

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare 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

(2023/C 41/12)

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⁾).

DOCUMENT UNIC

„NUECES DE NERPIO”

Nr. UE: PDO-ES-02786 – 16.7.2021

DOP (X) IGP ()

1. Nume

„Nueces de Nerpio”

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 în stare proaspătă sau prelucrate

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

Nuci uscate, prezentate sub formă de nuci întregi în coajă, sub formă de miez întreg, de jumătăți de miez sau de nuci măcinate, din fructe sănătoase, decojite, obținute dintr-un soi local de nuc, originar din Nerpio, și din alte soiuri (cultivar) adaptate zonei de producție, toate aparținând speciei *Juglans regia* L.

Soiuri autorizate:

Soiul principal: Soiul local, „nuc autohton din Nerpio”, provine din selecțiile de semințe realizate de producătorii din Nerpio începând cu secolul al XIV-lea. Acest lucru a dat naștere unui ecotip de nuc nealtoit adaptat perfect pentru valea râului Taibilla. Plantațiile de nuci autohtoni centenari constituie un peisaj și un patrimoniu fitogenetic unic în zona Nerpio. Acest ecotip reprezintă cel puțin 80 % din totalul arborilor din această specie prezenți în aria de producție.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Soiuri secundare (cultivar): Franquette, Chandler, Pedro și Fernor, soiuri cultivate în Nerpio începând cu anii 1990, adaptate la condițiile locale. Aceste soiuri secundare trebuie să fie altoite pe trunchiurile nealtoite ale soiului local, „nucul autohton din Nerpio”. Acest portaltoi oferă soiurilor secundare mai multă vigoare, o mai bună adaptare la solurile calcaroase și rezistență la bolile solului și la asfixierea rădăcinilor. Acești factori ajută soiurile secundare să se acomodeze climatului zonei de producție.

Caracteristicile miezului sau ale seminței:

- Culoarea membranei care înconjoară miezul sau sămânța este ușor mai închisă: aceasta variază de la bej la bronz și la castaniu. Aceasta este legată de concentrația sa ridicată de taninuri și, prin urmare, de proprietățile sale antioxidante și organoleptice mai bune.
- Stabilitatea chimică a acestora este considerabilă, ceea ce îi conferă rezistență la râncezire (termen de valabilitate de peste un an, condiții de depozitare tradiționale stabilite pentru DOP).
- Gust amărui și senzație astringentă datorată nivelurilor ridicate de tanin.
- Niveluri ridicate de antioxidanți naturali, în principal taninuri derivate din acizi galici și elagici. Activitatea antioxidantă a nucilor de Nerpio, stabilită prin metoda de evaluare a capacității de neutralizare a radicalului DPPH, exprimată ca echivalent Trolox al capacității antioxidante (TEAC), este de $\geq 110 \mu\text{mol Trolox/g}$ de nuci ($\pm 10 \%$). Acest procent este mult mai mare decât în cazul altor nuci de pe piață.

Tipuri de produs

Nucile pot fi prezentate sub formă de:

- „**nuci întregi**” în coajă
- „**miez întreg**” sau semințe
- „**jumătăți de nuci**” sau jumătăți de miez
- „**nuci măcinate**” sau miez măcinat

Nucile sub formă de „nuci întregi” și de „miez întreg” trebuie să respecte cerințele minime de calitate pentru clasele „Extra” și „Clasa I”, astfel cum sunt definite în standardele internaționale cu privire la comercializarea nucilor în coajă (standardul CEE-ONU DDP-01) și la comercializarea miezului de nucă (standardul CEE-ONU DDP-02).

Dimensiunea minimă a nucilor „întregi” este de 28 mm. „Miezul întreg” trebuie să aibă o dimensiune de peste 8 mm.

În etapa de ambalare, pentru toate categoriile și formele de „nuci întregi”, conținutul de apă nu trebuie să depășească 7 %. Pentru nucile sub formă de „miez întreg”, „jumătăți de nuci” și „nuci măcinate”, conținutul maxim de apă este de 5 %.

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

Cultivarea, recoltarea, uscarea și prepararea fructelor trebuie să aibă loc în aria de producție.

