

## VERORDNUNG (EG) Nr. 940/2007 DER KOMMISSION

vom 7. August 2007

## zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation eines im Register geschützter Ursprungsbezeichnungen und geschützter geografischer Angaben eingetragenen Namens (Noix du Périgord (g.U.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs, eine Änderung der Angaben der Spezifikation der geschützten, durch die Verordnung (EG) Nr. 1486/2004 der Kommission<sup>(2)</sup> eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Noix du Périgord“ zu genehmigen, geprüft.
- (2) Der Antrag bezweckt eine Änderung der Spezifikation hinsichtlich der Aufmachung der frischen oder jungen Nüsse, indem die Höchstgröße der Verpackungen von 5 kg auf 10 kg angehoben wird, um die Handhabung durch die Marktteilnehmer zu erleichtern.

- (3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und ist zu der Schlussfolgerung gelangt, dass sie gerechtfertigt ist. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Spezifikation der geografischen Angabe „Noix du Périgord“ wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

*Artikel 2*

Die Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation ist in Anhang II der vorliegenden Verordnung enthalten.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. August 2007

*Für die Kommission*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 (AbI. L 363 vom 20.12.2006, S. 1).

<sup>(2)</sup> ABl. L 273 vom 21.8.2004, S. 9.

## ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geografischen Angabe „Noix du Périgord“ wird genehmigt:

In Nummer 4.5 (Herstellungsverfahren) vorletzter Absatz erhält der erste Satzteil: „Frische oder junge Nüsse werden in Mengen von höchstens 5 kg“ folgende Fassung:

„Frische oder junge Nüsse werden in Mengen von höchstens 10 kg“.

---

## ANHANG II

## ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

## „NOIX DU PÉRIGORD“

EG-Nr.: FR/PDO/105/0248/29.03.2006

g.U. (X) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats*

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

2. *Vereinigung*

Name: Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord  
Anschrift: Station de Creysse, BP 18, F-46600 Martel  
Tel.: (33) 565 32 22 22  
Fax: (33) 565 37 07 42  
E-Mail: contact@noixduperigord.com  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

3. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, frisch oder verarbeitet

4. *Spezifikation*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name*

„Noix du Périgord“

4.2. *Beschreibung*

Folgende Erzeugnisse können die Ursprungsbezeichnung „Noix du Périgord“ in Anspruch nehmen: frische oder junge Nüsse, Trockennüsse, Nusskerne.

Frische oder junge Nüsse und Trockennüsse haben eine Mindestgröße von 28 mm.

Frische oder junge Nüsse sind frische Erzeugnisse, die in der Schale verkauft werden und zum baldigen Verbrauch nach der Ernte bestimmt sind. Vor dem Verzehr muss die Frucht geknackt und geschält werden. Im erntefrischen Stadium haben diese Nüsse einen festen und leicht zu schälenden Kern. Zum Zeitpunkt der Verpackung muss der Feuchtigkeitsgehalt der Nüsse mindestens 30 % betragen. Die beiden für diese Erzeugung ausgewählten Sorten heißen „Marbot“ und „Franquette“.

Die nach der Ernte auf schonende Weise getrockneten Nüsse dürfen zum Zeitpunkt ihrer Verpackung einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12 % aufweisen. Diese Früchte werden zum Verzehr nur geknackt. Ihr bitterer Geschmack hat bereits nachgelassen. Die beiden für diese Erzeugung ausgewählten Sorten sind „Marbot“ und „Corne“.

Die Nusskerne müssen größer als eine Maschenweite von 8 mm sein. Die kleinen, hellen Kerne sind am gefragtesten. Bei den vorwiegend hellen Nusskernen werden alle Formen akzeptiert (ganze Nüsse oder Teilstücke). Von den etwas dunkleren, hellbraunen und/oder zitronenfarbenen Nusskernen werden nur Hälften genommen. Es werden nur 5 % an Nusskernen mit dunklerem Farbton akzeptiert. Zum Zeitpunkt der Verpackung darf der Feuchtigkeitsgehalt der Kerne höchstens 5 % betragen. Die für diese Erzeugung ausgewählten Sorten sind „Corne“, „Franquette“ und „Grandjean“.

#### 4.3. Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet der „Noix du Périgord“ setzt sich aus den 612 Gemeinden der Departements Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot und Lot-et-Garonne zusammen.

