

REGLAMENTO (CE) N° 940/2007 DE LA COMISIÓN**de 7 de agosto de 2007****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación incluida en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Noix du Périgord (DOP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Conforme a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de ese mismo Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia para aprobar una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Noix du Périgord», registrada por el Reglamento (CE) n° 1486/2004 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) El objetivo de tal solicitud es modificar el pliego de condiciones en lo que respecta al envasado de las nueces frescas o tempranas mediante el aumento del tamaño máximo de los envases desde 5 kilogramos hasta 10 kilogramos, para facilitar su manipulación por parte de los agentes comerciales.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen «Noix du Périgord» queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de agosto de 2007.

*Por la Comisión*Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 1791/2006 (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ DO L 273 de 21.8.2004, p. 9.

ANEXO I

Queda aprobada la siguiente modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen «Noix du Périgord» (Francia):

En el artículo 4.5 (Método de obtención), párrafo antepenúltimo, la primera frase «Las nueces frescas o tempranas se presentan en envases de 5 kg como máximo» se sustituye por la siguiente:

«Las nueces frescas o tempranas se presentan en envases de 10 kg como máximo».

ANEXO II

FICHA RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«NOIX DU PÉRIGORD»

N° CE: FR/PDO/105/0248/29.03.2006

DOP (X) IGP ()

La presente ficha resumen contiene, a efectos informativos, los principales elementos del pliego de condiciones.

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Institut national des appellations d'origine
Dirección: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Teléfono: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupación solicitante*

Nombre: Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord
Dirección: Station de Creysse, BP 18, F-46600 Martel
Teléfono: (33) 565 32 22 22
Fax: (33) 565 37 07 42
Correo electrónico: contact@noixdupericord.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto*

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

4. *Pliego de condiciones*

[Resumen de las condiciones contempladas en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nombre*

«Noix du Périgord»

4.2. *Descripción*

Los productos que pueden acogerse a la denominación de origen «Noix du Périgord» son las nueces frescas o tempranas, las nueces secas y las nueces en grano.

Las nueces frescas o tempranas y las nueces secas tienen un calibre mínimo de 28 mm.

La nuez fresca o temprana es un producto fresco, que se vende con la cáscara y debe consumirse rápidamente después de la cosecha. Para su consumo, el fruto debe romperse y pelarse. La fase de cosecha de esta nuez permite obtener un grano firme que se puede pelar fácilmente. En el momento del envasado, la humedad de la nuez debe ser superior o igual al 30 %. Las dos variedades que se destinan a esta producción son marbot y franquette.

La nuez seca, desecada por métodos suaves tras la cosecha, debe presentar una humedad inferior al 12 % en el momento del envasado. Para su consumo simplemente se debe cascar, ya que el amargor ha disminuido. Las variedades que se destinan a esta producción son marbot, franquette y corne.

La nuez en grano debe tener un tamaño superior a una malla de 8 mm. Los granos pequeños de color claro son especialmente apreciados. Se aceptan todas las formas (enteros o partidos) de los granos con dominante clara. Si el grano es ligeramente más oscuro, marrón claro o limón, solamente se acepta en forma de mitades. Se tolera solamente un 5 % de granos más oscuros. En el momento del envasado, el porcentaje de humedad de la nuez es del 5 % como máximo. Las variedades que se destinan a esta producción son corne, franquette y grandjean.

4.3. Zona geográfica

La zona productora de la «Noix du Périgord» está formada por 612 municipios de los departamentos de Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot y Lot-et-Garonne.

La producción de nueces, la separación de la cáscara y el envasado deben realizarse obligatoriamente en la zona geográfica, delimitada de acuerdo con dos criterios principales:

- tradición en la producción y transformación de la nuez: se han incluido los municipios en cuyos territorios existían ya huertas de nogal o nogales aislados y los municipios en los que se efectúa la separación de la cáscara,
- criterios geológicos, edafológicos y climáticos orientados a escoger los medios favorables al cultivo adecuado del nogal. De acuerdo con este criterio, se delimitó una zona de implantación del nogal, fuera de la cual no se pueden plantar nogales destinados a la producción con denominación de origen.

