JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 321/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nuez de Pedroso“

EU č.: PDO-ES-02643 — 14.10.2020

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Nuez de Pedroso“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Nuez de Pedroso“ se vztahuje k vlašským ořechům, které se sklízejí v sadech a z jednotlivých stromů druhu *Juglans regia* L., a které jsou uváděny na trh ke spotřebě jako *sušené vlašské ořechy ve skořápce* (které je před konzumací potřeba rozlouskat) nebo *jádra vlašských ořechů* (která jsou zbavena skořápky a vnitřních přepážek).

Tyto vlašské ořechy se sklízejí z původních i nepůvodních odrůd. Původní odrůdou je domácí ořešák „Rioja Alta“ a nepůvodními odrůdami jsou „Chandler“, „Lara“, „Franquette“, „Hartley“, „Fernor“, „Ferbel“ a „Fernette“, jež byly v dané zeměpisné oblasti vysazeny a v průběhu několika desetiletí se přizpůsobily místnímu prostředí středně vysokých hor a atlantickému klimatu. Společně tvoří soubor ekotypů místního původu, jež zemědělci po celá staletí vybírali s cílem zvýšit výnos a zejména kvalitu. Díky tomu mají tyto vlašské ořechy vyšší obsah antioxidantů než vlašské ořechy z jiných oblastí a je u nich zaručena minimální úroveň antioxidační aktivity 115 µmol Troloxu/g stanovená podle metody DPPH (± 10 %).

„Nuez de Pedroso“ je středně velká až velká peckovice světlé barvy a kulovitého tvaru, se středně tlustým až tlustým dřevnatým endokarpem, který je značně odolný vůči prasknutí a z něhož lze jádro snadno vyjmout, aniž by se při tom rozlomilo.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Jádro – tvořené dvěma zvrásněnými dělohami (tzv. motýlí konfigurace), tvarem připomínajícími mozek, oddělenými kolmou přepážkou a dvěma nebo čtyřmi neúplnými nepravými přepážkami – je středně velké až velké, má světlou až středně tmavou barvu s jantarovými odstíny v bláně, a má vysoce intenzivní aroma a „typickou ořechovou“, příjemnou chuť s praženým nádechem, je mírně nahořklé bez známek svíravosti a vzhledem ke své vysoké oxidační stabilitě a „absenci žluknutí“ je prosté jakýchkoli nepříjemných chutí i pachů.

Vlašské ořechy „Nuez de Pedroso“ se vyznačují vysokou oxidační stabilitou, díky čemuž je lze skladovat více než rok, aniž by došlo k jejich znehodnocení.

V okamžiku balení musejí mít sušené vlašské ořechy ve skořápce minimální velikost 28 mm v průměru, přirozenou vlhkost nejvýše 12 % a musí být v dobrém stavu. Maximální možná hmotnost jednoho balení sušených vlašských ořechů ve skořápce činí 15 kg.

Jádra vlašských ořechů, která lze prodávat buď jako „celá“, nebo „dělená“, musejí mít minimální velikost 8 mm a přirozený obsah vlhkosti nejvýše 5 %. Nesmí mít žádné drobivé nebo suché části nebo oblasti s barevnými změnami či výraznými skvrnami, které se zřetelně odlišují od zbytku jádra. Pokud tomu tak je, za žádných okolností nesmí být postiženo více než 25 % jádra. Jádra vlašských ořechů lze balit do balení o maximální hmotnosti 5 kg.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý výrobní proces, včetně sušení a případného louskání ořechů, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Je stanoveno, že po 15. květnu musí být všechny produkty, které nejsou uvedeny na trh, skladovány při teplotě nepřesahující 8 °C a při vlhkosti 60 až 75 %. Maximální doba skladování je stanovena na 31. prosince roku následujícího po roce sklizně.

Balení a označování je dalším klíčovým krokem k zajištění toho, aby byly vlašské ořechy „Nuez de Pedroso“ k dispozici ke spotřebě v perfektním stavu a nebyly smíchány ve stejném obalu s vlašskými ořechy z jiných zdrojů nebo s ořechy, které nebyly sušeny přirozeným způsobem či nebyly řádně skladovány.

