

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 321/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Nuez de Pedroso”**Nr. UE: PDO-ES-02643 – 14.10.2020****DOP (X) IGP ()****1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Nuez de Pedroso”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Nuez de Pedroso” se referă la nucile recoltate din plantații și arbori separați din specia *Juglans regia L.* și prezentate pentru consum sub formă de *nuci uscate în coajă* (care trebuie decojite doar înainte de a fi consumate) sau de *miez de nucă* (după îndepărtarea cojii și a pereților interni).

Nucile sunt recoltate atât din soiuri autohtone, cât și din soiuri alohtone. Soiul autohton este nucul „Rioja Alta”, iar soiurile alohtone sunt „Chandler”, „Lara”, „Franquette”, „Hartley”, „Fernor”, „Ferbel” și „Fernette”, care au fost introduse și s-au adaptat, de-a lungul deceniilor, la munții cu o înălțime medie spre mare și la clima oceanică din mediul geografic. Împreună, aceste soiuri formează un set de ecotipuri de origine locală, selectate de fermieri de-a lungul secolelor pentru a îmbunătăți, în special, randamentul și calitatea. Prin urmare, aceste nuci au un conținut de antioxidanți mai mare decât cel al nucilor din alte zone, garantând un nivel minim de activitate antioxidantă de 115 μmol Trolox/g conform metodei de testare DDPH (± 10 %).

„Nuez de Pedroso” este o drupă de dimensiune medie spre mare, cu o culoare pală, de formă rotundă, cu un endocarp lemnos mediu spre gros și foarte rezistent la crăpare, din care poate fi extras cu ușurință miezul fără să se sfărâme.

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Miezul, care este alcătuit din două cotiledoane cutate, cu o formă asemănătoare cu cea a unui creier (configurație de fluture) separate printr-un perete perpendicular și doi sau patru pereți falși incompleți, are următoarele caracteristici: o dimensiune medie spre mare, o culoare deschisă spre medie, cu nuanțe de chihlimbar la cuticulă, miresme foarte intense și un gust tipic de nucă, o bună palatabilitate, o aromă de prăjit, un gust ușor amarui, fără astringență, precum și o absență totală a gusturilor și mirosurilor neplăcute datorită stabilității ridicate la oxidare și a absenței fenomenului de rănecizare.

Nucile „Nuez de Pedroso” au o stabilitate ridicată la oxidare, ceea ce înseamnă că au o durată de conservare de peste un an fără a se altera.

La momentul ambalării, nucile uscate în coajă trebuie să aibă un diametru minim de 28 mm și o umiditate naturală de cel mult 12 % și trebuie să fie în stare bună. Nucile uscate în coajă pot fi ambalate până la o limită maximă de 15 kg.

Miezul de nucă, care poate fi prezentat spre vânzare fie întreg, fie sfărâmat, trebuie să aibă o dimensiune de cel puțin 8 mm și un conținut de umiditate naturală de cel mult 5 %. Miezul nu trebuie să prezinte părți fărâmicioase sau uscate ori zone care contrastează puternic cu restul miezului din cauza decolorării sau a prezenței unor pete extinse. În această situație, nu este permis în niciun caz ca mai mult de 25 % din miez să fie afectat. Miezul de nucă poate fi ambalat până la o limită maximă de 5 kg.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție, inclusiv uscarea și, după caz, decojirea, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Se prevede că, după 15 mai, produsele care nu sunt introduse pe piață trebuie depozitate la o temperatură care să nu depășească 8 °C și la o umiditate cuprinsă între 60 % și 75 %. Perioada maximă de depozitare este stabilită la data de 31 decembrie a anului care succede anului de recoltare.

Ambalarea și etichetarea reprezintă o altă etapă esențială pentru garantarea faptului că nucile „Nuez de Pedroso” sunt disponibile pentru consum într-o stare perfectă și că nu sunt amestecate în același ambalaj cu nuci din alte surse sau care nu au fost uscate prin mijloace naturale ori depozitate corespunzător.

Condițiile bune de depozitare (temperatură și umiditate controlate) în care produsul este păstrat înainte de introducerea pe piață contribuie la conservarea antioxidanților foarte solubili și termolabili din nucile „Nuez de Pedroso”, încetinindu-se astfel procesul de alterare și prelungindu-se durata de conservare a acestora.

