włoskich w łupinach musi wynosić co najmniej 28 mm, ich naturalna wilgotność nie może przekraczać 12 %, a orzechy muszą być w dobrym stanie. Ciężar opakowania suszonych orzechów włoskich w łupinie nie może przekraczać 15 kg.

Jądra orzecha włoskiego, które mogą być sprzedawane „w całości” albo „rozdrobnione”, muszą mieć wielkość co najmniej 8 mm, a naturalna zawartość wilgoci nie może przekraczać 5 %. Nie mogą mieć kruszących się ani suchych części ani miejsc odbarwionych lub intensywnie zabarwionych w wyraźnym kontraście do pozostałej części ziarna. W przypadku wystąpienia takich cech nie mogą one dotyczyć więcej niż 25 % ziarna. Ciężar opakowania jąder orzechów włoskich w łupinie nie może przekraczać 5 kg.

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 określonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji, w tym suszenie i w stosownych przypadkach łuskanie, musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Ustalono, że po 15 maja wszelkie produkty, które nie zostały wprowadzone do obrotu, muszą być przechowywane w temperaturze nieprzekraczającej 8° C i wilgotności 60–75 %. Maksymalny okres przechowywania ustala się na dzień 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

Pakowanie i etykietowanie są kolejnymi kluczowymi etapami gwarantującymi, że orzechy włoskie „Nuez de Pedroso” są dostępne do spożycia w doskonałym stanie oraz że nie są zmieszane w tym samym opakowaniu z orzechami włoskimi pochodzącymi z innych źródeł lub z orzechami, które nie zostały wysuszone w sposób naturalny lub nie były odpowiednio przechowywane.

Odpowiednie warunki przechowywania (kontrolowana temperatura i wilgotność) produktu przed wprowadzeniem do obrotu pomagają zachować wysoce rozpuszczalne i termolabilne przeciwutleniacze zawarte w orzechach „Nuez de Pedroso”, co spowalnia proces psucia się produktu i przedłuża jego trwałość.

Aby zapewnić zgodność z tymi wymogami, które ograniczają zmiany lipidów po wysuszeniu oraz gwarantują pochodzenie i identyfikowalność produktu, należy zgłosić podmiotowi zarządzającemu lub – w przypadku jego braku – właściwemu organowi następujące praktyki: przechowywanie, pakowanie i etykietowanie.

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

W przypadku każdej formy produktu indywidualne etykiety muszą być opatrzone numerem i zawierać następujące informacje:

1. chronioną nazwę pochodzenia „Nuez de Pedroso” oraz jej logo;
2. w stosownych przypadkach słowa „nueces en grano” (jądra orzecha włoskiego) oraz rok zbioru.

Wszyscy producenci i przetwórcy produktu spełniający wymogi określone w specyfikacji (bez względu na to, czy należą do grupy producentów składającej wniosek) mogą korzystać ze specjalnego logo identyfikującego produkt.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny jest ciągły i jednorodny, zajmuje łączną powierzchnię 1 163 km² i obejmuje 38 gmin należących do wspólnoty autonomicznej La Rioja, w szczególności:

21 gmin w regionie Rioja Alta: Santurde, Santurdejo, Berceo, San Millán de la Cogolla, Manzanares de Rioja, Villar de Torre, Villarejo, Estollo, Villaverde de Rioja, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Badarán, Baños de Río Tobía, Bezares, Bobadilla, Camprovín, Cárdenas, Ledesma de la Cogolla, Manjarrés, Santa Coloma i Tricio oraz 17 gmin w regionie Sierra Rioja Alta: Anguiano, Brieva de Cameros, Canales de la Sierra, Castroviejo, Mansilla, Matute, Tobía, Ventrosa, Villavelayo, Viniegra de Abajo, Viniegra de Arriba, Ezcaray, Zorraquín, Valgañón, Pazuengos, Ojacastro i Pedrosa (od nazwy tej ostatniej gminy pochodzi nazwa produktu).

