

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2022/C 321/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Nuez de Pedroso”

EU br.: PDO-ES-02643 – 14.10.2020.

ZOI ( X ) ZOZP ( )

## 1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Nuez de Pedroso”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Naziv „Nuez de Pedroso” odnosi se na orahe ubrane na plantažama i s pojedinačnih stabala vrste *Juglans regia* L. i prezentirane za konzumaciju kao *sušeni orasi u ljusci* (kojima je prije konzumacije potrebno samo ukloniti ljusku) ili *jezgre oraha* (s kojih su odstranjene ljuska i unutarnje pregrade).

Orasi se beru s autohtonih i neautohtonih sorti. Autohtona sorta autohtono je stablo oraha „Rioja Alta”, a neautohtone sorte su uvezene sorte „Chandler”, „Lara”, „Franquette”, „Hartley”, „Fernor”, „Ferbel” i „Fernetto”, koje su se tijekom desetljeća prilagodile srednje visokim planinama i atlantskoj klimi zemljopisnog okruženja. Zajedno čine skup ekotipova lokalnog podrijetla koje su poljoprivrednici stoljećima birali kako bi povećali prinos, a osobito kvalitetu. Stoga ti orasi imaju veći sadržaj antioksidansa od oraha iz drugih područja, čime se osigurava najmanja razina antioksidativnog djelovanja od 115 µmol Trolox/g prema metodi ispitivanja DDPH (± 10 %).

Proizvod „Nuez de Pedroso” srednje je velika do velika koštunica blijede boje i okrugla oblika, sa srednje debelom do debelom ljuskom vrlo otpornom na pucanje, iz koje se sjemenka može lako izvaditi bez razdvajanja.

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sjemenka, koja se sastoji od dvaju naboranih kotiledona oblikom nalik na mozak (koji čine oblik leptira), odvojenih okomitom pregradom i dvjema do četirima nepotpunim lažnim pregradama, srednje je velika do velika, svijetlog do srednje svijetlog tona, s jantarnim nijansama na kutikuli. Ima jake arome i tipičan okus oraha, ugodan, s aromom prženja, blagom gorčinom bez trpkosti i bez neugodnih okusa i mirisa zbog visoke oksidacijske stabilnosti koja sprečava užeglost.

Orasi „Nuez de Pedroso” imaju visoku oksidacijsku stabilnost, što znači da je njihov rok trajanja dulji od godine dana bez kvarenja.

U trenutku pakiranja sušeni orasi u ljusci moraju imati veličinu promjera od najmanje 28 mm i prirodnu vlažnost od najviše 12 % te moraju biti u dobrom stanju. Sušeni orasi u ljusci mogu se pakirati u pakiranja težine do 15 kg.

Jezgre oraha, koje se mogu prodavati „cijele” ili „razdvojene”, moraju biti veličine najmanje 8 mm, s prirodnim sadržajem vlage od najviše 5 %. Ne smiju imati lomljive ili suhe dijelove ni područja koja su promijenila boju ili čija se boja znatno razlikuje od ostatka jezgre. Ako se to dogodi, nipošto ne smije biti zahvaćeno više od 25 % sjemenke. Jezgre oraha mogu se pakirati u pakiranja težine do 5 kg.

### 3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

### 3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Cjelokupni proizvodni postupak, uključujući, ako je primjenjivo, sušenje i uklanjanje ljuske, mora se provesti na definiranom zemljopisnom području.

### 3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Propisano je da se nakon 15. svibnja svi proizvodi koji nisu stavljeni na tržište moraju skladištiti na temperaturi do 8 °C uz vlažnost od 60 % do 75 %. Najdulje razdoblje skladištenja je do 31. prosinca u godini nakon godine berbe.

Pakiranje i označivanje još je jedan važan korak u osiguravanju da orasi „Nuez de Pedroso” budu dostupni za konzumaciju u savršenu stanju i da se u pakiranju ne miješaju s orasima iz drugih izvora ili s orasima koji nisu sušeni prirodnim putem ili nisu pravilno skladišteni.