În scopul asigurării respectării acestor cerințe, care controlează alterarea lipidelor după uscare și garantează originea și trasabilitatea produsului, entitatea de gestionare sau, în absența acesteia, autoritatea competentă trebuie să fie informată cu privire la următoarele practici: depozitare, ambalare și etichetare.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru fiecare formă de prezentare a produsului, fiecare etichetă trebuie să fie numerotată și să conțină următoarele informații:

1. denumirea de origine protejată „Nuez de Pedroso” și logoul acesteia;
2. dacă este cazul, cuvintele „nueces en grano” (miez de nucă) și anul recoltării.

Toți producătorii și prelucrătorii produsului care îndeplinesc cerințele prevăzute în caietul de sarcini au acces la logoul specific care va identifica produsul (indiferent dacă fac sau nu parte din grupul de producători solicitant).



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată este continuă și omogenă, acoperind o suprafață totală de 1 163 km² și incluzând 38 de municipalități care aparțin comunității autonome Rioja, și anume:

21 de municipalități care aparțin districtului 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 și Tricio, precum și 17 municipalități care aparțin districtului 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 și Pedroso (ultima municipalitate fiind locul după care a fost numit produsul).

5. Legătura cu aria geografică

Calitatea și caracteristicile specifice ale nucilor „Nuez de Pedroso” sunt legate atât de factorii naturali, cât și de cei umani din mediul geografic în care sunt cultivate, depozitate și ambalate.

5.1. Calitatea sau caracteristicile produsului

Nucile cultivate, uscate și depozitate în aria geografică delimitată prezintă o stabilitate ridicată la oxidare datorită conținutului mai mare de antioxidanți naturali (cu 41,75 μmol Trolox/g mai mult decât în cazul altor soiuri produse industrial, conform studiilor comparative efectuate de Institutul Grăsimilor și Uleiurilor din Sevilla), atingând o activitate antioxidantă medie de 124,672 μmol Trolox/g conform metodei de testare DDPH. Acest lucru contribuie într-o foarte mare măsură la încetinirea procesului de oxidare a produsului „Nuez de Pedroso” și, prin urmare, la prelungirea consumului acestuia într-o stare perfectă pentru o perioadă mai lungă decât în cazul altor nuci similare (și anume, pentru o perioadă de până la un an, în timp ce, în cazul altor nuci, perioada variază de la 3 la 6 luni).

Dintre substanțele naturale cu activitate antioxidantă prezente într-o proporție atât de mare, cele mai importante sunt tocoferolii, sterolii și fenolii solubili, cum ar fi flavonoidele și taninurile hidrolizabile, care le conferă nucilor „Nuez de Pedroso” mirosurile intense și gustul tipic de nucă, palatabilitatea bună, aroma de prăjit, gustul ușor amărui, astringența scăzută și absența totală a gusturilor și mirosurilor neplăcute, precum și nuanțele de ocru și de chihlimbar ale cuticulei sau ale pieluței miezului. Acesta este motivul pentru care biomoleculele respective sunt atât de importante pentru calitatea produsului și îl diferențiază de nucile cultivate în zonele învecinate.

Faptul că nucile „Nuez de Pedroso” au o capacitate antioxidantă mai mare decât cea a altor nuci, combinat cu procesul natural de uscare care permite ca aceste biomolecule să fie conservate aproape intacte, îi conferă produsului stabilitatea ridicată la oxidare. Drept consecință, acesta are o durată de conservare mai lungă (rămânând într-o stare perfectă timp de mai mult de un an) și este mult mai puțin predispus la alterare în timpul depozitării, care poate continua până la data de 31 decembrie a anului care succede anului de recoltare, fără dezvoltarea unor gusturi sau arome neplăcute.

Cojile nucilor „Nuez de Pedroso” nu sunt fragilizate de procesul de uscare. Efectul de etanșeitate nu este compromis și, prin urmare, nucile se păstrează bine, iar duritatea lor este menținută, ceea ce facilitează extragerea miezului, deoarece nucile nu se fărâmă atunci când sunt decojite.