Die Erzeugung sowie das Entkernen und Verpacken der Nüsse müssen innerhalb des geografischen Gebiets vorgenommen werden.

Das Gebiet wurde in Hinblick auf zwei grundsätzliche Kriterien definiert:

- bestehende Tradition der Nusserzeugung und -verarbeitung; dabei wurden diejenigen Gemeinden berücksichtigt, auf deren Gebiet sich Nussbaumhaine und/oder vereinzelte Nussbäume befinden, sowie Gemeinden, in denen Nüsse entkernt werden;
- geologische, pedologische und klimatische Kriterien, die günstige Bedingungen für einen hochwertigen Nussanbau darstellen. Anhand dieses Kriteriums wurde ein Anbaugebiet festgelegt, außerhalb dessen keine Nussbäume zur Erzeugung von Nüssen mit geschützter Ursprungsbezeichnung angepflanzt werden dürfen.

#### 4.4. Ursprungsnachweis

##### **Historischer Zusammenhang**

Aufgrund von fossilen Holz- und Nussschalenfunden konnte nachgewiesen werden, dass es in der Dordogne bereits 8 000 Jahre vor unserer Zeitrechnung Nussbäume gab. Der erste schriftliche Beleg für das Vorhandensein von Nussbäumen im Périgord geht auf das 13. Jahrhundert zurück und betrifft die Pacht, die die Bauern an das Zisterzienserkloster Dalon zahlten. Im 18. Jahrhundert zerstörten Kriege und kalte Winter die Nussbaumhaine, und durch die Verwendung anderer Öle (Raps, Erdnuss, Mohn) entstand eine Konkurrenz für die Nussölerzeugung. Dennoch blieb die Tradition der Nusserzeugung erhalten, und die Nüsse wurden mit und vor allem ohne Schalen verkauft. Im Jahr 1924 fand der erste nationale Kongress über die Erzeugung von Nüssen und Nusskernen in Périgueux statt, auf dem erstmals umfassende Überlegungen zu technischen Fragen der Nusserzeugung angestellt wurden. Damals war Sarlat für die manuell entkernten Nüsse sehr berühmt, und viele Frauen fanden mit dieser Tätigkeit einen Arbeitsplatz. Dem großen Frost von 1956 fielen zahlreiche Nussbäume zum Opfer, und die Erzeugung sank von 10 000 auf 6 500 Tonnen. Dieser Rückgang setzte sich bis in die 80er Jahre fort. In den letzten Jahren wurden jedoch in der Dordogne 25 000 ha mit Nussbäumen bepflanzt, so dass die ursprüngliche Fläche wiederhergestellt und die Voraussetzungen für einen Wiederaufschwung der Nusserzeugung geschaffen werden konnten.

##### **Herkunftssicherung**

Bezüglich der Überwachung der Nusserzeugung ist festzuhalten, dass sowohl die getrockneten als auch die frischen Nüsse sowie die Nusskerne aus dem Périgord von der Erzeugungsstufe bis zum Endprodukt kontrolliert werden.

Die Nüsse werden ausschließlich in Nussbaumhainen oder von einzelnen Nussbäumen geerntet, die im Nussanbaugebiet von den Dienststellen des INAO und unabhängigen Sachverständigen bezeichnet wurden. In diesen Nussbaumhainen müssen die Kriterien für das Anlegen der Flächen und die Erzeugungsbedingungen eingehalten werden. Alle Nussbaumhaine, die den Bestimmungen entsprechen, werden von den Dienststellen des INAO registriert.

Außerdem haben alle an der Erzeugung, Entkernung, Lagerung und Verpackung der Nüsse aus dem Périgord Beteiligten eine „Tauglichkeitserklärung“ auszufüllen, die von den Dienststellen des INAO registriert wird. Sie sind zur Führung von Büchern verpflichtet, über die der An- und Verkauf von Nüssen aus dem Périgord nachvollzogen werden kann. Auch müssen sie jährlich eine Bestandsmeldung vornehmen. Die Erzeugung wird auch über Ernteerklärungen, Erklärungen über die Erzeugung von Nusskernen und Absatzerklärungen, die bei den Dienststellen des INAO hinterlegt werden, verfolgt. Ferner müssen alle Partien von Nüssen, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung in Anspruch nehmen dürfen, mit Abholschein versandt werden.

