

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 940/2007****z dnia 7 sierpnia 2007 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych Noix du Périgord (ChNP)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy i na mocy art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja przeanalizowała wniosek Francji o zatwierdzenie zmiany elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Noix du Périgord” zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1486/2004<sup>(2)</sup>.
- (2) Celem wniosku jest zmiana specyfikacji dotycząca pakowania orzechów świeżych lub wczesnych w zakresie zwiększenia maksymalnej wielkości opakowań z 5 do 10 kilogramów, aby ułatwić przeladunek podmiotom handlowym.

- (3) Komisja rozpatrzyła przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Ponieważ zmiana jest nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez konieczności stosowania procedury opisanej w art. 5, 6 i 7 tego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

W specyfikacji nazwy pochodzenia „Noix du Périgord” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2**

Pełne zestawienie, zawierające główne elementy specyfikacji, znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 7 sierpnia 2007 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1791/2006 (Dz.U. L 363 z 20.12.2006, str. 1).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 273 z 21.8.2004, str. 9.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji nazwy pochodzenia „Noix du Périgord” (Francja) zatwierdza się następującą zmianę:

W pkt 4.5 (Metoda produkcji) przedostatni akapit zdanie pierwsze „Orzechy świeże lub wczesne są pakowane w opakowaniach o maksymalnej wielkości 5 kg” otrzymuje brzmienie:

„Orzechy świeże lub wczesne są pakowane w opakowaniach o maksymalnej wielkości 10 kg”.

---

## ZAŁĄCZNIK II

## STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

## „NOIX DU PÉRIGORD”

NR WE: FR/PDO/105/0248/29.3.2006

ChNP (X) CHOG ( )

Niniejsze streszczenie przedstawia główne elementy specyfikacji produktu wyłącznie do celów informacyjnych.

## 1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: Institut national des appellations d'origine  
Adres: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Faks: (33) 142 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

## 2. Grupa

Nazwa: Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord  
Adres: Station de Creysse, BP 18, F-46600 Martel  
Tel.: (33) 565 32 22 22  
Faks: (33) 565 37 07 42  
E-mail: contact@noixdupericord.com  
Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) Inni ( )

## 3. Rodzaj produktu

Klasa 1.6 – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

## 4. Specyfikacja

(Streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 4.1. Nazwa

„Noix du Périgord”

## 4.2. Opis

Nazwą pochodzenia „Noix du Périgord” (orzecze włoskie z Périgord) mogą być określane następujące produkty: świeże lub wczesne orzechy włoskie, suche orzechy włoskie, nasiona orzechów włoskich.

Świeże lub wczesne orzechy włoskie i suche orzechy włoskie mają wielkość co najmniej 28 mm.

Świeże lub wczesne orzechy włoskie są produktem świeżym, sprzedawanym w łupinie, który należy spożyć w krótkim czasie po zbiorze. Przed spożyciem owoc należy rozłupać i obrać. Moment zbioru orzecha pozwala uzyskać jądre i łatwe do obrania nasiona. W momencie pakowania zawartość wilgoci w orzechach nie powinna być mniejsza niż 30 %. Wyróżnia się dwie odmiany: Marbot i Franquette.

W momencie pakowania suche orzechy włoskie, które są delikatnie suszone po zbiorze, muszą mieć zawartość wilgoci poniżej 12 %. Ponieważ owoc jest mniej gorzki, przed spożyciem należy go po prostu rozłupać. Wyróżnia się trzy odmiany: Marbot, Franquette i Corne.

Nasiona orzecha muszą być większe niż oczko o wielkości 8 mm. Preferowane są małe nasiona o jasnym zabarwieniu. W przypadku nasion, w których dominuje jasne zabarwienie, akceptowane są wszystkie formy (nasiona całe lub ich części). W przypadku nieco ciemniejszych nasion w kolorze jasnobrązowym lub cytrynowym, akceptowane są jedynie połówki nasion. Dopuszcza się wyłącznie 5 % nasion o zabarwieniu ciemniejszym niż wymienione powyżej. W momencie pakowania zawartość wilgoci w nasionach nie powinna przekraczać 5 %. Wyróżnia się trzy odmiany: Corne, Franquette i Grandjean.