5. Związek z obszarem geograficznym

Jakość i szczególne właściwości orzechów włoskich „Nuez de Pedroso” mają związek zarówno z czynnikami naturalnymi, jak i ludzkimi w środowisku geograficznym, w którym są uprawiane, przechowywane i pakowane.

5.1. Jakość lub cechy produktu

Orzechy włoskie uprawiane, suszone i przechowywane na wyznaczonym obszarze geograficznym wykazują wysoką stabilność oksydacyjną dzięki wyższej zawartości naturalnych przeciwutleniaczy (41,75 µmol Troloxu/g więcej niż inne odmiany produkowane przemysłowo, co wykazały badania porównawcze przeprowadzone przez Instytut Tłuszczów i Olejów w Sewilli), osiągając średnią aktywność przeciwutleniającą 124,672 µmol Troloxu/g według metody oznaczania DDPH. Przyczynia się to w znacznym stopniu do spowolnienia procesu utleniania orzechów „Nuez de Pedroso”, a tym samym do przedłużenia okresu ich przydatności do spożycia w doskonałym stanie o wiele dłużej niż w przypadku innych podobnych orzechów (tj. do roku, podczas gdy w przypadku innych orzechów okres ten wynosi 3–6 miesięcy).

Wśród naturalnych substancji o działaniu przeciwutleniającym, które występują w tak dużej ilości, najważniejsze są rozpuszczalne tokofenole, sterole i fenole, takie jak flawonoidy i hydrolizowane taniny, które nadają orzechom włoskim „Nuez de Pedroso” intensywny aromat i „typowy dla orzecha włoskiego” smak, dobre walory smakowe, smak tostowy, lekką gorycz, niewielką cierpkość i całkowity brak nieprzyjemnych smaków i zapachów, a także ochrowobursztynowe odcienie kutykuli lub błony jądra. Z tego powodu biocząsteczki te są tak istotne dla jakości produktu i odróżniają go od orzechów uprawianych na sąsiednich obszarach.

To właśnie wyższa zdolność przeciwutleniająca orzechów „Nuez de Pedroso” w porównaniu z innymi orzechami włoskimi, w połączeniu z naturalnym procesem suszenia, który pozwala na zachowanie tych biocząsteczek w niemal nie naruszonym stanie, nadaje temu produktowi *wysoką stabilność oksydacyjną*. Oznacza to, że ma on *dłuższy okres trwałości* (pozostaje w doskonałym stanie przez ponad rok) i *jest znacznie mniej podatny na zepsucie* podczas przechowywania, które może trwać do 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów, nie powodując powstania nieprzyjemnych smaków i zapachów.

Proces suszenia nie osłabia łupiny orzechów włoskich „Nuez de Pedroso”. Efekt uszczelnienia nie jest osłabiony, dzięki czemu orzechy dobrze się przechowują, a ich twardość jest zachowana, co ułatwia wydobycie jądra, które nie kruszy się przy łuskaniu.

5.2. Związek przyczynowy_Czynniki naturalne

Określony obszar geograficzny jest ciągłym i jednorodnym obszarem w regionach Rioja Alta i Sierra de Rioja Alta z górzystym ukształtowaniem terenu. Specyficzne warunki glebowo-klimatyczne występujące na całym obszarze zapewniają odpowiedni rozwój upraw, które skoncentrowano na chłodniejszych terenach zachodnich dolin położonych w środkowych/górnych odcinkach rzek Oj i Najerilla oraz ich dopływów.

Klimat panujący w regionie Rioja Alta nie jest śródziemnomorski, jak w pozostałej części wspólnoty autonomicznej ze względu na wyraźny wpływ Atlantyku (klimat kontynentalny z wyraźną tendencją do umiarkowanych/chłodnych temperatur, w szczególności w górach), czego efektem jest szerokie wilgotne pasmo z częstymi i obfitymi opadami.