Die Erzeugnisse werden geprüft, indem an Proben, die den verpackten Partien entnommen werden, analytische und organoleptische Analysen durchgeführt werden. Durch ein für die Nüsse aus dem Périgord spezifisches, von den Dienststellen des INAO zugelassenes Auszeichnungssystem werden alle Verpackungen, in denen die Nüsse aus dem Périgord vermarktet werden, gekennzeichnet.

Der Versand von Nüssen in der Schale oder von Nusskernen in loser Schüttung außerhalb des geografischen Gebiets ist verboten. Nüsse sind nämlich im Allgemeinen wie Wein ein beliebig austauschbares Erzeugnis, d. h., man kann in einer Verpackung Nüsse verschiedener Arten und verschiedenen Ursprungs mischen. Im Gegensatz zu anderen Regionen Frankreichs, in denen Nüsse in der Schale in Mischungen verkauft werden, bestand im Périgord immer die Tradition, die Nüsse nach Sorten getrennt zu verkaufen, um einige qualitativ hochwertigere Sorten besser aufwerten zu können. Die einzige Ausnahme bildet die traditionelle Mischung Corne-Marbot, die es ermöglicht, die Sorte „Corne“ leichter abzusetzen, deren geschmackliche Qualität deutlich auf der Hand liegt, deren schwer zu öffnende Schale jedoch den Verbraucher oft abschreckt. Diese Tradition des Verkaufs von Nüssen nach Sorten lag also dem Anspruch der Verpackung im Erzeugungsgebiet zugrunde, die im Périgord traditionell praktiziert wird. So macht bei den organoleptischen Prüfungen der Partien die Prüfung der Sortenreinheit der Proben einen Teil der Sichtprüfung der Schalen (frische und getrocknete Nüsse) aus. Partien, die einen zu hohen Prozentsatz von anderen Sorten aufweisen, dürfen die geschützte Ursprungsbezeichnung nicht tragen. Was den Nusskern betrifft, so ist die Unterscheidung bei Sichtprüfung nur sehr schwierig möglich, bei einer Geschmacksprüfung wird sie jedoch deutlicher.

Darüber hinaus trägt die Verpackung im Erzeugungsgebiet zur Erhaltung der Qualität des Erzeugnisses bei:

Die frische Nuss enthält mindestens 30 % Wasser und wird einer Trocknung unterzogen. Um ihre Qualität zu erhalten, müssen im Kühlhaus eine Temperatur zwischen 1 °C und 5 °C und eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 80 % und 95 % herrschen. Daher muss die Aufmachung in luftdurchlässigen Verpackungen möglichst kurz vor der Vermarktung und somit im Erzeugungsgebiet erfolgen, um die Qualität der Nüsse dank der besonderen Bedingungen zu erhalten, unter denen sie seit der Ernte gelagert wurden. Darüber hinaus hat das Erzeugnis nur eine begrenzte Lebensdauer (Versandverbot nach dem 15. Oktober des Erntejahres) und darf in keinem Fall zu getrockneten Nüssen verarbeitet werden. Außerdem wird auf der Verpackung präzisiert, dass die frischen Nüsse im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden müssen.

Was die getrockneten Nüsse angeht, so unterliegen diese ebenfalls den oben erläuterten technischen Bedingungen. Die Notwendigkeit der Aufmachung des Produkts im Erzeugungsgebiet steht hier nicht in Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Wasser, sondern dem von Lipiden (Fettsäuren), die unter schlechten Bedingungen zu einem Qualitätsverfall (Ranzigkeit) führen können. Wie für frische Nüsse sind hier — jedoch ab dem 1. März — Normen für die Temperatur (zwischen 2 °C und 8 °C) und die Luftfeuchtigkeit (zwischen 60 % und 75 %) bei der Lagerung vorgeschrieben. Das Erzeugnis hat ebenfalls eine begrenzte Lebensdauer bis zum 31. Dezember des Jahres, das auf das Erntejahr folgt.