Dobri uvjeti skladištenja (kontrolirana temperatura i vlažnost) u kojima se proizvod čuva prije stavljanja na tržište pomažu u očuvanju visoko topljivih i termolabilnih antioksidansa oraha „Nuez de Pedroso”, čime se usporava postupak kvarenja i produljuje rok trajanja.

Radi osiguranja usklađenosti s ovim zahtjevima, kojima se kontrolira kvarenje lipida nakon sušenja te jamči podrijetlo i sljedivost proizvoda, upravljačke subjekte ili, ako ih nema, nadležno tijelo mora se obavijestiti o sljedećim postupcima: skladištenju, pakiranju i označivanju.

### 3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Za svaki oblik proizvoda potrebno je numerirati pojedinačne oznake koje sadržavaju sljedeće informacije:

1. naziv zaštićene oznake izvornosti „Nuez de Pedroso” i njezin logotip;
2. ako je primjenjivo, izraz „nueces en grano” (jezgre oraha) i godinu berbe.

Svi proizvođači i prerađivači proizvoda koji ispunjavaju zahtjeve navedene u specifikaciji imaju pristup posebnom logotipu koji služi za identifikaciju proizvoda (bez obzira na to jesu li dio skupine proizvođača koji podnose zahtjev).



#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Definirano zemljopisno područje kontinuirano je i homogeno, ima ukupnu površinu od 1 163 km<sup>2</sup> i obuhvaća 38 općina koje pripadaju autonomnoj zajednici Rioja, točnije:

21 općinu koja pripada okrugu 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 te 17 općina koje pripadaju okrugu 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 Pedroso (po posljednjoj je općini oznaka dobila naziv).

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Kvaliteta i posebna svojstva oraha „Nuez de Pedroso” povezani su s prirodnim i ljudskim čimbenicima u zemljopisnom okruženju u kojem se uzgajaju, skladište i pakiraju.

##### 5.1. Kvaliteta ili svojstva proizvoda

Orasi uzgajani, sušeni i skladišteni na definiranom zemljopisnom području imaju visoku oksidacijsku stabilnost zbog višeg sadržaja prirodnih antioksidansa (41,75  $\mu\text{mol Trolox/g}$  više od ostalih industrijski proizvedenih sorti, prema komparativnim studijama koje je proveo Institut za masti i ulja u Sevilli) te dosežu prosječno antioksidativno djelovanje od 124,672  $\mu\text{mol Trolox/g}$  prema metodi ispitivanja DDPH. To uvelike pridonosi usporavanju postupka oksidacije oraha „Nuez de Pedroso”, čime se produljuje mogućnost konzumacije oraha u savršenu stanju u odnosu na slične orašaste plodove (tj. do godinu dana, dok za ostale orašaste plodove ona varira od tri do šest mjeseci).

Od prirodnih tvari s antioksidativnim djelovanjem koje se mogu pronaći u tako visokom udjelu najistaknutiji su topljivi tokofenoli, steroli i fenoli, kao što su flavonoidi i tanini koji se mogu hidrolizirati, a koji orasima „Nuez de Pedroso” daju njihove intenzivne arome i „tipičan okus oraha”, ugodan, s aromom prženja, laganom gorčinom bez trpkosti i potpunim odsustvom neugodnih okusa i mirisa, kao i oker-jantarne nijanse kutikule ili kože jezgre. Zato su te biomolekule ključne za kvalitetu proizvoda i izdvajaju ga od oraha koji se uzgajaju na susjednim područjima.

Veći antioksidativni kapacitet oraha „Nuez de Pedroso” u odnosu na druge orahe, u kombinaciji s prirodnim postupkom sušenja koji omogućuje gotovo potpuno očuvanje tih biomolekula, proizvodu daje visoku oksidacijsku stabilnost. To znači da imaju *dulji rok trajanja* (ostaju u savršenu stanju dulje od godine dana) i *da su znatno manje sklone kvarenju* pri skladištenju, koje može trajati do 31. prosinca u godini nakon godine berbe, bez pojave neugodnih okusa ili aroma.

Ljuske oraha „Nuez de Pedroso” ne slabe postupkom sušenja. Nepropusnost nije ugrožena, što znači da se dobro čuvaju, te se održava njihova tvrdoća, što olakšava vađenje sjemenki jer se ne mrve pri uklanjanju ljuske.