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

Pentru nucile prezentate sub formă de „jumătăți de nuci”, dimensiunea miezului trebuie să fie cuprinsă între 3 mm și 8 mm. Nu sunt permise abateri mai mari de 10 %, care nu corespund greutateii. Pentru „nucile măcinate”, nu trebuie să existe nicio limită în ceea ce privește dimensiunea, cu excepția celei de 3 mm. Se admite o abatere maximă de 10 % în ceea ce privește greutatea.

Există o limită maximă de 25 kg pentru ambalarea „nucilor întregi”. Pentru nucile sub formă de „miez întreg”, „jumătăți de nuci” și „nuci măcinate”, cantitatea maximă este de 15 kg.

Depozitarea, clasificarea și ambalarea trebuie să se desfășoare în același loc, întotdeauna în aria de producție. Reambalarea este interzisă. Procesul de ambalare se realizează la sursă pentru a se asigura condițiile naturale de mediu în care sunt manipulate și conservate „Nueces de Nerpio”. Nu trebuie să existe curenți de aer, umiditatea nu trebuie să depășească 75 %, iar temperatura nu trebuie să depășească 20 °C. Aceste condiții sunt garantate în Nerpio și sunt esențiale pentru menținerea conținutului ridicat de tanin care caracterizează nucile, precum și pentru încetinirea procesului de rănțezire.

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

Denumirea de origine „Nueces de Nerpio” și/sau logoul DOP „Nueces de Nerpio” trebuie să figureze foarte clar pe etichetele și pe ambalajele comerciale utilizate pentru aceste nucii.



Ambalajul în care sunt expediate nucile pentru consum poartă etichete numerotate care nu pot fi reutilizate.

Nucile pot fi introduse pe piață numai cu mărcile fabricilor în care acestea sunt manipulate și ambalate, care sunt înregistrate și care aparțin zonei de producție.

În cadrul procesului de etichetare facultativă, se utilizează mențiunea „De nogales centenarios” (Din nucii centenari) pentru nucile provenite din arborii de peste 100 de ani. În plus, pentru nucile provenite din arbori incluși pe o listă oficială de protecție a mediului, fie la nivel național, fie la nivelul UE, mențiunea „De nogales singulares” [Din nucii distinși] este însoțită de denumirea nucilor enumerați în listă.

Atunci când produsul este introdus pe piață, se utilizează descriptorii diferitelor forme de prezentare: „Nucii întregi”, „Miez întreg”, „Jumătăți de nucii” și „Nucii măcinate”.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria tradițională de producție, manipulare și ambalare a produsului „Nueces de Nerpio” include aria geografică naturală din jurul bazinului hidrografic al râului Taibilla și al afluenților săi, delimitat la o altitudine minimă de 900 m, care acoperă următoarele teritorii:

comunitatea autonomă Castilia-La Mancha:

din comuna Nerpio, toate poligoanele cadastrale și/sau parcelele situate la peste 900 m;

din comunele Yeste și Letur, toate poligoanele cadastrale și/sau parcelele care sunt situate la peste 900 m și care aparțin bazinului hidrografic al râului Taibilla;

comunitatea autonomă Murcia:

din comuna Moratalla, toate poligoanele cadastrale și/sau parcelele situate la peste 900 m și care aparțin bazinului hidrografic al râului Taibilla.

5. Legătura cu aria geografică

DOP „Nueces de Nerpio” se bazează pe caracteristicile specifice ale materiei prime, care sunt strâns legate de originea geografică prin factori naturali și umani.

Specificitatea ariei geografice

Aria de producție, bazinul văii râului Taibilla, face parte din zona sudică a lanțului muntos Sierra de Segura, intersecția geologică a regiunilor traversate de cordilierile Prebética și Subbética din sud-estul Spaniei. Zona înconjurătoare este o zonă montană, formată din lanțuri muntoase de calcar și dolomită, la altitudini de aproximativ 2000 de metri. Aria de producție a produsului „Nuez de Nerpio” este situată în mijloc, fiind formată din văi mici între munți la o altitudine de peste 900 m. Râul Taibilla, principalul afluent al râului Segura, traversează zona. Această zonă montană situată la o altitudine medie-ridicată, cu roci calcaroase și dolomite, formează un mediu agroforestier tipic în care nucul autohton din Nerpio și-a găsit nișa naturală ecologică și s-a adaptat perfect în urma selecției sale succesive de către fermierii din Nerpio începând cu secolul al XVI-lea. Aria are o valoare semnificativă pentru mediu și aparține rețelei Natura 2000.

