

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

(2023/C 41/12)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„NUECES DE NERPIO”

Nr UE: PDO-ES-02786 – 16.7.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Nueces de Nerpio”

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**

Suszone orzechy włoskie – całe w łupinie, całe jądra, połówki lub mielone – ze zdrowych owoców pozbawionych zewnętrznej łupiny, uzyskane z odmiany miejscowej orzecha włoskiego występującej w gminie Nerpio oraz z innych odmian (kultywarów) dostosowanych do obszaru produkcji, należących do gatunku *Juglans regia* L.

Dozwolone odmiany:

Odmiana główna: miejscowa odmiana, „rodzimy orzech włoski z Nerpio”, powstała w wyniku selekcji nasion dokonywanej przez producentów z Nerpio od XVI w. W ten sposób powstał nieszczepiony ekotyp orzecha włoskiego, doskonale dostosowany do warunków panujących w dolinie rzeki Taibilla. Gaje stuletnich rodzimych drzew orzecha włoskiego stanowią wyjątkowe dziedzictwo krajobrazowe i genetyczne roślin na obszarze Nerpio. Ekotyp ten stanowi co najmniej 80 % wszystkich drzew tego gatunku na obszarze produkcji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Odmiany drugorzędne (kultywary): Franquette, Chandler, Pedro i Fernor, odmiany uprawiane w Nerpio od lat 90-tych XX w., dostosowane do warunków lokalnych. Te drugorzędne odmiany muszą być zaszczepiane na niezszczepionych pniach lokalnej odmiany, tj. „rodzimego orzecha włoskiego z Nerpio”. Materiał ten zapewnia odmianom drugorzędnym większy wzrost, dostosowanie do gleb wapiennych oraz odporność na choroby glebowe i „uduszenie” korzeni. Czynniki te sprzyjają aklimatyzacji odmian drugorzędnych na obszarze produkcji.

Właściwości jądra lub nasiona:

- błona otaczająca jądro lub nasiono jest nieco ciemniejsza: beżowo-brązowo-kasztanowa. Ma to związek z dużym stężeniem garbników i w efekcie lepszymi właściwościami przeciwutleniającymi i organoleptycznymi;
- jądro orzecha charakteryzuje się znaczną stabilnością chemiczną, dzięki czemu jest odporne na jęczenie (okres przechowywania ponad rok, tradycyjne warunki przechowywania ustalone dla ChNP);
- ma lekko gorzkawy smak i cierpki posmak ze względu na wysoką zawartość garbników;
- charakteryzuje się również wysoką zawartością naturalnych przeciwutleniaczy, głównie garbników pochodzących z kwasów galusowego i elagowego. Przy zastosowaniu metody oznaczania zdolności przeciwutleniaczy z zastosowaniem odczynnika DPPH, wyrażonej jako ekwiwalent potencjału przeciwutleniającego troloksu (TEAC), aktywność przeciwutleniająca orzechów włoskich z Nerpio wynosi $\geq 110 \mu\text{mol Trolox/g}$ orzechów ($\pm 10 \%$). Wartość ta jest znacznie wyższa niż w przypadku innych orzechów włoskich dostępnych na rynku.

Grupy produktowe

Orzechy włoskie mogą być prezentowane w następujących postaciach:

- „całe” w łupinie;
- „całe jądra”, tj. nasiona;
- „połówki”, tj. połówki jąder;
- „mielone”, tj. mielone jądra.

„Całe” orzechy oraz „całe jądra” muszą spełniać minimalne wymagania jakościowe dla klasy „Ekstra” i „Klasy I”, określone w międzynarodowych normach dotyczących wprowadzania do obrotu orzechów włoskich w łupinach (norma EKG ONZ DDP-01) oraz dotyczących wprowadzania do obrotu jąder orzechów włoskich (norma EKG ONZ DDP-02).

Minimalny rozmiar „całych” orzechów włoskich wynosi 28 mm. „Całe jądra” muszą być większe niż 8 mm w skali mesh.

We wszystkich klasach i postaciach w chwili pakowania „całe” orzechy włoskie muszą mieć wilgotność poniżej 7 %. W przypadku „całych jąder”, „połówek” i orzechów „mielonych” maksymalna zawartość wilgoci wynosi 5 %.

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:

Uprawa, zbiór, suszenie i obróbka owoców muszą odbywać się na obszarze produkcji.

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

W przypadku orzechów włoskich prezentowanych w „połówkach” wielkość jądra musi wynosić od 3 mm do 8 mm. Niedopuszczalne są odchylenia (nieodpowiadające masie) większe niż 10 %. Jeśli chodzi o ograniczenie wielkości w przypadku orzechów „mielonych”, obowiązuje jedynie limit maksymalny wynoszący 3 mm. Dopuszcza się maksymalne odchylenie w masie wynoszące 10 %.