#### 4.3. Obszar geograficzny

Obszar geograficzny „Noix du Périgord” składa się z 612 gmin w departamentach Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot i Lot-et-Garonne.

Orzechy muszą być produkowane, łupane i pakowane wyłącznie na wymienionym obszarze geograficznym.

Obszar został wyznaczony na podstawie dwóch podstawowych kryteriów:

- produkcji i przetwarzania orzechów: wybrane zostały gminy, na obszarze których istniały sady orzechowe i/lub pojedyncze drzewa orzecha, oraz gminy, w których orzechy są łupane,
- kryteriów geologicznych, pedologicznych i klimatycznych w celu wybrania miejsc sprzyjających uprawom orzecha o wysokiej jakości. Na podstawie tego kryterium została wybrana strefa nasadzeń drzew orzecha włoskiego, poza którą nie można sadzić drzew przeznaczonych do produkcji orzechów o chronionej nazwie pochodzenia.

#### 4.4. Dowód pochodzenia

##### Historia

Drzewa orzecha włoskiego występują w Dordogne od 8 000 roku przed naszą erą. Świadczy o tym obecność drewna i skamielin. Pierwsze pisemne świadectwo obecności drzew orzecha włoskiego w Périgord sięga XIII w. Są nim opłaty za dzierżawę wypłacane przez gospodarstwa Opactwu Cysterskiemu w Dalon. W ciągu XVIII w. wojny i mroźne zimy zniszczyły sady orzechowe, zaś inne oleje (rzepakowy, arachidowy, z ziaren maku) zaczęły stanowić konkurencję dla oleju z orzechów. Jednakże hodowla drzew orzecha włoskiego przetrwała i ukierunkowała się na produkcję orzechów w łupinach, a przede wszystkim nasion. W 1924 r. w Périgueux odbył się pierwszy krajowy kongres orzechów włoskich i nasion orzechów, na którym zainicjowano spójną dyskusję na tematy techniczne. W tym okresie Sarlat słynął z ręcznego rozłupywania orzechów, dającego pracę wielu kobietom. Wielkie mrozy z 1956 r. zniszczyły wiele drzew orzecha, a produkcja spadła z 10 000 do 6 500 ton. Spadek produkcji utrzymywał się aż do lat 80. W ostatnich latach nasadzenia orzecha włoskiego w Dordogne objęły 25 000 ha. Pozwoliło to odtworzyć pierwotną powierzchnię i ożywić produkcję.

##### Identyfikowalność

Jeżeli chodzi o monitorowanie produktów, suche i świeże orzechy włoskie, a także nasiona noix du Périgord są kontrolowane od etapu wytwarzania do etapu uzyskania produktu końcowego.

Orzechy są zbierane wyłącznie w sadach lub z pojedynczych drzew orzecha położonych w strefie nasadzeń drzew orzecha włoskiego określonej przez INAO i niezależnych ekspertów. Sady muszą spełniać kryteria dotyczące miejsca nasadzenia i warunków produkcji. Wszystkie sady spełniające te kryteria są rejestrowane przez INAO.

Ponadto wszystkie podmioty zaangażowane w produkcję, łupanie, składowanie lub pakowanie noix du Périgord wypełniają specjalną deklarację poświadczającą kwalifikacje, która jest rejestrowana przez INAO, oraz mają obowiązek prowadzenia rejestrów umożliwiających monitorowanie kupna i sprzedaży noix du Périgord. Podmioty te muszą również składać coroczną deklarację o zapasach. Produkcja jest również monitorowana za pomocą deklaracji zbiorów, deklaracji wyrobu nasion i deklaracji wprowadzenia do sprzedaży. Deklaracje są składane w INAO. Ponadto do wszystkich partii orzechów, które mogą uzyskać chronioną nazwę pochodzenia, dołącza się formularz wycofania.