4.4. Prueba del origen

Antecedentes

La presencia de nogales en Dordoña está atestiguada desde el octavo milenio a. C., por la presencia de madera y cáscaras fósiles. El primer testimonio escrito de la presencia de nogales en el Perigord se remonta al siglo XIII y viene dado por los arrendamientos pagados por los campesinos a la abadía cisterciense del Dalón. En el siglo XVIII, las guerras y los rigurosos inviernos arruinaron la producción de nogal, y la producción de aceite de nuez tuvo que competir con el uso de otros aceites (colza, cacahuete y amapola). Sin embargo, el cultivo persistió destinándose a la producción de nuez con cáscara y, sobre todo, en grano. En 1924 se celebró en Périgueux el primer Congreso nacional de la nuez con cáscara y en grano y dio comienzo una reflexión coherente sobre cuestiones técnicas. En esa época, Sarlat tenía fama por la separación manual de la cáscara, que proporcionaba trabajo a cantidad de mujeres. La gran helada de 1956 afectó a numerosos nogales, y la producción bajó de 10 000 a 6 500 toneladas. Hasta los años 80 siguió decreciendo. Sin embargo, en los años recientes se han plantado en Dordoña 25 000 ha, con lo que se ha recuperado la superficie original y se ha podido reactivar la producción.

Rastreabilidad

En lo que respecta al seguimiento de los productos, las nueces secas, frescas y en grano del Perigord se controlan desde la fase de elaboración hasta el producto final.

Las nueces se recogen únicamente en huertas identificadas, o de nogales aislados identificados, dentro de la zona de implantación, encargándose de ello el INAO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) y especialistas independientes. Las huertas deben ajustarse a los criterios aplicables al lugar de implantación de las parcelas y a las condiciones de producción. El INAO registra todas las huertas que cumplen los requisitos exigidos.

Además, todos los agentes que intervienen en la producción, separación de la cáscara, almacenamiento y envasado de la nuez del Perigord cumplimentan una «declaración de aptitud» registrada por el INAO y están obligados a llevar unos registros que permitan el seguimiento de las compras y ventas de nuez del Perigord. Asimismo, deben elaborar anualmente una declaración de existencias. La producción también se sigue mediante declaraciones de cosecha, declaraciones de producción de nuez en grano y declaraciones de comercialización, que se presentan al INAO. Además, todos los lotes de nuez que puedan acogerse a la denominación deben ir acompañados de un bono de retirada.

En lo que se refiere al producto en sí, se efectúan exámenes analíticos y organolépticos de muestras tomadas en los lotes envasados. Un sistema de marcado específico de la nuez del Perigord, autorizado por el INAO, identifica todos los envases en los que se presenta el producto.

Está prohibido consignar nueces a granel, ni con cáscara ni en grano, en el exterior de la zona geográfica. En general, al igual que ocurre con el vino, la nuez es un producto fungible, es decir, que pueden mezclarse en un mismo envase nueces de origen y variedades diferentes. Contrariamente a lo que ocurre en otras regiones de Francia, donde las nueces con cáscara se venden mezcladas, en Perigord siempre ha sido tradicional vender las nueces por variedades para beneficiarse de una mayor revalorización de las variedades más cualitativas. La única excepción a esta norma reside en la mezcla tradicional «corne-marbot» que permite dar salida más fácilmente a la variedad corne cuya cualidad gustativa es evidente pero cuya cascadura difícil desanima a veces al consumidor. Esta tradición de vender las nueces por variedades ha sido, pues, el motivo de solicitar el envasado en la zona de producción, práctica habitual en Perigord. Por otro lado, con ocasión de los exámenes organolépticos de los lotes, la pureza varietal de las muestras forma parte de los elementos de apreciación en el marco del examen visual de las cáscaras (nuez fresca y seca). Los lotes que presentan un porcentaje de variedades distintas demasiado elevado no pueden beneficiarse de la denominación. En el caso de las nueces en grano, la diferenciación a la vista es difícilmente posible pero es más fácil la diferenciación al gusto.

