

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine**

(2022/C 321/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51<sup>(1)</sup> kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

## „Nuez de Pedroso“

**ELi nr: PDO-ES-02643 — 14.10.2020****KPN ( X ) KGT ( )****1. [KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Nuez de Pedroso“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Nimetusega „Nuez de Pedroso“ tähistatakse kreeka pähkleid, mis on korjatud liigi *Juglans regia* L. istandustest ja üksikutelt puudelt ning mida pakutakse tarbimiseks *koorega kuivatatud pähklitena* (mis tuleb enne söömist ainult koorida) või *kreeka pähkli tuumadena* (millelt on eemaldatud koor ja seesmised vaheseinad).

Kreeka pähkleid korjatakse nii kohalikelt kui ka võõrsortidelt. Kohalik sort on „Rioja Alta“ (pärismaine kreeka pähklipuu) ning võõrsordid on „Chandler“, „Lara“, „Franquette“, „Hartley“, „Fernor“, „Ferbél“ ja „Fernette“, mis on sisse toodud ja aastakümnete jooksul kohanenud geograafilise keskkonna keskmise kõrgusega mägede ja atlantilise kliimaga. Koos moodustavad nad kohalike ökotüüpide kogumi, mille põllumajandustootjad on sajandite jooksul välja valinud eelkõige saagikuse ja kvaliteedi parandamiseks. Selle tulemusena on nende kreeka pähklite antioksidantide sisaldus suurem kui teiste piirkondade kreeka pähklitel, mis tagab DPPH meetodil määratuna antioksidatiivse aktiivsuse miinimumtasemeks 115 µmol trolox/g (± 10 %).

„Nuez de Pedroso“ on keskmise suurusega kuni suur kahvatu värvusega kerajas luuvili, millel on keskmise paksusega kuni paks puitunud viljakest, mis on väga vastupidav pragunemisele ja millest on seemneid lihtne eemaldada ilma seda poolitamata.

(<sup>1</sup>) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Seeme, mis koosneb kahest peaaegu ajujast kortsulisest kotüledoonist (liblikakujulise paigutusega), mis on eraldatud perpendikulaarse vaheseinaga ja kahe või nelja mittetäieliku vaheseinaga, on suuruselt keskmine kuni suur, kütikula värvus varieerub heledast keskmise tumeduseni merevaigukollase varjundiga, ning sellel on tugev lõhn ja „tüüpiline kreeka pähkli“ maitse, head maitseomadused, röstitud maitse, see on kergelt kibe, aga mitte kootav ning tänu kõrgele oksüdatiivsele stabiilsusele ja „rääsumise puudumisele“ ei ole sellel üldse ebameeldivat maitset ega lõhna.

Kreeka pähklitel „Nuez de Pedroso“ on kõrge oksüdatiivne stabiilsus, mis tähendab, et nende säilivusaeg on pikem kui aasta, ilma et need rikneksid.

Pakendamise ajal peavad kuivatatud koortega kreeka pähklid olema vähemalt 28 mm läbimõõduga, nende loomulik niiskus ei tohi ületada 12 % ja nad peavad olema heas seisukorras. Kuivatatud koortega kreeka pähkleid võib pakendada kuni 15 kg pakenditesse.

Pähkli tuumad, mida võib müügile panna kas tervelt või tükeldatult, peavad olema vähemalt 8 mm suurused ja nende looduslik niiskusesisaldus ei tohi ületada 5 %. Neil ei tohi olla hapraid või kuivi osi ega selliseid osi, kus esinevad värvimuutused või mis on tugevalt plekilised ning erinevad märgatavalt ülejäänud tuumast. Kui see on nii, ei tohi see mingil juhul mõjutada rohkem kui 25 % seemnest. Kreeka pähkli tuumi võib pakendada kuni 5 kg pakenditesse.

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

### 3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kogu tootmisprotsess, sealhulgas vajaduse korral kuivatamine ja koorimine, peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

On sätestatud, et pärast 15. maid tuleb kõik tooted, mida ei ole turule viidud, ladustada temperatuuril, mis ei ületa 8 ° C, ja õhuniiskuse juures, mis jääb vahemikku 60–75 %. Maksimaalseks ladustamisperioodiks on kehtestatud saagikoristusele järgneva aasta 31. detsember.

Pakendamine ja märgistamine on teine oluline samm tagamaks, et kreeka pähklid „Nuez de Pedroso“ oleksid tarbimiseks kättesaadavad väga hästi säilinuna ja et neid ei segataks samas pakendis teistest allikatest pärit kreeka pähklitega või pähklitega, mida ei ole kuivatatud loomulikul teel või mis ei ole nõuetekohaselt ladustatud.