Jeżeli chodzi o produkt, próbki pobierane z pakowanych partii poddaje się badaniom analitycznym i organoleptycznym. Właściwy dla noix du Périgord system znakowania, który został zatwierdzony przez INAO, pozwala na identyfikację wszystkich opakowań, w których sprzedawane są noix du Périgord.

Wysyłka orzechów w łupinach lub nasion orzechów luzem poza obszar geograficzny jest zabroniona. Zasadniczo orzech włoski jest bowiem – podobnie jak wino – produktem zamiennym, co oznacza, że w tym samym opakowaniu można mieszać orzechy różnych odmian i różnego pochodzenia. W przeciwieństwie do innych regionów Francji, gdzie orzechy włoskie w łupinie sprzedaje się jako mieszanki, to zgodnie z tradycją, w Péri-gord orzechy były zawsze sprzedawane według odmian, aby zachować wartość niektórych odmian o najwyższej jakości. Jedynym wyjątkiem od tej reguły jest tradycyjna mieszanka odmian Corne-Marbot, która ułatwia sprzedaż orzechów odmiany Corne o niewątpliwych walorach smakowych, lecz zniechęcających niekiedy konsumentów trudnością w łupaniu. Tradycja sprzedaży orzechów włoskich według odmian leży zatem u podstaw ich pakowania na obszarze produkcji, co jest powszechnie praktykowane w Péri-gord. Zresztą podczas analizy organoleptycznej partii czystość odmianowa próbek jest jednym z elementów wizualnej oceny łupiny (świeże i suche orzechy włoskie). Partie, w których proporcja innych odmian jest zbyt wysoka, nie mogą otrzymać chronionej nazwy pochodzenia. W przypadku nasion trudno przeprowadzić rozróżnienie wzrokowo, staje się ono bardziej oczywiste na podstawie smaku.

Ponadto pakowanie na obszarze produkcji pozwala zachować jakość produktu.

Świeże orzechy włoskie zawierają co najmniej 30 % wody i są poddawane „suszeniu”. Aby zachować jakość produktu, orzechy należy przechowywać w temperaturze od 1 °C do 5 °C przy wilgotności powietrza między 80 % a 95 %, to jest w chłodni. Dlatego też pakowanie produktu w niehermetyczne opakowania musi odbywać się w miarę możliwości bezpośrednio przed etapem sprzedaży, a zatem na obszarze pakowania, aby zapewnić jakość orzechów, biorąc pod uwagę szczególne warunki przechowywania, które były stosowane nieprzerwanie od momentu zbioru. Ponadto produkt ma ograniczoną przydatność do spożycia (zakaz wysyłki po 15 października w roku zbiorów) i w żadnym wypadku nie może być przetwarzany na suche orzechy włoskie. Na opakowaniu widnieje zresztą informacja, że świeże orzechy włoskie można przechowywać w chłodni, w pojemniku na warzywa.

Powyższe aspekty techniczne dotyczą również suchych orzechów włoskich. Jeżeli chodzi o konieczność przechowywania produktu na obszarze produkcji, wymóg nie jest związany z obecnością wody, lecz tłuszczów (kwasy tłuszczowe), w przypadku których nieprawidłowe przechowywanie może prowadzić do psucia (jęlczenia). Podobnie jak w przypadku świeżych orzechów, lecz po 1 marca obowiązują normy przechowywania w zakresie temperatury (między 2 °C a 8 °C) i wilgotności powietrza (między 60 % a 75 %). Suche orzechy również mają ograniczoną przydatność do spożycia (do 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów).