Obowiązuje maksymalny limit wynoszący 25 kg w przypadku pakowania „całych” orzechów włoskich. W przypadku „całych jąder”, „połówek” i „mielonych” orzechów limit ten wynosi 15 kg.

Przechowywanie, klasyfikacja i pakowanie muszą odbywać się w tym samym miejscu, zawsze na obszarze produkcji. Przepakowywanie jest zabronione. Pakowanie odbywa się u źródła, co wynika z konieczności zapewnienia naturalnych warunków środowiskowych, w których „Nueces de Nerpio” są poddawane obróbce i przechowywane. Nie mogą występować przeciągi, wilgotność nie może przekraczać 75 %, a temperatura nie może być wyższa niż 20 °C. Takie warunki są zagwarantowane w Nerpio i są niezbędne w celu utrzymania wysokiej zawartości garbników, która cechuje te orzechy włoskie oraz spowalnia proces jęlczenia.

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

Oznaczenie nazwy pochodzenia „Nueces de Nerpio” lub logo ChNP „Nueces de Nerpio” musi być umieszczone w sposób bardzo widoczny na etykietach i opakowaniach handlowych stosowanych w przypadku tych orzechów włoskich.



Na opakowaniach, w których orzechy włoskie są wprowadzane do obrotu, należy umieścić numerowane etykiety, przy czym nie mogą one być ponownie wykorzystywane.

Do obrotu można wprowadzać wyłącznie orzechy włoskie posiadające oznaczenie zarejestrowanych zakładów zajmujących się obróbką i pakowaniem, znajdujących się na obszarze produkcji.

Na etykietach nieobowiązkowych w przypadku orzechów włoskich pochodzących z ponad stuletnich drzew umieszcza się oznaczenie „De nogales centenarios” [„Ze stuletnich drzew orzechowych”]. Dodatkowo w przypadku orzechów włoskich pochodzących z drzew znajdujących się w oficjalnym wykazie gatunków chronionych, krajowym lub unijnym, obok oznaczenia „De nogales singulares” [Z wyróżnionych drzew orzechowych] należy podać nazwę drzewa orzechowego umieszczoną w wykazie.

W chwili wprowadzania do obrotu na etykiecie produktu stosuje się następujące deskryptory poszczególnych postaci produktu: „całe”, „całe jądra”, „połówki” i „mielone”.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Tradycyjny obszar produkcji, obróbki i pakowania „Nueces de Nerpio” obejmuje naturalny obszar geograficzny wokół zlewni rzeki Taibilla i jej dopływów, wyznaczony na minimalnej wysokości 900 m, obejmujący następujące tereny:

wspólnota autonomiczna Kastylia-La Manchy:

- na terenie gminy Nerpio – wszystkie wieloboki katastralne lub działki położone na wysokości powyżej 900 m;

- na terenie gmin Yeste i Letur – wszystkie wieloboki katastralne lub działki położone na wysokości powyżej 900 m i należące do zlewni rzeki Taibilla;

wspólnota autonomiczna Murcji:

- na terenie gminy Moratalla – wszystkie wieloboki katastralne lub działki położone na wysokości powyżej 900 m i należące do zlewni rzeki Taibilla.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą ChNP „Nueces de Nerpio” są szczególne właściwości materiału pierwotnego, które są ściśle związane z pochodzeniem geograficznym dzięki czynnikom naturalnym i ludzkim.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji, zlewnia doliny Taibilla, jest częścią południowego obszaru pasma górskiego Sierra de Segura, znajdującego się na geologicznym styku regionów prebetyckiego i subbetyckiego w południowo-wschodniej Hiszpanii. Obszar ten jest górzysty i ukształtowany przez pasma wapienne i dolomitowe położone na wysokości około 2000 [m]. Obszar produkcji „Nuez de Nerpio” położony jest w środkowej części, na którą składa się system mniejszych dolin międzygórskich na wysokości powyżej 900 m. Przez obszar ten przepływa rzeka Taibilla, która jest głównym dopływem rzeki Segura. Ten średnio wysoki obszar górski ze skałami wapiennymi i dolomitowymi tworzy typowe środowisko rolno-leśne, w którym rodzimy orzech włoski z Nerpio znalazł swoją naturalną niszę ekologiczną, doskonale przystosowaną w wyniku sukcesywnej selekcji prowadzonej przez rolników z Nerpio od XVI w. Obszar ten posiada istotne walory środowiskowe i należy do sieci Natura 2000.