### 5.2. Uzročna povezanost – prirodni čimbenici

Definirano zemljopisno područje kontinuirano je i homogeno područje okruga Rioja Alta i Sierra de Rioja Alta, koji imaju planinski reljef. Posebni uvjeti klime i tla na tom području osiguravaju odgovarajući razvoj usjeva, koji su koncentrirani u hladnijim predjelima zapadnih dolina koje se nalaze u središnjim/gornjim dijelovima tokova rijeka Oja i Najerilla i njihovih pritoka.

Okrug Rioja Alta nema istu mediteransku klimu kao ostatak autonomne zajednice zbog *izrazitog atlantskog utjecaja* (kontinentalna klima s izrazitom tendencijom prema umjerenoj do hladnoj, osobito u planinama), što rezultira širokim vlažnim pojasom s čestim i obilnim padalinama.

Uzrok tog atlantskog utjecaja karakterističan je *reljef* područja koji ga štiti od suhih, toplih vjetrova s juga. Prosječna kumulativna godišnja količina padalina veća je nego u ostatku autonomne zajednice (502,55 l/m<sup>2</sup>), a proljetna količina padalina nekad je i više od dvostruko veća nego na drugim područjima. Taj je čimbenik vrlo koristan za usjeve jer su oni unatoč tvrdoći vrlo osjetljivi na sušu, osobito ljeti. Kiša u lipnju koja se podudara sa stadijem cvatnje isto tako pomaže da orasi uzgojeni na tom području budu odgovarajuće veličine.

Osim što tom području donosi više padalina, vlažnost s Atlantskog oceana ima i učinak reguliranja temperature, zbog čega razlika u temperaturi između ljeta i zime nije toliko izražena kao u ostatku autonomne zajednice.

Ljeta nisu toliko topla kao u ostatku autonomne zajednice, a obilježavaju ih ljetne oluje i visoka relativna vlažnost zbog velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura. Navedena posebna svojstva pogoduju razvoju tog usjeva, koji je ljeti vrlo osjetljiv na visoke temperature. Budući da orasi nisu izloženi jakom suncu ljuske ne postaju prazne ni iskrivljene, a jezgre ne tamne niti se lijepe za unutrašnjost ljuske, čime se jamči blijeda boja, odgovarajuća veličina i lako vađenje sjemenke, što su svojstva oraha „Nuez de Pedroso”.

Istovremeno, oštre zime i blaga ljeta jamče ispunjenje zahtjeva od najmanje četiri mjeseca hladnog vremena i najmanje četiri mjeseca prosječnih temperatura iznad 16 °C, čime se osigurava cvjetanje stabala sljedeće godine te potpuno i ravnomjerno dozrijevanje plodova do jesenske berbe. To je ključno za daljnji prirodni postupak sušenja, a isto tako omogućuje visok sadržaj fenolnih i antioksidacijskih spojeva. Znanstvenim istraživanjima utvrđena je veza između zrelosti i sadržaja fenola.

Posebnim istraživanjima o sadržaju fenola u orasima potvrđeno je i da prevelika toplina, suša i niska nadmorska visina imaju negativne učinke. Ti elementi nisu prisutni na području koje odgovara ovoj zaštićenoj oznaci izvornosti jer nadmorska visina visokog planinskog reljefa i posebni klimatski uvjeti područja, osobito hladnija i kišna ljeta, imaju osobito znatan učinak na savršeno prilagođene sorte koje se uzgajaju. To ima pozitivan učinak, zbog čega je ukupan sadržaj fenola i prirodnih antioksidansa veći nego kod oraha uzgajanih u drugim regijama.

Zbog suhih i hladnih uvjeta na tom području tijekom jeseni i zime primijenjeni prirodni postupak sušenja na odgovarajući način osigurava da se sadržaj vlage u orasima polako i postupno smanjuje, bez pojave gljivica ili aflatoksina, čime se produljuje rok trajanja oraha. Dok industrijski postupak sušenja primijenjen na drugim područjima u prosjeku traje 18 sati, prirodni postupak primijenjen na definiranom području puno je dulji i traje nekoliko dana. Trajanje varira ovisno o vremenskim uvjetima u tom trenutku, što dokazuje vezu između prirodnog postupka sušenja i zemljopisnog okruženja.