#### 4.5. Metoda produkcji

W produkcji noix du Péri-gord dopuszcza się jedynie cztery odmiany. Do produkcji „świeżych orzechów włoskich” dopuszcza się odmiany Marbot i Franquette. Do produkcji „suchych orzechów włoskich” dopuszcza się odmiany Marbot oraz Franquette i Corne. „Nasiona orzechów” muszą pochodzić z odmian Franquette, Corne i Grandjean. Jednakże w każdym sadzie dopuszcza się nasadzenia nie więcej niż 8 drzew odmian zapyłających na hektar.

Orzechy muszą pochodzić ze zidentyfikowanych sadów.

Każde drzewo musi rosnąć na powierzchni co najmniej 80 m<sup>2</sup>, począwszy od piętnastego roku włącznie po roku nasadzenia, co daje maksymalnie 125 drzew na hektar. Minimalna odległość między drzewami orzecha musi wynosić co najmniej siedem metrów. Do piątego roku włącznie po nasadzeniu dopuszczalne są dodatkowe uprawy, pod warunkiem że zachowana zostanie minimalna odległość dwóch metrów od pnia.

Dopuszcza się podlewanie w okresie wegetacji drzewa orzecha do 10 września włącznie. Zabronione jest podlewanie poprzez zraszanie listowia, a także stosowanie regulatorów wzrostu i aktywatorów dojrzałości. Średni zbiór z gospodarstwa sadowniczego jest ograniczony do 4 ton na hektar.

Orzechy suche oraz orzechy świeże i wczesne mają wielkość nie mniejszą niż 28 milimetrów. Moczenie orzechów w łupinie jest zabronione. Stosowanie roztworu podchlorynu do orzechów w łupinach nie jest dozwolone, z wyjątkiem istniejących instalacji, które mogą działać do 31 grudnia 2006 r.

Świeże lub wczesne orzechy włoskie zbiera się, kiedy nasiona są jędrne, a orzechy łatwo się obierają. Zawartość wilgoci w orzechach świeżych lub wczesnych w momencie pakowania nie może być mniejsza niż 30 %.

Suche orzechy włoskie suszy się naturalnie, na listwach lub nawiewem ciepłego i suchego powietrza. W tym drugim przypadku temperatura ciągu powietrza, które powinno przechodzić przez wszystkie orzechy do suszenia, nie może przekraczać 30 °C.

Nasiona pozyskuje się z orzechów pochodzących ze zidentyfikowanych sadów. Orzechy łupie się ręcznie lub maszynowo. Oddzielanie resztek łupiny od nasion wykonuje się ręcznie. Przy czynnościach związanych z oddzielaniem łupin od nasion, a przede wszystkim przy pakowaniu produktu, wyklucza się stosowanie kartonów do transportu orzechów lub nasion.

Aby zachować jakość produktu, warunki składowania każdego rodzaju orzechów (wilgotność powietrza, temperatura) są kontrolowane przed pakowaniem i u podmiotów handlowych. Na etapie pakowania tolerancje w zakresie uszkodzenia łupiny i części jadalnej są bardziej rygorystyczne niż tolerancje określone w normie handlowej ustanowionej zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 175/2001. Przechowywanie świeżych lub wczesnych orzechów włoskich w szczelnych opakowaniach jest zabronione.

Orzechy świeże lub wczesne są pakowane w opakowaniach o maksymalnej wielkości 10 kg <sup>(1)</sup>. Orzechy suche są pakowane w opakowaniach o maksymalnej wielkości 25 kg. Nasiona orzechów są pakowane w opakowaniach o maksymalnej wielkości 15 kg. Sprzedaż orzechów świeżych lub wczesnych, suchych i nasion orzechów przed pakowaniem w skrzynkach o maksymalnej pojemności 450 kg jest dopuszczalna na obszarze produkcji.

Aby zachować wszystkie właściwości owoców, świeże lub wczesne orzechy włoskie nie mogą być sprzedawane po 15 października roku zbioru. Orzechy suche i nasiona orzechów nie mogą być sprzedawane po 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

#### 4.6. Z w i ą z e k

Noix du Périgord pochodzi z tradycyjnego obszaru produkcji orzechów i nasion orzechów. Praktyczna wiedza producentów dostosowana do warunków lokalnych pozwoliła uzyskać wyjątkowy produkt.