Wpływ Atlantyku jest efektem charakterystycznej rzeźby tego obszaru, która chroni go przed suchymi i ciepłymi wiatrami z południa. Średnia skumulowana roczna suma opadów jest wyższa niż w pozostałej części wspólnoty autonomicznej (502,55 l/m²), a wiosenne opady mogą być nawet ponad dwukrotnie wyższe niż na innych obszarach. Czynnikiem ten jest bardzo korzystny dla uprawy, ponieważ pomimo odporności jest ona bardzo wrażliwa na suszę, w szczególności w okresie letnim. Czerwcowe deszcze, które zbiegają się z fazą kwitnienia, również przyczyniają się do osiągnięcia przez uprawiane na tym obszarze orzechy włoskie odpowiedniej wielkości.

Wilgoć pochodząca z Oceanu Atlantyckiego przynosi nie tylko większe opady, ale również reguluje temperatury, dzięki czemu różnica temperatur między latem a zimą nie jest tak wyraźna jak w pozostałych częściach wspólnoty autonomicznej.

Lata nie są tak ciepłe jak w pozostałej części wspólnoty autonomicznej, charakteryzują się letnimi burzami i wysoką wilgotnością względną wynikającą z dużych różnic między temperaturami w ciągu dnia i w nocy. Te szczególne cechy są korzystne dla rozwoju tej uprawy, która jest tak wrażliwa na wysokie temperatury w lecie. Dzięki temu, że orzechy nie są wystawione na działanie palącego słońca, łupiny nie stają się puste lub zniekształcone, a jądra nie ciemnieją i nie przywierają do wnętrza łupiny, co gwarantuje jasny kolor, wielkość i łatwość wydobycia nasion, które są charakterystyczne dla orzechów „Nuez de Pedroso”.

Jednocześnie surowe zimy i łagodne lata gwarantują spełnienie wymogów dotyczących co najmniej 4 miesięcy chłodnej pogody i co najmniej 4 miesięcy średnich temperatur powyżej 16 °C, co daje gwarancję, że drzewo zakwitnie w następnym roku, a owoce dojrzeją w pełni i równomiernie przed jesiennymi zbiorami. Ma to kluczowe znaczenie dla następującego po nim naturalnego procesu suszenia, a także umożliwia jego wysoką zawartość związków fenolowych i przeciwutleniających. Na podstawie badań naukowych ustalono związek między dojrzałością a zawartością fenolu.

Badania naukowe nad zawartością fenolu potwierdziły również negatywne oddziaływanie nadmiaru ciepła, suszy i mała wysokości nad poziomem morza. Czynniki te nie występują na obszarze odpowiadającym tej chronionej nazwie pochodzenia, ponieważ wysokość nad poziomem morza terenu w wysokich górach oraz specyficzne warunki klimatyczne panujące na tym obszarze, w szczególności chłodniejsze deszczowe lata, mają szczególnie istotny wpływ na doskonale dostosowane do nich uprawiane odmiany. Ma to pozytywny wpływ, dzięki czemu zawartość fenoli ogółem i naturalnych przeciwutleniaczy jest wyższa niż w orzechach włoskich uprawianych w innych regionach.

Suche i chłodne warunki panujące na tym obszarze w okresie jesienno-zimowym sprawiają, że stosowany naturalny proces suszenia jest odpowiedni, aby zapewnić powolne i stopniowe zmniejszanie się wilgotności orzechów włoskich bez pojawienia się grzybów lub aflatoksyn, co przedłuża trwałość orzechów. Podczas gdy przemysłowy proces suszenia stosowany na innych obszarach trwa średnio 18 godzin, naturalny proces stosowany na określonym obszarze jest znacznie dłuższy i trwa kilka dni. Czas trwania tego procesu zmienia się w zależności od pogody w danym czasie, co potwierdza związek między naturalnym procesem suszenia a środowiskiem geograficznym.

5.3. Związek przyczynowy_Czynniki ludzkie

Wiedza fachowa w zakresie wyboru nasion i najlepszych metod uprawy, wiedza o tym, kiedy dokładnie zebrać orzechy włoskie i zapewnić naturalny proces suszenia oraz prawidłowe przechowywanie to techniki poznawane i przekazywane przez lata. Stanowi to również ważny czynnik w produkcji orzechów włoskich wysokiej jakości, który pozwala zachować wszystkie ich właściwości przez jak najdłuższy czas, dzięki czemu orzechy są mniej podatne na zepsucie i mają wyższą wartość rynkową.