Klimat jest typowy dla obszaru średnio wysokich gór. Ogólnie można go zaliczyć do ciepłego kontynentalnego/śródziemnomorskiego – Csb – według systemu klasyfikacji klimatów Köppena. Średnie temperatury wynoszą od 10 °C do 15 °C (1981–2010). Występuje znaczna sezonowa zmienność temperatury, z bezwzględnym maksimum wynoszącym 45,7 °C i bezwzględnym minimum wynoszącym -15,7 °C, a także zmienność dobową wynosząca do 22 °C wiosną i jesienią. Zmianom tym sprzyjają inwersje temperatury w dolinie Taibilla, które tworzą szczególne warunki uprawy roślin. Dodatkowo opady są umiarkowane, między 400 a 600 mm, przy czym ich ilość znacznie spada, przesuwając się na wschód, co jest wynikiem pustynnienia terenów południowo-wschodniej Hiszpanii. Ewapotranspiracja jest wysoka i wynosi od 600 do 800 mm w zależności od wysokości.

Wilgotność otoczenia jest niska i utrzymuje się przez cały rok na średnim poziomie 65 %. Ogólnie rzecz biorąc, drzewa orzecha włoskiego są dobrze chronione przed wiatrami dzięki położeniu w dolinach międzygórskich.

Gleby, na których rosną drzewa orzecha włoskiego, mają charakter wapienno-marmurowy i dolomitowy oraz powstały na osadach fluwialnych z okresu czwartorzędu i na tarasach z podzlewni rzeki Taibilla. Struktura gleby jest zróżnicowana, jednak w przeważającej mierze są to gleby ilaste i gliniasto-ilaste. Wartość pH jest bardzo wysoka, od 8,0 do 8,5, co jest wynikiem bardzo dużej zawartości węgla wapnia wynoszącej nawet 50 %. Poziom materii organicznej w tych glebach jest bardzo wysoki, przekracza 2 %, a w niektórych przypadkach sięga nawet 4 % w wierzchniej 20-centymetrowej warstwie. Są to gleby bardzo żyzne i zrównoważone i nadają się do uprawy drzew orzecha włoskiego.

Jakość wód w zlewni doliny Taibilla jest dobra, na poziomie od C2–S1 do C3–S1, według klasyfikacji Uniwersytetu Kalifornijskiego w Riverside. Wody są nasycone dwutlenkiem węgla i mają odczyn zasadowy oraz pH na poziomie 7,9–8,4, co wynika z charakteru podłoża skalnego.

Krajobraz gminy Nerpio i doliny Taibilla od niepamiętnych czasów kształtowany jest przez uprawę drzew orzecha włoskiego. Kilkuset letnie tarasy pochodzenia arabskiego, których początki sięgają XII i XIII w., stanowią istotny element, umożliwiający nawadnianie zalewowe na tak stromym terenie. Tereny te przecina gęsta sieć starożytnych rowów, które rozprawdzają wody rzeki Taibilla i jej dopływów, a także pojedyncze źródła. Tarasy są ułożone wzdłuż starożytnych kamiennych murów, które zapewniają wsparcie dla zboczy i *acequias* (starożytnych kanałów nawadniających). Ta tradycyjna praktyka upraw oraz obecność starych drzew orzecha włoskiego stanowią podstawowe elementy krajobrazu i dziedzictwa upraw w Nerpio i dolinie Taibilla oraz tworzą ekosystem dla uprawy tej rodzimej odmiany drzewa orzecha włoskiego, występującej wyłącznie w Hiszpanii. To antyczne środowisko, które przekształcono w tarasy.

Charakterystyczne właściwości

Jądro lub nasiono orzecha włoskiego z Nerpio charakteryzują się wysoką zawartością garbników, pochodzących głównie z kwasów galusowego i elagowego, które nadają produktowi szczególne właściwości. Pod względem podatności na jęczenie jądro lub nasiono jest bardzo stabilne, a okres przydatności do spożycia wynosi ponad rok. Ma lekko gorzkawy smak i cierpki posmak. Skórka ma nieco ciemniejszą barwę: beżowo-brązowo-kasztanową. Wysoka zawartość tanin oznacza wysoką wartość ekwiwalentu potencjału przeciwutleniającego troloksu (TEAC $\geq 110 \pm 10$ % $\mu\text{mol Trolox/g}$ orzechów). Jak wynika z publikacji naukowej Instytutu Tłuszczów i Olejów w Sewilli (CSIC) [Wyższa Rada Badań Naukowych], orzechy włoskie z Nerpio wykazują lepsze właściwości przeciwutleniające w stosunku do innych odmian handlowych: „Skład odżywczy i aktywność przeciwutleniająca różnych odmian orzecha włoskiego (*Juglans regia* L.) z Nerpio (Hiszpania) w porównaniu z odmianami komercyjnymi (I. Viera-Alcaide i in. *Grasas y Aceites* 70 (3), lipiec-wrzesień 2019)”.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renowa lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Orzech włoski z Nerpio posiada pewne wyjątkowe cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne. Uznaje się go za eko-typ pochodzący z Nerpio, posiadający szczególne właściwości, które trudno jest odtworzyć poza obszarem produkcji.

