

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 154/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „NOIX DU PÉRIGORD”**

Nr UE: FR-PDO-0205-01286 – 21.11.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord (związek branżowy producentów orzecha włoskiego „Noix du Périgord”)

Lieu dit Perrical  
FR-46600 Creysse  
FRANCE

Tel. +33 565322222  
Faks +33 565370742

E-mail: contact@noixdupericord.com

Związek branżowy producentów orzecha włoskiego „Noix du Périgord” składa się z podmiotów produkujących i wysyłających „Noix du Périgord” i ma uzasadniony interes, aby złożyć wniosek o wprowadzenie zmiany.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

—  Nazwa produktu

—  Opis produktu

—  Obszar geograficzny

—  Dowód pochodzenia

—  Metoda produkcji

—  Związek z obszarem geograficznym

—  Etykietowanie

—  Inne: aktualizacja nazwy grupy producentów, kontrola, przedstawienie wyznaczonego obszaru geograficznego

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanej/zarejestrowanego ChNP/ChOG nie można uznać za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiany specyfikacji zarejestrowanej/zarejestrowanego ChNP/ChOG, dla której/którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny), nie można uznać za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### Opis produktu

- świeże orzechy włoskie

Świeże orzechy włoskie – orzechy sprzedawane w łupinie, która nie jest wysuszona – są sprzedawane w krótkim czasie po zbiorze. Są zbierane w następstwie wibracji drzew, w momencie kiedy ich zewnętrzna łuska zaczyna pękać, odkrywając łupinę. Podczas spadania owoców orzecha ich łuska zewnętrzna oddziela się w sposób naturalny od łupiny albo też częściowo do niej przylega, co wymaga jej złuszczenia na potrzeby odpowiedniej prezentacji łupiny orzecha. Grupa producentów składająca wniosek pragnęła doprecyzować, że taka czynność mechaniczna, służąca oddzieleniu łuski zewnętrznej od łupiny, jest możliwa.

„Jest to orzech włoski sprzedawany w łupinie, która w sposób naturalny oddzieliła się od łuski zewnętrznej i którą można poddać mechanicznemu złuszczeniu, aby usunąć części łuski przylegające do łupiny”.

Dodanie tej informacji odpowiada stosowanym praktykom i nie jest sprzeczne ani z cechami charakterystycznymi świeżych orzechów, ani z metodami ich zbierania.

Grupa składająca wniosek chciała również zastąpić wyraz „należy” wyrazem „można” w następującym zdaniu „Jest to owoc świeży, który można obrać po rozłupaniu”. Obranie świeżych orzechów włoskich należy bowiem do decyzji konsumenta i nie jest obowiązkowe: jest fakultatywne w zależności od indywidualnych upodobań.

- suche orzechy włoskie

Zmieniono tekst specyfikacji w odniesieniu do wilgoci orzechów suchych, aby dostosować się do normy handlowej przewidującej wilgotność nie większą niż 12 %.

„Pozbawione łuski i wysuszone orzechy mają zawartość wilgoci nie większą niż 12 %”.

##### Dowód pochodzenia

Część dotycząca historii, znajdująca się w specyfikacji, została przesunięta do rozdziału „Specyfika produktu”, a część dotycząca identyfikacji sadów – do rozdziału opisującego obszar geograficzny.

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego rozdział „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z wyznaczonego obszaru geograficznego” został ujednolicony i zmieniony w celu zebrania wymogów dotyczących sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

Sprecyzowano obowiązki dotyczące podmiotów (model, termin, informacje, które należy dostarczyć).

Usunięto zdania dotyczące treści badań analitycznych i organoleptycznych. Elementy te ujęto jednak w tabeli głównych punktów do skontrolowania w rozdziale „Wymogi krajowe” oraz w planie kontroli tej ChNP.

##### Metoda produkcji

Elementy opisowe odmian przesunięto do rozdziału „Specyfika produktu”. Zachowano jedynie wykazy odmian, w podziale na rodzaj prezentacji (orzechy świeże, orzechy suche, nasiona orzechów).

Wprowadzono ponadto następujące zmiany:

- Zmiana przepisów dotyczących nawadniania

Zniesienie daty 10 września zamykającej okres, podczas którego zezwala się na nawadnianie; zastąpienie jej zezwoleniem aż do zbioru.