5.2. Legătura cauzală – Factorii naturali

Aria geografică delimitată este o zonă continuă și omogenă în districtele Rioja Alta și Sierra de Rioja Alta, care sunt muntoase din punctul de vedere al reliefului. Condițiile pedoclimatice specifice din întreaga zonă asigură dezvoltarea adecvată a culturii, care este concentrată în zonele mai reci ale văilor vestice situate în secțiunile mijlocii și superioare ale râurilor Oja și Najerilla și ale afluenților acestora.

Districtele Rioja Alta nu are aceeași climă mediteraneană ca și restul comunității autonome, din cauza *influenței atlantice clare* (climă continentală, care tinde în mod clar spre rece temperată, în special în munți), având ca rezultat o fâșie largă cu un nivel înalt de umiditate, cu precipitații frecvente și abundente.

Această influență atlantică se datorează faptului că *relieful* caracteristic al zonei o protejează de vânturile uscate și calde dinspre sud. Media precipitațiilor anuale cumulate este mai mare decât în restul comunității autonome (502,55 L/m²), iar precipitațiile de primăvară pot fi chiar de două ori mai mari decât în alte zone. Acest factor este foarte benefic pentru cultură, deoarece, în ciuda rezistenței sale, aceasta este foarte sensibilă la secetă, în special în timpul verii. Faptul că ploile din iunie coincid cu etapa de înflorire contribuie, de asemenea, la asigurarea unei dimensiuni adecvate a nucilor cultivate în zonă.

Pe lângă faptul că generează precipitații mai abundente în zonă, umiditatea dinspre Oceanul Atlantic are și efectul de a regla temperaturile, astfel încât diferența de temperatură dintre vară și iarnă nu este atât de pronunțată ca în restul comunității autonome.

Verile nu sunt la fel de calde ca în restul comunității autonome, fiind caracterizate de furtuni de vară și o umiditate relativă ridicată, ca urmare a contrastelor puternice dintre temperaturile din timpul zilei și cele din timpul nopții. Aceste caracteristici specifice sunt benefice pentru dezvoltarea culturii, care este atât de sensibilă la temperaturile ridicate din timpul verii. Datorită faptului că nucile nu sunt arse de soare, cojile nu devin goale sau deformate, iar miezul nu se închide la culoare sau nu se lipește de interiorul cojii, garantându-se astfel culoarea pală, dimensiunea și extragerea ușoară a miezului care caracterizează nucile „Nuez de Pedroso”.

În același timp, iernile aspre și verile blânde garantează răspund necesității de a avea cel puțin 4 luni de temperaturi reci și cel puțin 4 luni de temperaturi medii de peste 16 °C, care asigură înflorirea arborelui în anul următor și coacerea completă și uniformă a fructului la timp pentru recolta de toamnă. Acest lucru este esențial pentru procesul natural de uscare ulterior și permite, de asemenea, existența unui conținut ridicat de compuși fenolici și antioxidanți. Studiile științifice au stabilit o legătură între coacere și conținutul de fenol.

Studiile specifice privind conținutul de fenol al nucilor au confirmat, de asemenea, că excesul de căldură, seceta și altitudinea scăzută au efecte negative. Aceste elemente nu se întâlnesc în aria care corespunde DOP, deoarece altitudinea reliefului muntos înalt și condițiile climatice specifice din zonă, în special verile ploioase și mai răcoase, au un efect deosebit de semnificativ asupra soiurilor perfect adaptate cultivate. Acest lucru are un impact pozitiv, rezultatul fiind un conținut total de fenoli și de antioxidanți naturali mai mare decât cel al nucilor cultivate în alte regiuni.

Datorită condițiilor uscate și reci din zonă prezente în timpul toamnei și al iernii, procesul natural de uscare utilizat este adecvat pentru a garanta scăderea lentă și treptată a conținutului de umiditate al nucilor fără apariția ciupercilor sau a aflatoxinelor, mărindu-se astfel durata de conservare a acestora. În timp ce procesul industrial de uscare utilizat în alte zone durează în medie 18 ore, procesul natural utilizat în aria delimitată este mult mai lung și durează mai multe zile. Durata variază în funcție de condițiile meteorologice din acel moment, ceea ce dovedește legătura dintre procesul natural de uscare și mediul geografic.