### 5.3. Uzročna povezanost – ljudski čimbenici

Stručnost u odabiru sjemena i najboljih načina uzgoja, prepoznavanje točnog vremena za berbu oraha, osiguravanje prirodnog postupka sušenja i pravilno skladištenje tehnike su koje se stječu i prenose godinama. To je i važan čimbenik u proizvodnji visokokvalitetnih oraha i očuvanju svih bitnih svojstava što je dulje moguće, zbog čega je vjerojatnost kvarenja manja, a tržišna vrijednost veća.

Budući da su poljoprivrednici na zemljopisnom području obuhvaćenom zaštićenom oznakom izvornosti oduvijek birali sjeme zaštićenih sorti radi poboljšanja produktivnosti i svojstava kvalitete te povećanja sposobnosti prilagodbe definiranom zemljopisnom području, te se sorte razlikuju od istih sorti uzgajanih drugdje, čak i na susjednim područjima.

Sorte koje se ovdje uzgajaju nisu izložene kasnom mrazu jer kasno cvjetaju i lišće im rano opada. Da nije tako, bile bi izložene polaganju jajašaca vrste *Cydia pomonella* L., što bi rezultiralo crvljivim orasima. Taj štetan učinak, koji nije prisutan na području obuhvaćenom zaštićenom oznakom izvornosti, česta je pojava na susjednim područjima s nižom nadmorskom visinom, gdje ograničava i prinose i kvalitetu usjeva.

Orasi se *beru* kad dosegnu optimalnu zrelost, koja je presudna za osiguravanje visokog sadržaja fenolnih i antioksidacijskih spojeva u plodu te njegove spremnosti za prirodni postupak sušenja koji slijedi. Orasi ne smiju dugo biti u dodiru s tlom radi očuvanja blijede boje ljuske i sprečavanja tamnjenja.

Postupak sušenja koji se primjenjuje na definiranom području tradicionalni je i povijesni prirodni postupak sušenja, koji se provodi odmah nakon berbe oraha (uvijek unutar 48 sati) da bi se osigurao najmanji negativni učinak na nutritivna i organoleptička svojstva ploda. Orasi se rasprostiru na potpuno čistoj i suhoj površini (visine najviše tri sloja oraha) na mjestima s dobrom prirodnom ventilacijom. Ne smiju se upotrebljavati umjetni izvori topline te se orasi moraju redovito premještati i čistiti kako bi se spriječilo stvaranje plijesni.

Tehnikom industrijskog sušenja koja se primjenjuje na drugim područjima radi skraćivanja postupka orasi se isušuju umjetnom ventilacijom na visokoj temperaturi. To dovodi do širenja i kompresije, zbog čega ljuska gubi nepropusnost i ubrzavaju se postupci oksidacije, što rezultira time da su orasi manje pogodni za skladištenje i kvare se znatno ranije.

S druge strane, zbog prirodnog postupka sušenja koji se primjenjuje na definiranom području, orasi „Nuez de Pedroso” vlagu gube sporije i postupno, tako da ljuske zadržavaju nepropusnost i manje je vjerojatno da će postati lomljive. Budući da ljuska koja okružuje sjemenku zadržava nepropusnost, zrak ne može ući unutra, a bitna svojstva ostaju gotovo netaknuta. Time se sprečava tamnjenje sjemenki i kvarenje lipida u njima (čime nastaju neugodni okusi i mirisi) te se produljuje rok trajanja.

Zbog prirodnog postupka sušenja orasi „Nuez de Pedroso” isto su tako vrlo otporni na pucanje, što olakšava vađenje sjemenke. Orasi podvrgnuti industrijskom postupku sušenja postaju lomljivi, što znači da je vjerojatnost mrvljenja pri uklanjanju ljuske veća te je teže izvaditi sjemenku.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

U odjeljku specifikacije proizvoda

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

---