„Dopuszcza się nawadnianie w okresie wegetacji drzewa orzecha aż do zbioru, aby ułatwić czynność zbioru, pozwalając na łatwiejsze oddzielenie łuski zewnętrznej i łupiny, pod warunkiem spełnienia następujących wymogów.”.

Zmiana ta nie wpływa negatywnie na jakość objętego nazwą chronioną produktu. Nawadnianie po 10 września ma bowiem większy wpływ na warunki zbioru niż na formowanie się samego owocu, który jest już uformowany, przeszedł fazę rozwoju w lipcu i sierpniu i osiągnął dojrzałość w połowie września. Nawadnianie po 10 września pozwala na łatwiejsze oddzielenie łuski zewnętrznej i łupiny, gdyż łuska źle się łamie przy braku wilgoci. Ułatwia to zatem spadanie orzechów, a co za tym idzie, czynność zbierania.

Wynikająca z tego poprawa warunków zbioru gwarantuje jakość produktu.

— Warunki produkcji typowe dla świeżych orzechów włoskich

Sprecyzowano, że mieszanie odmian na etapie pakowania jest niedozwolone, a orzechów świeżych nie można w żadnym razie przetwarzać w orzechy suche.

— Warunki produkcji typowe dla suchych orzechów włoskich

Usunięto zapisy dotyczące okresów stosowania w drodze odstępstwa roztworu podchlorynu do orzechów w łupinach i pakowania na wyznaczonym obszarze, gdyż minęły już terminy tych odstępstw.

Sprecyzowano, że mieszanie odmian na etapie pakowania jest niedozwolone, z wyjątkiem tradycyjnej mieszanki Corne-Marbot.

— Pakowanie i wprowadzanie do obrotu

Uzasadnienie konieczności pakowania na wyznaczonym obszarze znajduje się w arkuszu streszczenia opublikowanym w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* w 2003 r. i załączonym do specyfikacji.

W celu zagwarantowania jakości produktów w specyfikacji określono ostateczną datę wprowadzania do obrotu: do celów większej precyzji i łatwiejszej kontroli ostateczną datę wprowadzania do obrotu zastąpiono ostateczną datą wysyłki.

*Etykietowanie*

W celu zachowania zgodności z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

- zniesiono zapis AOC (kontrolowana nazwa pochodzenia),
- wprowadzono obowiązek nanoszenia symbolu ChNP Unii Europejskiej.

*Inne zmiany*

- Wnioskodawca: zmieniono nazwę grupy i sprecyzowano jej status prawny.
- Obszar geograficzny:
  - Przeniesiono część opisową obszaru geograficznego do rozdziału „Związek z obszarem geograficznym – specyfika obszaru geograficznego”.
  - W tej części umieszczono elementy dotyczące identyfikacji sadów i pojedynczych drzew orzecha włoskiego, które dotychczas znajdowały się w części dotyczącej identyfikowalności. Uzupełniono te elementy procedurami służącymi identyfikacji działek.
- Organ kontrolny: W świetle zmian w ustawodawstwie krajowym i przepisach wykonawczych w rozdziale „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli najważniejsze elementy, które należy kontrolować, ich wartości referencyjne i metody oceny, jakie należy stosować.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NOIX DU PÉRIGORD”

Nr UE: FR-PDO-0205-01286 – 21.11.2014

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. Nazwa(-y)

„Noix du Périgord”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

#### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

#### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwą pochodzenia „Noix du Périgord” mogą być określane następujące produkty: świeże lub wczesne orzechy włoskie, suche orzechy włoskie i 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 można obrać. Moment zbioru tego orzecha pozwala uzyskać jędrne i łatwe do obrania nasiona. W momencie pakowania zawartość wilgoci w orzechach nie powinna być mniejsza niż 30 %. W tej produkcji wyróżnia się dwie odmiany: Marbot i Franquette.

W momencie pakowania suche orzechy włoskie, które są delikatnie suszone po zbiorze, mają zawartość wilgoci najwyżej 12 %. Ponieważ owoc stał się mniej gorzki, przed spożyciem należy go po prostu rozłupać. W tej produkcji 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 %. W tej produkcji wyróżnia się trzy odmiany: Corne, Franquette i Grandjean.

#### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Orzechy włoskie muszą być produkowane i luskane wyłącznie na wymienionym obszarze geograficznym.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

Orzechy włoskie świeże lub wczesne są pakowane w opakowania o maksymalnej wielkości 10 kg.