Además, el envasado en la zona salvaguarda la calidad del producto.

La nuez fresca contiene, como mínimo, un 30 % de agua y sufre «desección». Para preservar su calidad, es necesario conservarla a una temperatura que oscila entre 1 °C y 5 °C y con una higrometría relativa que oscila entre el 80 % y el 95 %, es decir, en cámara fría. Por esta razón, el envasado en un envase no estanco debe realizarse inmediatamente antes de la fase de comercialización y, por consiguiente, en la zona de acondicionamiento para garantizar la calidad de la nuez debido a las condiciones particulares de conservación que se han mantenido de forma constante desde la cosecha. Además, este producto tiene una duración limitada (está prohibido expedirlo después del 15 de octubre del año de cosecha) y, bajo ninguna circunstancia, puede ser transformado en nueces secas. Por otro lado, en el envase se precisa que las nueces frescas deben conservarse en el cajón de verduras del frigorífico.

En el caso de la nuez seca, también obedece a los aspectos técnicos mencionados anteriormente. Por lo que respecta a la necesidad de envasar el producto en el interior de la zona, ello no se debe en este caso a la presencia de agua sino más bien a la de lípidos (ácidos grasos) cuya mala conservación puede provocar una degradación (enranciamiento). Como en el caso de la nuez fresca, pero después del 1 de marzo, para su conservación se fijan normas de temperatura (entre 2 °C y 8 °C) y de higrometría (entre 60 % y 75 %). El producto también tiene una duración limitada hasta el 31 de diciembre del año siguiente a la cosecha.

4.5. Método de obtención

Solo se admiten cuatro variedades para la producción de nuez del Perigord. Las nueces destinadas a la producción de nuez fresca deben ser marbot y franquette. Para la producción de nuez seca deben utilizarse nueces marbot, franquette y corne, y para la de nuez en grano, franquette, corne y grandjean. No obstante, en cada huerta se admite la presencia de un máximo de ocho árboles de variedades polinizadoras por hectárea.

Las nueces han de proceder de huertas identificadas.

Cada árbol debe disponer de una superficie mínima de 80 m² a partir del decimoquinto año inclusive después del año de plantación, lo que representa un máximo de 125 árboles/ha. La distancia mínima entre nogales es de 7 m. Se admiten cultivos intercalados hasta el quinto año inclusive después de la plantación, siempre y cuando se sitúen como mínimo a 2 m del tronco.

Se permite el riego durante el período de vegetación del nogal, hasta el 10 de septiembre inclusive. Está prohibido el riego por aspersión sobre el follaje y el uso de reguladores de crecimiento y activadores de madurez. El rendimiento medio de las huertas de la explotación se limita a 4 toneladas por hectárea.

Las nueces secas y las nueces frescas o tempranas tienen un calibre superior o igual a 28 mm. Está prohibido el enjuagado de la nuez con cáscara. El tratamiento de esta con solución de hipoclorito solo se autoriza en las instalaciones ya existentes y solo hasta el 31 de diciembre de 2006.

Las nueces frescas o tempranas se recolectan cuando el grano está firme y se pela fácilmente. En el momento del envasado, la humedad de las mismas debe ser superior o igual al 30 %.

Las nueces destinadas a la producción de nueces secas se someten a un secado natural sobre listones o mediante una corriente de aire caliente y seco. En este último caso, la temperatura del flujo de aire, que debe poder cruzar toda la masa de nueces expuestas, no debe ser superior a 30 °C.

Los granos se extraen de nueces procedentes de huertas identificadas. La cáscara se casca de manera manual o mecánica. La separación de la cáscara de los granos es manual. En las operaciones de separación y previamente a cualquier envasado, no se permite el uso de cartones para transportar las nueces o el grano.

En los locales de los agentes comerciales y antes del envasado, las condiciones de almacenamiento (higrometría, temperatura, etc.) están determinadas para cada tipo de producto con el fin de mantener la calidad. Las tolerancias en lo que respecta a los defectos de la cáscara y el grano en la fase de envasado son más estrictas que las que figuran en la norma de comercialización establecida en el Reglamento (CE) nº 175/2001 modificado. Está prohibida la conservación de nueces frescas o tempranas en envases estancos.