5.3. Legătura cauzală – Factorii umani

Expertiza în ceea ce privește selectarea semințelor și cele mai bune practici de cultivare, cunoașterea exactă a momentului potrivit pentru recoltarea nucilor și asigurarea unui proces natural de uscare și a unei depozitări corecte reprezintă toate tehnici dobândite și transmise de-a lungul anilor. Acesta este, de asemenea, un factor important pentru producerea de nuci de înaltă calitate și pentru păstrarea tuturor caracteristicilor intrinseci cât mai mult timp posibil, ceea ce face ca nucile să fie mult mai puțin susceptibile să se altereze și ca valoarea de piață a acestora să fie mai mare.

Dat fiind faptul că agricultorii din aria geografică care corespunde DOP *selectează semințele* din soiurile protejate încă din cele mai vechi timpuri pentru a le îmbunătăți productivitatea și caracteristicile calitative și pentru a le spori capacitatea de adaptare la aria geografică delimitată, nucile diferă de aceleași soiuri cultivate în altă parte, chiar și în zonele învecinate.

Soiurile cultivate aici nu sunt afectate de înghețul târziu, deoarece înfloresc târziu, iar frunzele lor cad timpuriu. În caz contrar, acestea ar fi expuse la depunerea ouălor lepidopterei *Cydia pomonella* *Lepidoptera*, iar nucile ar fi supuse infestării cu viermi. Acest efect advers, care nu se produce în aria corespunzătoare DOP, este întâlnit în mod regulat în zonele învecinate cu o altitudine mai mică, limitând atât producția, cât și calitatea culturilor.

Nucile sunt *recoltate* în momentul în care au atins un grad de coacere optim, element decisiv pentru asigurarea unui conținut ridicat de compuși fenolici și antioxidanți în fruct și pentru pregătirea acestuia pentru procesul natural de uscare care urmează. Pentru a păstra culoarea pală a cojii și pentru a preveni închiderea la culoare, nucile nu trebuie lăsate în contact cu solul pentru o perioadă îndelungată.

Procesul de *uscare* utilizat în zonă este procesul natural de uscare tradițional și istoric, efectuat imediat după recoltarea nucilor (întotdeauna într-un interval de 48 de ore), pentru a se asigura reducerea la minimum a efectului negativ asupra caracteristicilor nutriționale și organoleptice ale acestora. Nucile se întind pe o suprafață perfect curată și uscată (cel mult trei straturi de nuci) în locuri cu o ventilație naturală bună. Nu se pot utiliza surse artificiale de căldură, iar nucile trebuie mutate și curățate periodic pentru a preveni formarea mucegaiului.

Tehnica de uscare industrială utilizată în alte zone pentru a scurta procesul usucă nucile cu ajutorul aerului forțat la o temperatură înaltă. Acest lucru conduce la expansiune și compresie, cauzând astfel pierderea etanșeității cojii și accelerarea proceselor de oxidare. Drept rezultat, nucile sunt mai puțin adecvate pentru depozitare și se alterează mult mai devreme.

În schimb, datorită procesului natural de uscare utilizat în aria delimitată, nucile „Nuez de Pedroso” își pierd umiditatea mai lent și mai treptat, astfel încât cojile rămân etanșe și este mai puțin probabil să devină fragile. Deoarece coaja care înconjoară miezul își menține etanșeitățile, nu poate pătrunde aer, iar proprietățile intrinseci sunt menținute practic intacte. Acest lucru împiedică închiderea la culoare a miezului și alterarea lipidelor acestuia (dezvoltarea de arome și mirosuri neplăcute) și îi prelungeste durata de conservare.

De asemenea, procesul natural de uscare face ca nucile „Nuez de Pedroso” să fie foarte rezistente la crăpare, ceea ce facilitează extragerea miezului. Nucile supuse unui proces industrial de uscare devin fragile, fiind mai probabil ca acestea să se fărâme atunci când sunt decojite și fiind mai dificil să se extragă miezul.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

În secțiunea dedicată caietelor de sarcini

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