Head säilitustingimused (kontrollitud temperatuur ja niiskus), milles toodet enne turustamist hoitakse, aitavad säilitada kreeka pähklite „Nuez de Pedroso“ hästi lahustuvaid ja termolabiilseid antioksidante, mis aeglustab riknemisprotsessi ja pikendab nende säilivusaega.

Nende nõuete järgimise tagamiseks, millega kontrollitakse lipiidide riknemist pärast kuivatamist ning tagatakse toote päritolu ja jälgitavus, tuleb korraldusüksust või selle puudumisel pädevat asutust teavitada järgmistest tavadest: ladustamine, pakendamine ja märgistamine.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Iga tootevormi puhul peavad üksikud märgised olema nummerdatud ja sisaldama järgmist teavet:

1. kaitstud päritolunimetuse „Nuez de Pedroso“ nimetus ja logo,
2. vajaduse korral sõnad „nueces en grano“ (pähklituumad) ja nende korjamise aasta.

Kõigil tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele vastava toote tootjatel ja töötajatel on juurdepääs konkreetsele logole, millega toodet identifitseeritakse (olenemata sellest, kas nad kuuluvad taotluse esitanud tootjarühma või mitte).



#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond on püsiv ja homogeenne, 1 163 km<sup>2</sup> suuruse kogupindalaga ja hõlmab 38 Rioja autonoomsesse piirkonda kuuluvat omavalitsusüksust, täpsemalt:

21 Rioja Alta piirkonda kuuluvat omavalitsusüksust: 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 ja Tricio, ning 17 Sierra Rioja Alta piirkonda kuuluvat omavalitsusüksust: Anguiano, Brieva de Cameros, Canales de la Sierra, Castroviejo, Mansilla, Matute, Tobía, Ventrosa, Villavelayo, Viniestra de Abajo, Viniestra de Arriba, Ezcaray, Zorraquín, Valgañón, Pazuengos, Ojacastro ja Pedroso (viimane omavalitsusüksus on koht, mille järgi on toode nimetatud).

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kreeka pähklite „Nuez de Pedroso“ kvaliteet ja eriomadused on seotud nii looduslike kui ka inimtegevusest tulenevate teguritega selles geograafilises keskkonnas, kus neid kasvatatakse, ladustatakse ja pakendatakse.

##### 5.1. Toote kvaliteet või omadused

Määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud, kuivatatud ja ladustatud kreeka pähklid on kõrge oksüdatiivse stabiilsusega, kuna nende looduslik antioksidantide sisaldus on suurem (41,75 µmol trolox/g rohkem kui teistel tööstuslikult toodetud sortidel, vastavalt Sevilla rasvade ja õlide instituudi võrdlusuuringutele) ja nende keskmine antioksidantne aktiivsus DPPH analüüsimeetodi järgi on kuni 124,672 µmol trolox/g. See aitab oluliselt aeglustada pähklite „Nuez de Pedroso“ oksüdatsiooniprotsessi ja seega muudab selle suurepäraselt säilinuna tarbimise perioodi pikemaks kui teiste sarnaste pähklite puhul (st kuni aasta; teiste pähklite puhul on see vahemikus 3–6 kuud).

Väga suures koguses leiduvatest antioksidatiivse toimega looduslikest ainetest on kõige olulisemad lahustuvad tokoferoolid, steroidid ja fenoolid, nagu flavonoidid ja hüdrolüüsitud tanniinid, mis annavad pähklitele „Nuez de Pedroso“ intensiivse aroomi ja „tüüpilise kreeka pähkli“ maitse, hea maitseomaduse, röstitud maitse, kerge kibeduse, vähese kootavuse ning ebameeldiva maitse ja lõhna täieliku puudumise, samuti kütikula ehk tuumade kattekihi ookri-merevaigukollase varjundi. Seepärast on need biomolekulid toote kvaliteedi seisukohast nii tähtsad, eristades neid naaberpiirkondades kasvatatud kreeka pähklitest.

Toote „Nuez de Pedroso“ suurem antioksidantide sisaldus võrreldes teiste kreeka pähklitega ning loomulik kuivatamisprotsess, mis võimaldab nende biomolekulide peaaegu puutumatuna säilimist, mis annab tootele suure oksüdatiivse stabiilsuse. See tähendab, et selle säilivusaeg on pikem (püsib väga hästi säilinuna üle aasta) ja see rikneb ladustamisel palju vähem. Ladustamine võib kesta kuni saagikoristusele järgneva aasta 31. detsembrini ilma ebameeldiva maitse või aroomi tekkimiseta.