Biorąc pod uwagę fakt, że rolnicy z obszaru geograficznego objętego przedmiotową ChNP od niepamiętnych czasów dokonywali *selekcji nasion* chronionych odmian w celu poprawy ich wydajności i cech jakościowych oraz zwiększenia ich zdolności do dostosowania się do określonego obszaru geograficznego, odmiany te różnią się od takich samych odmian uprawianych w innych miejscach, nawet na sąsiednich obszarach.

Uprawianych tutaj odmian nie dotyczą późne przymrozki, ponieważ ich kwitnienie następuje późno, a liście wcześniej opadają. W przeciwnym razie byłyby one podatne na złożenie jaj przez motyka z gatunku *Cydia pomonella*, co skutkowałoby zarażeniem orzechów włoskich larwami. To niekorzystne zjawisko, które nie jest obecne na obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia, występuje regularnie na sąsiednich obszarach o mniejszej wysokości, powodując zarówno zmniejszenie produkcji, jak i pogorszenie jakości upraw.

Zbiór orzechów włoskich odbywa się w momencie osiągnięcia optymalnej dojrzałości, która decyduje o wysokiej zawartości związków fenolowych i przeciwutleniaczy w owocach oraz o ich gotowości do następującego w dalszej kolejności naturalnego procesu suszenia. Aby zachować jasny kolor łupiny i zapobiec jej ciemnieniu, orzechy włoskie nie mogą pozostawać długo w kontakcie z ziemią.

Stosowany na tym obszarze proces *suszenia* jest tradycyjnym i historycznym procesem naturalnego suszenia, który przeprowadza się zaraz po zebraniu orzechów włoskich (zawsze w ciągu 48 godzin), aby zapewnić jak najmniejszy negatywny wpływ na właściwości odżywcze i organoleptyczne owoców. Orzechy włoskie są rozkładane na nieskazitelnie czystej i suchej powierzchni (o wysokości maksymalnie trzech warstw orzechów) w miejscach o dobrej naturalnej wentylacji. Nie można stosować żadnych sztucznych źródeł ciepła, a orzechy należy regularnie przemieszczać i czyścić, aby zapobiec tworzeniu się pleśni.

Techniki suszenia przemysłowego stosowane na innych obszarach w celu skrócenia tego procesu polegają na suszeniu orzechów włoskich przy użyciu wymuszonego powietrza w wysokiej temperaturze. Prowadzi to do rozszerzania i ściskania łupiny, przez co traci ona szczelność, oraz przyspiesza procesy utleniania, w wyniku czego orzechy w mniejszym stopniu nadają się do przechowywania i dużo wcześniej się psują.

Natomiast naturalny proces suszenia stosowany na określonym obszarze sprawia, że orzechy „Nuez de Pedroso” wolniej i stopniowo tracą wilgoć, dzięki czemu łupiny zachowują szczelność i są mniej kruche. Ponieważ łupina otaczająca jądro zachowuje szczelność, powietrze nie może dostać się do środka, a wewnętrzne właściwości pozostają praktycznie nienaruszone. Dzięki temu ziarna nie ciemnieją, a ich lipidy nie psują się (rozwijając nieprzyjemne smaki i zapachy), co przedłuża trwałość orzechów.

Naturalny proces suszenia sprawia również, że orzechy „Nuez de Pedroso” są bardzo odporne na pęknięcie, dzięki czemu wyłuskiwanie ziarna jest łatwiejsze. Orzechy włoskie poddane przemysłowemu procesowi suszenia stają się kruche, co oznacza, że są bardziej podatne na kruszenie podczas łuskania i trudniej jest wydobyć z nich nasiona.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Sekcja dotycząca specyfikacji produktu na stronie:

<https://www.larioja.org/agricultura/es/calidad-agroalimentaria>