Orzechy włoskie suche są pakowane w opakowania o maksymalnej wielkości 25 kg.

Nasiona orzechów włoskich są pakowane w opakowania o maksymalnej wielkości 15 kg.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze jest głównie uzasadnione ze względu na:

— zachowanie jakości produktu.

Świeże orzechy włoskie zawierają co najmniej 30 % wody i są poddawane osuszaniu. Aby zachować jakość produktu, orzechy takie 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 szczególnie warunki przechowywania, które były zachowywane 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 należy 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 (jęczmienia). 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).

- zachowanie cech charakterystycznych produktu

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 pomieszać orzechy różnych odmian i różnego pochodzenia. W przeciwieństwie do innych regionów Francji, gdzie orzechy włoskie w łupinie sprzedaje się jako mieszanki, zgodnie z tradycją w Périgord orzechy były zawsze sprzedawane według odmian, aby niektóre odmiany o najwyższej jakości mogły być lepiej docenione. 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 Périgord. 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.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne

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 udostępniony przez grupę wszystkim podmiotom,
- chronioną nazwę pochodzenia „Noix du Périgord” napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- oraz – w zależności od przypadku – zapis „nasiona orzechów włoskich”.

W przypadku nasion orzechów włoskich etykieta jest obowiązkowo uzupełniona o informację o roku zbioru, która może znajdować się ewentualnie w innym polu widzenia.

W przypadku suchych orzechów włoskich etykieta jest obowiązkowo uzupełniona o nazwę odmian – jeżeli jest to mieszanka Corne – Marbot, która może znajdować się ewentualnie w innym polu widzenia.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Orzechy włoskie „Noix du Périgord” pochodzą z tradycyjnego obszaru produkcji orzechów włoskich i ich nasion.

Obszar geograficzny produkcji jest obszarem położonym pomiędzy zboczami Masywu Centralnego a rozległymi nizinami basenu akwitańskiego, nad którymi obszar ten dominuje od strony południowej.

Tworzący rodzaj podestu płaskowyż o szerokości prawie 100 km przecinają cieki wodne spływające na południowym zachodzie do rzeki Gironde, przez co ma on charakter pagórkowaty.

Z punktu widzenia geologicznego warstwy tworzące substrat tego rozległego płaskowyżu pochodzą z ery mezozoicznej. Te morskie formacje geologiczne, pochodzące prawdopodobnie z jury i kredy, składają się z brunatnoziemów wapiennych lub wapieniowych nieznacznie pseudobielicowych lub nawet kwasowych, jeśli są piaszczyste.

Główne właściwości glebowe tych ziem to ich wysoka zawartość gliny, obecnej w całym profilu gleb gliniasto-wapiennych, a wyłącznie w warstwie podziemnej gleb pseudobielicowych.

Z punktu widzenia klimatycznego obszar geograficzny produkcji jest chroniony fizycznie przez Masyw Centralny przed zimnymi wiatrami z północnego-wschodu, jak i przed nagłymi ociepleniemi, ze względu na swą południowo-zachodnią ekspozycję.

Złagodzony klimat atlantycki jest przyczyną opadów wynoszących średnio 800 mm rocznie, rozłożonych równomiernie w ciągu całego roku, oprócz wiosny i jesieni, kiedy to opady są wyższe.

Sady obsadza się lokalnymi tradycyjnymi odmianami, takimi jak Corne, Marbot i Grandjean.

Pochodząca z Isère odmiana Franquette, wprowadzona w latach 50. XX w., rozpowszechniła się na całym obszarze geograficznym produkcji. Odmiana ta przystosowała się do lokalnych warunków glebowo-klimatycznych i rozwinęła właściwości inne niż właściwości Franquette uprawianej gdzie indziej, na przykład w Isère.

W wyniku mechanizacji zbioru połączonej z umiejętnościami producentów zakazano używania do orzechów roztworu podchlorynu, którego stosowanie miało na celu poprawę prezentacji orzechów zostawianych na ziemi.

Świeże lub wczesne orzechy włoskie zbiera się, kiedy nasiona są jędrne, a orzechy łatwo się obierają. Ten delikatny, poddawany suszeniu produkt przechowuje się w chłodni o kontrolowanej temperaturze i wilgotności. Ze względu na swój charakter produkt ten należy spożyć w krótkim czasie (zakaz wysyłki po 15 października w roku zbiorów) i w żadnym wypadku nie może być przetwarzany na suche orzechy włoskie.