Kuivatamine ei muuda kreeka pähklite „Nuez de Pedroso“ koort pehmemaks. Suletud vilja mõju säilib, mis tähendab, et nad säilivad hästi ning nende kõvadus säilib, mis lihtsustab seemne eemaldamist, kuna need koorimisel ei murene.

## 5.2. Põhjuslik seos\_looduslikud tegurid

Määratletud geograafiline piirkond on Rioja Alta ja Sierra de Rioja Alta maakondades asuv püsiv ja homogeenne ala, mis on reljeefilt mägine. Kogu piirkonna eriomased mullastiku- ja ilmastikutingimused tagavad Oja ja Najerilla jõgede ja nende lisajõgede kesk- ja ülemjooksul asuvate läänepoolsete orgude jahedamatesse piirkondadesse koondunud põllumajanduskultuuri piisava arengu.

Rioja Alta piirkonnas ei ole *Atlandi ookeani selge mõju* tõttu sama vahemereline kliima kui ülejäänud autonoomses piirkonnas (kontinentaalne kliima kaldub selgelt mõõduka-jahedama poole, eriti mägedes), mille tulemus on lai niiske piirkond, kus sajab sageli ja ohtralt.

Atlandi mõju on tingitud sellest, et piirkonna iseloomulik *reljeef* kaitseb seda kuiva ja sooja lõunatuule eest. Aasta keskmine summaarne sademete hulk on suurem kui ülejäänud autonoomses piirkonnas (502,55 l/m<sup>2</sup>) ja kevadine sademete hulk võib olla isegi rohkem kui kaks korda suurem kui teistes piirkondades. See tegur on põllumajanduskultuurile väga kasulik, sest vaatamata oma vastupidavusele on ta väga tundlik põua suhtes, eriti suvel. Juuni vihmad, mis langevad kokku õitsemisperioodiga, aitavad samuti tagada, et kõnealuses piirkonnas kasvatatavad kreeka pähkliid oleksid piisava suurusega.

Atlandi ookeanist tulenev niiskus ei tähenda mitte ainult suuremat sademete hulka, vaid reguleerib ka temperatuuri, mistõttu temperatuuride erinevus suve ja talve vahel ei ole nii suur kui ülejäänud autonoomses piirkonnas.

Suved ei ole nii soojad kui ülejäänud autonoomses piirkonnas, kus esineb suvetorme ja on kõrge suhteline õhuniiskus, mis on tingitud päevase ja öise temperatuuri suurest erinevusest. Need eritingimused soodustavad selle suviste kõrgete temperatuuride suhtes väga tundliku põllumajanduskultuuri arengut. Asjaolu, et neid kreeka pähkliid ei kuivatata päikese käes, tähendab, et koor ei muutu tühjaks ega kõverdu ning tuumad ei tumene ega kleepu koore siseküljele, mis tagab kreeka pähkliitele „Nuez de Pedroso“ iseloomuliku kahvatu värvuse, suuruse ja seemnete hõlpsa eemaldamise.

Samal ajal tagavad karmid talved ja mahedad suved vähemalt 4 kuud külma ilma ja vähemalt 4 kuud keskmist temperatuuri üle 16 °C, mis tagab, et puu õitseb järgmisel aastal ja viljad valmivad sügiseseks saagikoristuseks täielikult ja ühtlaselt. See on oluline järgneva loomulikuks kuivatusprotsessiks ja tagab selle fenoolsete ja antioksidantsete ühendite suure sisalduse. Teadusuuringutes on leitud seos küpsuse ja fenoolisisalduse vahel.

Konkreetsetes uuringutes kreeka pähkliite fenoolisisalduse kohta on samuti kinnitatud, et liigne kuumus, põud ja madal kõrgus merepinnast avaldavad negatiivset mõju. Kõnealusele kaitstud päritolunimetusele vastavas piirkonnas seda ei esine, sest kõrgmäestiku reljeef ja piirkonna spetsiifilised kliimatingimused, eelkõige jahedamad vihmased suved, avaldavad eriti olulist mõju ideaalselt kohanenud kasvatatavatele sortidele. Sellel on positiivne mõju, mille tulemusel on üldfenoolide ja looduslike antioksidantide sisaldus suurem kui teistes piirkondades kasvatatud kreeka pähkliitel.