Las nueces frescas o tempranas se presentan en envases de 10 kg ⁽¹⁾ como máximo, las nueces secas, de 25 kg como máximo, y, las nueces en grano, de 15 kg como máximo. En la propia zona de producción está autorizada la venta de nueces frescas o tempranas, nueces secas y nueces en grano sin envasar, en «pallox» de una capacidad de 450 kg como máximo.

Para mantener todas las cualidades del fruto, las nueces frescas o tempranas no pueden comercializarse después del 15 de octubre del año de la cosecha, y las nueces secas y en grano después del 31 de diciembre del año siguiente al de la cosecha.

4.6. Vínculo

La nuez del Perigord procede de una zona tradicional de producción de nuez con cáscara y en grano. La práctica de los productores, adaptada a las condiciones locales, contribuye a que sea un producto excepcional.

La zona de plantación de los nogales se sitúa principalmente en la llanura al pie del Macizo Central, caracterizado por veranos cálidos con abundantes precipitaciones. Estas últimas contribuyen a la formación de una reserva de agua en el subsuelo, necesaria para el cultivo del nogal. Esta peculiaridad climática favorece la formación de brotes y de granos de calidad, lo que explica la localización tradicional de huertas de nogales en la región.

La notoriedad de la nuez del Perigord, basada en la calidad del producto, ha ido aumentando a lo largo de los siglos y no es necesario insistir en ella. Desde el siglo XIX se reconoce su valor gastronómico, tanto en Francia como en Europa o en América.

Los productores de la zona siempre han sabido elegir las situaciones más adecuadas para un cultivo de calidad del nogal, y ello ha permitido determinar los criterios geológicos, edafológicos y microclimáticos necesarios para la delimitación de las parcelas aptas para la producción de nuez del Perigord.

Para la producción de la nuez del Perigord solo se admiten las variedades locales tradicionales adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas de la región: marbot, corne y grandjean, que se encuentran solamente en esta región, y franquette, adaptada al terruño.

Debido a la utilización de variedades rústicas y al empeño en mantener la calidad, las condiciones de producción son extensivas. Están definidas de modo que se mantengan las características específicas de la tierra y se aproveche su riqueza (baja densidad, tamaño moderado, riego y rendimientos limitados) y mantener así las características del producto.

Por último, la separación de la cáscara se sigue efectuando manualmente. Resultado de una amplia práctica consustancial a la región, es un factor de respeto de la integridad del grano (80 % de granos enteros), permite seleccionar los mejores productos y contribuye a mantener una actividad tradicional.

⁽¹⁾ Modificación solicitada.

4.7. Estructura de control

Nombre: I.N.A.O.
Dirección: 51 rue d'Anjou, F-75008 Paris
Teléfono: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

Nombre: D.G.C.C.R.F.
Dirección: 59, boulevard V.-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13
Teléfono: (33) 144 97 29 60
Fax: (33) 144 97 30 37
Correo electrónico: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

4.8. Etiquetado

El etiquetado de los envases unitarios de las nueces frescas o tempranas, las nueces secas y las nueces en grano que ostentan la denominación de origen protegida «Noix du Périgord» ha de indicar, en un mismo campo visual y en el frente del envase, el sistema de marcado autorizado por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y distribuido por el organismo autorizado, el nombre de la denominación de origen «Noix du Périgord» en caracteres de dimensiones como mínimo iguales a las de los caracteres más grandes, la mención «Appellation d'Origine Contrôlée» o «A.O.C.», situada directamente debajo del nombre de la denominación de origen sin menciones intercaladas, con caracteres de dimensiones como mínimo iguales a 2/3 de las de los caracteres más grandes del frente del envase, y, según el caso, la mención «nueces en grano».

En el etiquetado de la nuez en grano deberá figurar además obligatoriamente, en su caso en otro campo visual, el año de cosecha. En el de las nueces secas, el nombre de las variedades en caso de que sea mezcla de corne y marbot.