Clima este tipică pentru o zonă montană situată la o altitudine medie-ridicată. În general, aceasta poate fi caracterizată ca fiind caldă continentală/mediteraneană, încadrată în grupa Csb în conformitate cu sistemul de clasificare climatică Köppen. Temperaturile medii sunt cuprinse între 10 °C și 15 °C (1981-2010). Există variații semnificative de temperatură între sezoane, valoarea maximă absolută fiind de 45,7 °C și cea minimă absolută de -15,7 °C, precum și variații de până la 22 °C în cursul zilei, primăvara și toamna. Aceste variații sunt stimulate de inversiunile de temperatură din valea râului Taibilla, care determină condiții specifice de producție și de creștere. În plus, precipitațiile sunt moderate, cu valori cuprinse între 400 și 600 mm, înregistrându-se o scădere semnificativă spre est, o consecință a fenomenului de deșertificare în sud-estul Spaniei. Nivelul de evapotranspirație este ridicat, între 600 și 800 mm, în funcție de altitudine.

Umiditatea ambiantă este scăzută, media anuală fiind de 65 %. În general, nucii sunt bine protejați împotriva vânturilor, datorită amplasării lor în văile dintre munți.

Solurile pe care sunt cultivați nucii au un caracter calcaros-mărnos și dolomitic, fiind formate pe sedimentele fluviale din perioada cuaternară și pe terasele sub-bazinului râului Taibilla. Textura solului variază, dar este, în principal, lutoasă și argilo-lutoasă. Nivelul pH-ului este foarte ridicat, acesta având valori cuprinse între 8,0 și 8,5, ca urmare a nivelurilor foarte ridicate de carbonat de calciu care ajung până la 50 %. Nivelurile de materie organică din aceste soluri sunt foarte ridicate, peste 2 % și, în unele cazuri, ajung până la 4 % în stratul superior de 20 cm. Sunt soluri foarte fertile și echilibrate pentru nuci.

Calitatea apei din bazinul hidrografic al văii râului Taibilla este bună, C2-S1 - C3-S1, conform clasificării realizate de Universitatea din California, Riverside. Apele sunt carbogazoase și alcaline, cu pH între 7,9 și 8,4, datorită naturii rocii de bază.

Nerpio și valea râului Taibilla oferă un peisaj modelat de cultivarea nucilor încă din cele mai vechi timpuri. Terasele de origine arabă seculare care datează din secolele al XII-lea și al XIII-lea constituie o caracteristică importantă, deoarece permit irigarea prin inundare pe un teren atât de abrupt. Terenul este străbătut de o rețea densă de șanțuri străvechi și de izvoare izolate, care canalizează apele râului Taibilla și ale afluenților săi. Terasele sunt situate de-a lungul unor ziduri de piatră antice, care susțin versanții și șanțurile (canale de irigare străvechi). Această practică tradițională de cultivare, precum și prezența vechilor nuci, reprezintă elementele fundamentale ale patrimoniului peisagistic și agro-cultural al comunei Nerpio și al văii râului Taibilla, formând un mediu ecologic pentru cultivarea nucilor autohtoni, unic în Spania. Este un mediu străvechi, structurat pe terase.

Proprietăți caracteristice

Miezul sau semințele nucii de Nerpio au un conținut ridicat de tanin, care rezultă, în principal, din prezența acizilor galici și elagici, conferindu-i-se produsului caracteristici specifice. În ceea ce privește răncezirea, produsul este foarte stabil, având un termen de valabilitate de peste un an. Acesta are un gust amărui, care lasă o senzație astringentă. Membrana are o culoare ușor mai închisă: aceasta variază de la bej la bronz și la castaniu. Nivelurile ridicate de tanin indică un echivalent Trolox ridicat al capacității antioxidante ($TEAC \geq 110 \pm 10 \text{ } \mu\text{mol Trolox/g de nuci}$). O publicație științifică a Institute of Fats and Oils of Seville (CSIC) [Consiliul Superior pentru Cercetare Științifică] demonstrează proprietățile antioxidante superioare ale nucilor de Nerpio în raport cu alte soiuri comerciale: „Compoziția nutrițională și activitatea antioxidantă a diferitelor soiuri de nuci (*Juglans regia* L.) din Nerpio (Spania) în comparație cu soiurile comerciale [I. Viera-Alcaide, et al. Grasas y Aceites 70 (3) iulie-septembrie 2019.]”.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Nuca de Nerpio are câteva caracteristici fizice, chimice și organoleptice unice. Este considerată a fi un ecotip care provine din Nerpio, cu caracteristici specifice dificil de reprodus în afara ariei de producție.