Dobré skladovací podmínky (regulovaná teplota a vlhkost), ve kterých je produkt uchováván před uvedením na trh, pomáhají ve vlašských ořeších „Nuez de Pedroso“ zachovat vysoce rozpustné a termolabilní antioxidanty, čímž zpomalují proces žluknutí a prodlužují jejich trvanlivost.

Aby byl zajištěn soulad s těmito požadavky, které regulují znehodnocování lipidů po vysušení a zaručují původ a sledovatelnost produktu, musí být řídící subjekt nebo, pokud tento není k dispozici, příslušný orgán informován o těchto postupech: skladování, balení a označování.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

U každého provedení produktu musejí být jednotlivé etikety očíslovány a musejí obsahovat tyto informace:

1. název chráněného označení původu „Nuez de Pedroso“ a jeho logo;

2. případně slova „nueces en grano“ (jádra vlašských ořechů) a rok jejich sklizně.

Všichni výrobci a zpracovatelé produktu (bez ohledu na to, zda jsou či nejsou součástí seskupení producentů, jež podává žádost), kteří splňují požadavky stanovené ve specifikaci, mají přístup ke speciálnímu logu, kterým se produkt označuje.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast je souvislá a homogenní, zaujímá celkovou rozlohu 1 163 km² a zahrnuje 38 obcí náležejících k autonomnímu společenství La Rioja, konkrétně:

21 obcí spadajících do okresu 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 a Tricio, a dále 17 obcí spadajících do okresu 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 a Pedroso (tato poslední obec ve výčtu je místem, po němž dostalo označení svůj název).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Jakost a specifické vlastnosti vlašských ořechů „Nuez de Pedroso“ souvisejí s přírodními i lidskými faktory v geografickém prostředí, kde jsou pěstovány, skladovány a baleny.

5.1. *Jakost nebo vlastnosti produktu*

Vlašské ořechy pěstované, sušené a skladované ve vymezené zeměpisné oblasti mají vyšší obsah přírodních antioxidantů a díky tomu vykazují vysokou oxidační stabilitu (o 41,75 µmol Troloxu/g více než jiné průmyslově produkované odrůdy, jak uvádějí srovnávací studie provedené Institutem pro tuky a oleje v Seville); jimi dosažená průměrná antioxidační aktivita stanovená podle metody DPPH činí 124,672 µmol Troloxu/g. To výrazně přispívá ke zpomalení oxidačního procesu ořechů „Nuez de Pedroso“, a tím i k prodloužení doby, po kterou je lze konzumovat v perfektním stavu, což je déle než u jiných podobných ořechů (tj. až na jeden rok, zatímco u jiných ořechů se tato doba pohybuje od 3 do 6 měsíců.)

Z přírodních látek s antioxidační aktivitou, která byla zjištěna v tak vysokém podílu, jsou nejvýraznějšími rozpustné tokoferoly, steroly a fenoly, jako jsou flavonoidy a hydrolyzovatelné taniny, jež vlašským ořechům „Nuez de Pedroso“ dodávají jejich intenzivní aroma a „typickou ořechovou“, příjemnou chuť s praženým nádechem, mírnou nahořklost, nízkou svíravost a celkovou absenci nepříjemných chutí a pachů, jakož i okrově jantarové odstíny v bláně, resp. slupce jádra. Proto jsou tyto biomolekuly pro jakost produktu tak zásadní a odlišují jej od vlašských ořechů pěstovaných v sousedních oblastech.

Právě antioxidační kapacita ořechů „Nuez de Pedroso“, která je oproti jiným vlašským ořechům vyšší, spolu s přirozeným sušením, které umožňuje zachovat biomolekuly téměř neporušené, jsou těmi faktory, jež produktu dodávají vysokou oxidační stabilitu. To znamená, že tento produkt má delší skladovatelnost (zůstává v perfektním stavu po dobu delší než jeden rok) a při skladování má mnohem menší sklon se kazit, takže jej lze prodloužit až do 31. prosince roku následujícího po roce sklizně, aniž by se u produktu rozvinuly nepříjemné chutě či pachy.

Sušením vlašských ořechů „Nuez de Pedroso“ se jejich skořápky nezeslabují. Jejich těsnící efekt není narušen a ve výsledku skořápky dobře drží, zachovávají si svou tvrdost a při louskání se nedrolí, což usnadňuje vyloupávání jader.