Strefa nasadzeń drzew orzecha znajduje się przede wszystkim na przedgórzu Masywu Centralnego, gdzie występują ciepłe lata i duże opady deszczu. Dzięki opadom deszczu w podglebiu zbiera się woda niezbędna do uprawy orzechów. Taki szczególnie klimat sprzyja zawiązywaniu się pąków i powstawaniu nasion wysokiej jakości. Dlatego też w regionie od dawna istniały sady orzechowe.

Renoma noix du Périgord, u której podstaw leży jakość tego produktu, rozwijała się na przestrzeni wieków i nie wymaga potwierdzenia. Produkt jest uznawany w gastronomii francuskiej i europejskiej lub amerykańskiej od XIX w.

Na tym terenie producenci od zawsze umieli dokonać najlepszych wyborów, aby zapewnić wysoką jakość hodowli orzecha. Pozwoliło to określić kryteria geologiczne, pedologiczne i mikroklimatyczne niezbędne do identyfikacji działek, na których można produkować noix du Périgord.

W produkcji noix du Périgord dopuszcza się wyłącznie tradycyjne odmiany lokalne dostosowane do regionalnych warunków pedologicznych i klimatycznych: Marbot, Corne, Grandjean (wymienione odmiany występują wyłącznie w tym regionie) i odmianę dostosowaną do lokalnej gleby: Franquette.

Ze względu na stosowanie odpornych odmian i w trosce o zachowanie jakości stosuje się ekstensywne warunki produkcji. Zostały one określone w taki sposób, aby zachować specyficzny charakter ziemi i wykorzystać jej bogactwo (niezbyt duża gęstość, ograniczone nawodnienie, umiarkowana wielkość, ograniczone zbiory) oraz zachować cechy produktu.

Należy wreszcie podkreślić, że oddzielanie łupin od nasion nadal wykonuje się ręcznie. Proces ten, wywodzący się z długiej praktyki właściwej dla regionu, stanowi gwarancję zachowania nasion w całości (80 % całych nasion), umożliwia selekcję najlepszych produktów i przyczynia się do utrzymania tradycyjnej aktywności.

<sup>(1)</sup> Wnioskowana zmiana.

## 4.7. Organ kontrolny

Nazwa: I.N.A.O.  
Adres: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Faks: (33) 142 25 57 97  
E-mail: info@inao.gouv.fr

Nazwa: D.G.C.C.R.F.  
Adres: 59 boulevard V. Auriol, F-75703 Paris Cedex 13  
Tel.: (33) 144 97 29 60  
Faks: (33) 144 97 30 37  
E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

## 4.8. Etykietowanie

Etykieta na opakowaniach jednostkowych świeżych lub wczesnych orzechów włoskich, suchych orzechów włoskich lub nasion orzechów włoskich o chronionej nazwie pochodzenia „Noix du Périgord” musi zawierać w tym samym polu widzenia, z przodu opakowania: system znakowania zatwierdzony przez Institut national des appellations d'origine i rozprowadzany przez uprawniony podmiot, nazwę pochodzenia „Noix du Périgord”, napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce, adnotację „Appellation d'Origine Contrôlée” lub „A.O.C.”, umieszczoną bezpośrednio pod chronioną nazwą pochodzenia i napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej 2/3 największej czcionki z przodu opakowania oraz – w zależności od przypadku – adnotację „nasiona orzechów włoskich”.

W przypadku nasion orzechów włoskich etykietę należy obowiązkowo uzupełnić informacją o roku zbioru, która może znajdować się ewentualnie w innym polu widzenia. W przypadku suchych orzechów włoskich etykietę należy obowiązkowo uzupełnić nazwą odmian, jeżeli jest to mieszanka Corne – Marbot, która może znajdować się ewentualnie w innym polu widzenia.

---