Caracteristicile distinctive ale nucilor de Nerpio includ membrana miezului de culoare închisă, perioada îndelungată de valabilitate și rezistența la râncezire, gustul amăru și senzația astringentă. Aceste caracteristici sunt legate de conținutul ridicat de tanin, precum și de capacitatea antioxidantă ridicată (TEAC \geq 110 μ mol Trolox/g de nuci), mult mai mare decât a altor nuci de pe piață. Aceste caracteristici sunt, de asemenea, legate în mod direct de factorii naturali și umani: selecția materialului vegetal, condițiile agricole și climatice specifice pentru cultivare, precum și uscarea și depozitarea naturală a nucilor.

1) **Selecția soiurilor de nuc autohtone**

Activitatea de selecție a soiurilor de nuc din Nerpio datează din secolul al XVI-lea, fapt atestat de „Plantón del Covacho”, un vechi arbore de nuc din Nerpio care datează de aproximativ 600 de ani. Soiurile autohtone din Nerpio se caracterizează printr-o pigmentare mai închisă și o aromă mai intensă decât cea a nucilor comerciale. Acest lucru este rezultatul influenței directe a producătorilor de nuci din Nerpio, care au selecționat, de-a lungul secolelor, nuci cu un gust mai pronunțat, amăru, astringent și mai închise la culoare.

2) **Condiții agricole și climatice specifice de cultivare**

Condiții pedologice: Soiurile autohtone din Nerpio sunt perfect adaptate la condițiile solurilor din valea râului Taibilla, care sunt extrem de calcaroase, au un pH cuprins între 8 și 8,5 și un conținut de peste 50 % de carbonat de calciu. Aceste condiții oferite de solurile calcaroase blochează absorbția fosforului din sol. Prin urmare, nucile prezintă un deficit în ceea ce privește acest mineral, care determină o pigmentare violetă mai puternică a frunzelor și fructelor, asociată cu niveluri mai ridicate ale antocianilor și ale altor compuși fenolici, cum ar fi flavonolii, flavonoidele și taninurile.

Condiții climatice: Condițiile mediteraneene din Nerpio sunt tipice pentru sud-estul Peninsulei Iberice, fiind caracterizate printr-un nivel ridicat de însorire, temperaturi ridicate, precipitații reduse și potențial de evotranspirație (ETP) ridicat, de până la 800 mm. Aceste condiții generează stres hidric pentru nuci în timpul verii, determinând sinteza taninurilor provenite din acizii galici și elagici. În consecință, membrana care acoperă miezul are o pigmentație mai închisă. Variațiile semnificative de temperatură în cursul zilei în valea râului Taibilla, de peste 22 °C, facilitează inversiunile de temperatură din vale, contribuie la creșterea conținutului de taninuri din nuci în etapa finală de maturare.

3) **Condiții naturale specifice de uscare și depozitare a nucilor din Nerpio**

Clima rece și uscată toamna și iarna accelerează procesul de deshidratare (uscare) a nucilor. Printre alți factori se numără recoltarea la momentul optim de maturare; uscătoarele naturale tradiționale; precum și condițiile adecvate de depozitare la temperaturi moderate și constante sub 20 °C și umiditatea scăzută, sub 75 °C. Înainte de introducerea pe piață a nucilor, acești factori asigură cele mai bune condiții de depozitare a acestora și le conservă antioxidanții (taninurile), încetinind astfel procesul de râncezire. Procedurile care implică spălarea și/sau uscarea forțată nu sunt compatibile cu DOP „Nueces de Nerpio”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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