5.2. *Příčinná souvislost – přírodní faktory*

Vymezená zeměpisná oblast je souvislá a homogenní oblast v okresech Rioja Alta a Sierra de Rioja Alta, které mají hornatý reliéf. Specifické půdní a klimatické podmínky v celé oblasti zajišťují odpovídající růst plodiny, který je soustředěn v chladnějších oblastech západních údolí, jež se nacházejí na středních či horních úsecích řek Oja a Najerilla a jejich přítocích.

V okrese Rioja Alta nepanuje stejné středomořské klima jako v ostatních částech uvedeného autonomního společenství, neboť je pod *jasným vlivem Atlantského oceánu* (kontinentální klima zřetelně tíhne k mírnému až chladnému podnebí, zejména v horách), jehož působením vzniká široký vlhký pás s četnými, hojnými srážkami.

Tento vliv Atlantiku je dán charakteristickým *reliéfem* oblasti, který ji chrání před suchým, teplým větrem vanoucím z jihu. Průměrný roční úhrn srážek je vyšší než ve zbytku autonomního společenství (502,55 l/m^2) a množství jarních srážek může být v porovnání s ostatními oblastmi dokonce více než dvojnásobné. Tento faktor je pro plodinu velmi přínosný, neboť ta je i přes svou odolnost velmi citlivá na sucho, a to zejména v létě. Červnový déšť, který přichází ve stejnou dobu, kdy probíhá kvetení, rovněž přispívá k tomu, aby vlašské ořechy pěstované v uvedené oblasti měly patřičnou velikost.

Nejenže vlhkost z Atlantského oceánu přináší oblasti vyšší srážky, ale má také tepelně-regulační účinek, což vede k tomu, že rozdíl mezi teplotami v letním a zimním období není tak výrazný jako ve zbytku autonomního společenství.

Léta nejsou tak teplá, jako je tomu v ostatních oblastech autonomního společenství, a v důsledku velkých rozdílů mezi denními a nočními teplotami se zde vyskytují letní bouřky a vysoká relativní vlhkost. Tyto specifické rysy působí blahodárně na růst této plodiny, která je tolik citlivá na vysoké letní teploty. Díky tomu, že nedochází ke spálení vlašských ořechů sluncem, nebývají skořápky duté či zdeformované a jádra netmavnou ani se nelepí k vnitřní straně skořápky, čímž je zaručena jejich světlá barva, velikost a snadné vylupování, tedy vlastnosti charakteristické pro vlašské ořechy „Nuez de Pedroso“.

Současně s tím poskytují tuhé zimy a mírná léta záruku nejméně čtyř měsíců chladného počasí a nejméně čtyř měsíců průměrných teplot nad 16 °C, což jsou podmínky nutné pro zajištění toho, aby strom v následujícím roce rozkvetl a plody stihly do podzimní sklizně plně a rovnoměrně dozrát. To je zásadní pro následný proces přirozeného sušení a rovněž je to předpokladem pro vysoký obsah fenolických a antioxidačních sloučenin v jádrech. Vědecké studie prokázaly souvislost mezi zralostí a obsahem fenolů.

Zvláštní studie zaměřené na obsah fenolů ve vlašských ořeších rovněž potvrdily, že nadměrné teplo, sucho a nízká nadmořská výška mají negativní dopady. V oblasti odpovídající uvedenému CHOP k této situaci nedochází, neboť nadmořská výška vysokohorského reliéfu a specifické klimatické podmínky v této oblasti, zejména chladnější deštivá léta, mají obzvláště výrazný vliv na zde pěstované, dokonale adaptované odrůdy. To má pozitivní dopad, neboť výsledný celkový obsah fenolů a přírodních antioxidantů je vyšší, než je tomu u vlašských ořechů pěstovaných v jiných oblastech.

Vzhledem k suchým a chladným podmínkám, které v oblasti panují v podzimním a zimním období, je použitý proces přirozeného sušení vhodný k zajištění pomalého a postupného snižování obsahu vlhkosti ve vlašských ořeších bez vzniku plísní nebo aflatoxinů, čímž se prodlužuje trvanlivost těchto ořechů. Zatímco průmyslové sušení používané v jiných oblastech zabere v průměru 18 hodin, přirozený proces používaný ve vymezené oblasti je mnohem delší a trvá několik dní. Konkrétní doba se různí v závislosti na momentálním počasí, což dokazuje souvislost mezi procesem přirozeného sušení a zeměpisným prostředím.