#### 4.5. Herstellungsverfahren

Nur vier Sorten sind für die Erzeugung der Nüsse aus dem Périgord zugelassen. Für die Erzeugung „frischer Nüsse“ müssen Nüsse der Sorten „Marbot“ und „Franquette“ verwendet werden. Für die Erzeugung von „Trockennüssen“ sind Nüsse der Sorten „Marbot“, „Franquette“ und „Corne“ zu verwenden. Für die Erzeugung von „Nusskernen“ müssen die Nüsse von den Sorten „Franquette“, „Corne“ oder „Grandjean“ stammen. In den einzelnen Nussbaumhainen dürfen jedoch pro Hektar höchstens 8 verschiedene Bestäubersorten angepflanzt werden.

Die Nüsse müssen von identifizierten Nussbaumhainen stammen.

Jeder Baum muss ab seinem 15. Lebensjahr — einschließlich des Jahres, in dem er gepflanzt wurde — über eine Fläche von mindestens 80 m<sup>2</sup> verfügen, d. h., es darf höchstens 125 Bäume pro Hektar geben. Der Abstand zwischen den Nussbäumen muss mindestens 7 Meter betragen. Zwischenkulturen sind bis einschließlich zum fünften Jahr nach dem Anpflanzen zugelassen, sofern ein Abstand von mindestens 2 Metern zum Stamm gewährleistet ist.

Bewässerung ist in der Wachstumsperiode der Nussbäume bis einschließlich 10. September erlaubt. Überkronenberegnung sowie die Verwendung von Pflanzenwachstumsregulatoren und den Reifeprozess beschleunigenden Präparaten sind verboten. Der durchschnittliche Ertrag der Haine ist auf 4 Tonnen pro Hektar beschränkt.

Die Trockennüsse und die frischen oder jungen Nüsse weisen eine Mindestgröße von 28 mm auf. Das Einweichen von Nüssen in der Schale ist untersagt. Es ist nicht gestattet, Nüsse in der Schale mit einer Hypochloritlösung zu behandeln, außer bei bereits bestehenden Anlagen, und in diesen Fällen nur bis zum 31. Dezember 2006.

Die frischen oder jungen Nüsse werden geerntet, wenn der Kern fest ist und sich leicht schälen lässt. Zum Zeitpunkt der Verpackung muss der Feuchtigkeitsgehalt der frischen oder jungen Nüsse mindestens 30 % betragen.

Die getrockneten Nüsse müssen in Holzsteigen natürlich oder mit warmer, trockener Luft aus einem Ventilator getrocknet werden. In diesem letzteren Fall darf die Temperatur des Luftstroms, der die gesamte Masse der zu trocknenden Nüsse durchdringen können muss, nicht mehr als 30 °C betragen.

Die Nusskerne werden ebenfalls Nüssen entnommen, die aus identifizierten Nussbaumhainen stammen. Die Nüsse werden manuell oder maschinell aufgekackt. Das Entkernen (der Vorgang, bei dem die Kerne von der Schale getrennt werden) wird manuell durchgeführt. Während des Entkernungsvorgangs und vor der Verpackung dürfen keine Kartons für den Transport der Nüsse oder Nusskerne verwendet werden.

Bei den Großhändlern und vor der Verpackung werden die Lagerbedingungen (Luftfeuchtigkeit, Temperatur) für die einzelnen Produktarten vorgegeben, so dass sie ihre Eigenschaften nicht verändern. In der Verpackungsphase sind die Fehlertoleranzen in Bezug auf die Schale und den essbaren Teil strenger als die Toleranzen in der mit der Verordnung (EG) Nr. 175/2001 (geänderte Fassung) festgelegten Vermarktungsnorm. Die Aufbewahrung von frischen oder jungen Nüssen in luftdichten Verpackungen ist untersagt.

FrISCHE oder junge Nüsse werden in Mengen von höchstens 10 kg <sup>(1)</sup>, Trockennüsse in Mengen von höchstens 25 kg und Nusskerne in Mengen von höchstens 15 kg verpackt. Der Verkauf von frischen oder jungen Nüssen, Trockennüssen und Nusskernen in unverpacktem Zustand in Kisten mit einem Fassungsvermögen bis zu 450 kg ist innerhalb des Erzeugungsgebiets erlaubt.

Um zu gewährleisten, dass alle Eigenschaften der Erzeugnisse erhalten bleiben, dürfen frISCHE oder junge Nüsse nicht nach dem 15. Oktober des Erntejahres verkauft werden. Trockennüsse und Nusskerne dürfen nicht nach dem 31. Dezember des Jahres verkauft werden, das auf das Erntejahr folgt.