Do cech wyróżniających orzechy włoskie z Nerpio należą: ciemna skórka jądra, długi okres przydatności do spożycia i odporność na jęłczenie, lekko gorzki smak i cierpki posmak. Właściwości te mają związek z wysoką zawartością garbników, a także wysoką wartością ekwiwalentu potencjału przeciwutleniającego (TEAC ≥ 110 μmol Trolox/g orzechów), która jest znacznie wyższa niż w przypadku innych orzechów włoskich dostępnych na rynku. Właściwości te są również bezpośrednio związane z czynnikami naturalnymi i ludzkimi: selekcją materiału roślinnego, szczególnymi warunkami rolnymi i klimatycznymi uprawy, a także naturalnym suszeniem i przechowywaniem orzechów włoskich.

1) **Selekcja odmian rodzimych drzew orzecha włoskiego**

Selekcja odmian drzew orzecha włoskiego w Nerpio jest prowadzona od XVI w., czego dowodem jest „Plantón del Covacho”, stare drzewo orzecha włoskiego z Nerpio, które ma około 600 lat. Rodzime odmiany orzecha z Nerpio charakteryzują się ciemniejszą pigmentacją i intensywniejszym smakiem niż inne odmiany handlowe. Jest to rezultat bezpośredniego wpływu plantatorów drzew orzecha z Nerpio, którzy na przestrzeni wieków wyselekcjonowali orzechy o intensywniejszym smaku, nieco gorzkawe i cierpkie, a także o ciemniejszym zabarwieniu.

2) **Szczególne warunki rolne i klimatyczne uprawy**

Warunki glebowe: rodzime odmiany z Nerpio są doskonale przystosowane do wysoce wapiennych gleb w dolinie Taibilla, charakteryzujących się pH na poziomie 8–8,5 i ponad 50-procentową zawartością węgla wapnia. Takie wapienne warunki blokują pobieranie fosforu z gleby. W rezultacie orzechy włoskie mają niedobór tego minerału, co prowadzi do zwiększonej fioletowej pigmentacji liści i owoców, związanej z wyższym poziomem antocyjanów i innych związków fenolowych, takich jak flawonole, flawonoidy i garbniki.

Warunki klimatyczne: warunki śródziemnomorskie panujące w Nerpio są typowe dla południowo-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego i charakteryzują się dużym nasłonecznieniem, wysokimi temperaturami, niskimi opadami i wysokim poziomem ewapotranspiracji wynoszącym 800 mm. Takie warunki powodują latem deficyt wody dla drzew orzecha włoskiego, co pobudza syntezę garbników pochodzących z kwasów galusowego i elagowego. W efekcie ciemnieje pigmentacja skórki jądra. Znaczne dobowe wahania temperatury w dolinie Taibilla, wynoszące powyżej 22 °C, którym sprzyjają występujące w dolinie inwersje temperatury, przyczyniają się do zwiększenia zawartości garbników w orzechach włoskich w końcowej fazie dojrzewania.

3) **Szczególne naturalne warunki suszenia i przechowywania orzechów włoskich w Nerpio**

Chłodny i suchy klimat okresu jesienno-zimowego przyspiesza proces odwadniania (suszenia) orzechów włoskich. Inne czynniki obejmują zbiory w optymalnym momencie dojrzałości, tradycyjne naturalne suszenie, a także odpowiednie warunki przechowywania w umiarkowanej i stałej temperaturze poniżej 20 °C oraz niskiej wilgotności poniżej 75 °C. Zanim orzechy włoskie zostaną wprowadzone do obrotu, czynniki te zapewniają najlepsze warunki przechowywania orzechów i pozwalają zachować ich przeciwutleniające (garbniki), co pozwala spowolnić proces jęłczenia. Zabiegi polegające na myciu lub intensywnym suszeniu nie są zgodne z warunkami dotyczącymi ChNP „Nueces de Nerpio”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Nueces_de_Nerpio_SolicitudRegistro%20.aspx