Kuna piirkonnas valitsevad sügisel ja talvel kuivad ja külmad tingimused, tagab loomulik kuivatusprotsess, et kreeka pähkliite niiskusesisaldus väheneb aeglaselt ja järk-järgult ilma seente ja aflatoksiinide tekkimiseta, mis pikendab nende säilivusaega. Kui teistes piirkondades kasutatav tööstuslik kuivatusprotsess kestab keskmiselt 18 tundi, siis määratletud piirkonnas kasutatav loomulik protsess on palju pikem, kestes mitu päeva. Kestus varieerub sõltuvalt ilmastikutingimustest, mis tõestab seost loomuliku kuivamisprotsessi ja geograafilise keskkonna vahel.

## 5.3. Põhjuslik seos ja inimtegurid

Teadmised seemnete valiku ja parimate kasvatusmeetodite kohta, teadmine, millal täpselt kreeka pähkliid korjata, ning loomuliku kuivatamise ja õige ladustamise tagamine on kõik meetodid, mis on aastate jooksul omandatud ja edasi antud. See on samuti oluline tegur kvaliteetsete kreeka pähkliite tootmisel ja kõigi nende iseloomulike omaduste säilitamisel võimalikult kaua, mistõttu on nende riknemine palju vähem tõenäoline ja nende turuväärtus on kõrgem.

Arvestades, et kaitstud päritolunimetusega hõlmatud geograafilise piirkonna põllumajandustootjad on juba ammustest aegadest saadik *valinud* kaitstud sortide seemneid, et parandada nende tootlikkust ja kvaliteediomadusi ning suurendada nende kohanemisvõimet määratletud geograafilise piirkonnaga, erinevad need samadest sortidest, mida kasvatatakse mujal, isegi naaberpiirkondades.

Siin kasvatatavad sordid pääsevad hiliskülma eest, sest nad õitsevad hilja ja nende lehed langevad varakult. Vastasel juhul oleksid nad vastuvõtlikud liblikalise *Cydia pomonella* munadele, mille tulemus oleks ussidega saastunud kreeka pähkliid. See kahjulik mõju, mida ei esine kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas, on tavaline naaberpiirkondades, mis asuvad madalamal ja kus see piirab nii saagikust kui ka põllumajanduskultuuride kvaliteeti.

Pähklid *korjatakse* siis, kui need on saavutanud optimaalse küpsusastme, mis on otsustava tähtsusega, et tagada viljade suur fenooli- ja antioksüdantide sisaldus ning nende valmisolek järgnevas loomulikuks kuivatusprotsessiks. Koore kahvatu värvuse säilitamiseks ja tumenemise vältimiseks ei tohi pähklid maapinnaga pikema aja vältel kokku puutuda.

Piirkonnas kasutatav *kuivatus*protsess on traditsiooniline ja ajalooline loomulik kuivatusprotsess, mis toimub kohe pärast kreeka pähkliite korjamist (alati 48 tunni jooksul), et tagada võimalikult väike negatiivne mõju viljade toiteväärtusele ja organoleptilistele omadustele. Pähklid laotatakse täiesti puhtale ja kuivale pinnale (maksimaalselt kolm pähklikihti) kohas, kus on hea loomulik ventilatsioon. Kunstlikke soojusallikaid ei tohi kasutada ning neid tuleb regulaarselt liigutada ja puhastada, et vältida hallituse teket.

Tööstuslik kuivatustehnika, mida kasutatakse teistes piirkondades protsessi lühendamiseks, kuivatab kreeka pähkleid sundõhu abil kõrgel temperatuuril. See põhjustab paisumist ja kokkusurumist, mistõttu koor kaotab oma tihenduse ja kiirendab oksüdeerumisprotsesse, mille tulemuseks on, et kreeka pähklid ei ole hoiustamiseks enam nii sobivad ja riknevad palju kiiremini.

Seevastu määratletud piirkonnas kasutatav loomulik kuivatusprotsess tähendab, et kreeka pähklid „Nuez de Pedroso“ kaotavad oma niiskust aeglasemalt ja järk-järgult, mistõttu koored säilitavad suletud vilja mõju ja on vähem tõenäoline, et nad muutuvad hapraks. Kuna seemneid ümbritsev koor säilitab suletud vilja mõju, ei pääse õhk sisse ja seemnete omadused säilivad praktiliselt muutumatul kujul. See takistab seemnete tumenemist ja nende lipiidide riknemist (ebameeldiva maitse ja lõhna tekkimist) ning pikendab nende säilivusaega.

Loomuliku kuivatamisprotsessi tõttu on kreeka pähklid „Nuez de Pedroso“ väga vastupidavad pragunemisele, mis omakorda lihtsustab seemnete eemaldamist. Tööstuslikult kuivatatud kreeka pähklid muutuvad hapraks, mis tähendab, et nad võivad koorimisel suurema tõenäosusega puruneda ja seemneid on raskem eemaldada.

### Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Tootespetsifikaadi osas

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

---