#### 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Nüsse aus dem Périgord stammen aus einem Gebiet mit einer langen Tradition in der Nuss- und Nusskernerzeugung. Das auf die lokalen Gegebenheiten ausgerichtete Know-how der Erzeuger hat dazu beigetragen, dass daraus ein außergewöhnliches Produkt entstanden ist.

Das Nussanbaugbiet liegt hauptsächlich am Fuß des Zentralmassivs, in einer Region, die von heißen und niederschlagsreichen Sommern geprägt ist. Eine Folge dieser ausgiebigen Niederschläge ist, dass sich im Boden die für den Nussanbau notwendige Wasserreserve bildet. Diese klimatische Besonderheit begünstigt die Bildung der Knospen und die Entstehung von hochwertigen Nusskernen. Dies erklärt also, warum schon sehr früh Nussbaumhaine in dieser Region angepflanzt wurden.

Der Ruf der Nüsse aus dem Périgord, der sich auf diese Qualität gründet, hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt und muss nicht mehr bewiesen werden. Dieser Ruf ist seit dem 19. Jahrhundert sowohl in der Gastronomie Frankreichs als auch der Europas oder Amerikas allgemein anerkannt.

Schon immer verstanden es die Erzeuger in diesem Gebiet, die für einen hochwertigen Nussanbau am besten geeigneten Lagen auszuwählen. Dadurch war es möglich, die geologischen, pedologischen und mikroklimatischen Kriterien zur Festlegung der Flächen, die für die Erzeugung der Nüsse aus dem Périgord geeignet sind, zu definieren.

Nur die traditionellen lokalen Sorten, die im Hinblick auf die pedoklimatischen Bedingungen der Region geeignet sind, werden für die Erzeugung der Nüsse aus dem Périgord zugelassen: Marbot, Corne, Grandjean — Sorten, die es ausschließlich in dieser Region gibt, sowie eine weitere Sorte, die ebenfalls für den Boden geeignet ist: Franquette.

Die Bedingungen für die Erzeugung sind aufgrund der Verwendung von Landsorten und im Bemühen um die Erhaltung der Qualität umfangreich. Sie verfolgen das Ziel, die Besonderheiten der Gegend zu erhalten, ihre Vorzüge zu nutzen (nicht sehr dichte Besiedelung, beschränkte Bewässerung, überschaubare Größe, beschränkte Erträge) und somit die Eigenschaften der Erzeugnisse zu erhalten.

Schließlich wird das Entkernen weiterhin manuell durchgeführt. Diese Arbeit beruht auf einem alten, dieser Region eigenen Know-how. Sie gewährleistet, dass die Kerne unversehrt bleiben (80 % sind ganze Nusskerne), ermöglicht das Erkennen der besten Produkte beim Sortieren und trägt zur Aufrechterhaltung einer traditionellen Wirtschaftstätigkeit bei.

<sup>(1)</sup> Beantragte Änderung.

#### 4.7. Kontrollstelle

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

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

#### 4.8. Etikettierung

Die Etiketten auf den Einzelverpackungen frischer oder junger Nüsse, von Trockennüssen oder Nusskernen, auf denen die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Noix du Périgord“ verwendet werden darf, müssen im selben Blickfeld auf der Vorderseite der Verpackung folgende Elemente aufweisen: das von den Dienststellen des Institut national des appellations d'origine zugelassene und von der zugelassenen Stelle erteilte Kennzeichnungssystem, den Wortlaut der Ursprungsbezeichnung „Noix du Périgord“ in mindestens derselben Größe wie die größten Buchstaben, die Bezeichnung „Appellation d'origine contrôlée“ oder „A.O.C.“ direkt unter dem Wortlaut der Ursprungsbezeichnung, ohne einen Text dazwischen und in einer Größe, die mindestens 2/3 der größten Buchstaben auf der Vorderseite der Verpackung ausmacht, sowie gegebenenfalls den Hinweis „Nusskerne“.

Bei den Nusskernen muss die Etikettierung durch die Angabe des Erntejahres, gegebenenfalls in einem anderen Blickfeld, ergänzt werden. Bei den Trockennüssen muss die Etikettierung, gegebenenfalls in einem anderen Blickfeld, durch den Namen der Sorten ergänzt werden, wenn es sich um eine Corne-Marbot-Mischung handelt.

---