5.3. *Příčinná souvislost – lidské faktory*

Odborné zkušenosti s výběrem osiva a osvědčené pěstitelské postupy, znalost toho, kdy přesně vlašské ořechy sklízet, a zajištění přirozeného sušení a správného skladování – to vše jsou postupy, které byly v průběhu let osvojovány a předávány. To je rovněž důležitým faktorem pro produkci vysoce jakostních vlašských ořechů a pro co nejdelší zachování všech podstatných vlastností, díky nimž je pravděpodobnost, že se ořechy zkazí, mnohem nižší, a produkt tak nabývá vyšší tržní hodnotu.

Vzhledem k tomu, že zemědělci v zeměpisné oblasti, na kterou se vztahuje CHOP, od nepaměti *vybírají osivo* chráněných odrůd, aby zvýšili jejich výnosnost, zlepšili jejich jakostní vlastnosti a posílili jejich schopnost přizpůsobit se vymezené zeměpisné oblasti, odlišují se tyto odrůdy od stejných odrůd pěstovaných jinde, dokonce i od těch, které rostou v sousedních oblastech.

Odrůdy, které se zde pěstují, unikají pozdním mrazům, protože kvetou později a listy shazují časněji. Jinak by byly náchylné k napadení druhem motýla *Cydia pomonella*, který by na nich nakladl vajíčka a vylíhnuté housenky by pak znehodnotily vlašské ořechy. Tento nežádoucí úkaz, k němuž v oblasti, na niž se vztahuje chráněné označení původu, nedochází, je pravidelným jevem v sousedních oblastech s nižší nadmořskou výškou, kde omezuje produkci i jakost plodiny.

Vlašské ořechy se *sklízejí*, jakmile dosáhnou optimální zralosti, což je rozhodující pro zajištění vysokého obsahu fenolických a antioxidačních sloučenin v plodu a pro jeho připravenost na navazující proces přirozeného sušení. Aby se zachovala světlá barva skořápky a předešlo se jejímu ztmavnutí, nesmějí vlašské ořechy zůstat dlouho v kontaktu se zemí.

Proces *sušení* používaný v této oblasti je tradičním a historickým procesem přirozeného sušení, který se provádí co nejdříve po sklizni vlašských ořechů (vždy do 48 hodin), aby byl zajištěn co nejmenší negativní vliv na nutriční a organoleptické vlastnosti plodu. Vlašské ořechy se rozprostřou na dokonale čistý a suchý povrch (nejvýše ve třech vrstvách na sobě) v místech s dobrou přirozenou ventilací vzduchu. Nelze používat žádné umělé zdroje tepla a ořechy je nutné pravidelně přemísťovat a čistit, aby se zabránilo tvorbě plísní.

Při průmyslovém způsobu sušení používaném v jiných oblastech ke zkrácení celého procesu se vlašské ořechy suší pomocí vháněného vzduchu o vysoké teplotě. To vede k rozpínání a smršťování, v jejichž důsledku ztrácí skořápka svou celistvost a urychlují se tím oxidační procesy, takže tyto vlašské ořechy jsou pak méně vhodné pro skladování a mnohem dříve se kazí.

Naproti tomu při přirozeném sušení používaném ve vymezené oblasti se vlhkost z vlašských ořechů „Nuez de Pedroso“ vytrácí pomaleji a postupně, takže skořápky si zachovávají svou celistvost a je méně pravděpodobné, že zkřehnou. Jelikož si skořápka, v níž je jádro uzavřeno, zachovává své těsnící schopnosti, nemůže dovnitř proniknout žádný vzduch a podstatné vlastnosti zůstávají prakticky nedotčené. Tím se zabrání ztmavnutí a žluknutí jader (rozvoji nepříjemných chutí a pachů) a prodlužuje se jejich trvanlivost.

Díky přirozenému způsobu sušení jsou vlašské ořechy „Nuez de Pedroso“ také velmi odolné vůči prasknutí, což usnadňuje vyloupávání jader. Vlašské ořechy, které jsou vystaveny průmyslovému sušení, zkřehnou, a je tedy pravděpodobnější, že se při louskání rozpadnou a jádro se pak obtížněji vyjímá.

Odkaz na zveřejnění specifikace

V části věnované specifikaci produktu

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