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 przekracza 30 °C.

Orzechy mogą następnie być łuskane ręcznie lub maszynowo. Wydobywanie nasienia (łuskanie) prowadzi się wyłącznie ręcznie, aby oddzielić resztki łupiny od nasion.

## 5.2. Specyfika produktu

Specyfiką „Noix du Périgord” jest to, że orzech ten pochodzi z tradycyjnych odmian lokalnych: Marbot, Corne, Grandjean oraz z odmiany, która przystosowała się do miejsca produkcji – Franquette. Każda odmiana łączy się tradycyjnie z jedną lub wieloma formami prezentacji (świeże, suche, nasiona), w zależności od łatwości łuskania i podatności do przechowywania. W odniesieniu do orzechów włoskich suchych zgodnie z tradycją zakazuje się mieszania odmian, z wyjątkiem mieszanki Corne-Marbot.

Orzechy włoskie „Noix du Périgord” prezentowane są w łupinie świeżej lub suchej, lub w postaci nasion:

- świeże orzechy pochodzą z odmian Marbot i Franquette, a zawartość wilgoci w orzechach nie jest mniejsza niż 30 %,
- orzechy suche pochodzą z odmian Marbot, Franquette i Corne, a zawartość wilgoci w orzechach nie jest większa niż 12 %.

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

- w nasionach odmian Franquette, Corne i Grandjean zawartość wilgoci nie przekracza 5 %.

Nasiona są jasne, o zabarwieniu najwyżej jasnobrazowym lub cytrynowym.

Właściwości organoleptyczne poszczególnych odmian są następujące:

- nasiona Marbot są niezbyt kruche, o smaku najpierw słodkim, a na koniec lekko gorzkim, wyraźnie kojarzącym się ze smakiem orzecha. Spożywane w stanie świeżym są bardziej gorzkie, ze względu na obecność błonki na nasieniu,
- nasiona Franquette mają jasnozłotą barwę i łagodny zapach. Aromat orzechów jest intensywny, a nuta słodczy dobrze wyczuwalna. Konsystencja jest oleista i na ogół ceniona,
- nasiona Corne mają jasnozłotą barwę i owocowy, szczególnie wyszukany smak, są również przyjemnie kruche,
- nasiona Grandjean są jasne i smaczne, łatwo oddzielają się od łuski. Są przyjemne w jedzeniu, ponieważ są mało oleiste i cechują się interesującym, zrównoważonym, słodko-gorzkiem smakiem.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Orzechy włoskie „Noix du Périgord” pochodzą z tradycyjnego obszaru produkcji orzechów włoskich i ich nasion.

Ponieważ orzech włoski jest wrażliwy na wiosenne przymrozki, położenie obszaru geograficznego produkcji w cieniu Masywu Centralnego stanowi barierę ochronną przed zimnym powietrzem napływającym z północy.

Obszar geograficzny korzysta ponadto z obfitych opadów w lecie (burze), które odpowiadają zapotrzebowaniu orzecha włoskiego na wodę, szczególnie istotnym w połowie lipca – kiedy orzechy osiągną swoją wielkość – oraz w połowie sierpnia – kiedy nasiona, rosnąc, wypełniają łupinę.

Szczeliny w glebach wapiennych i ich wysoka zawartość gliny pozwalają drzewom orzecha rozwinąć głęboki system korzeniowy służący pobieraniu wody niezbędnej w ciągu całego cyklu wegetacyjnego.

Umiarkowane nawadnianie może dodatkowo zaspokajać zapotrzebowanie orzecha włoskiego na wodę i ułatwiać podczas zbioru oddzielanie łuski zewnętrznej od łupiny, spadanie orzechów i ich zbiór.

Odmiany stosowane w Périgord są uznawane i doceniane ze względu na swe nieodłączne właściwości jako orzechów świeżych, suchych lub nasion. W Périgord tradycyjnie sprzedaje się orzechy suche według odmian.

Odwieczne umiejętności w zakresie zbierania i suszenia wykorzystano w praktykach mechanizacji zbioru (potrząsanie drzewami) i zmieniających się technikach suszenia za pomocą wentylowania ciepłym powietrzem.

Dzięki mechanizacji można zbierać owoce o doskonałej dojrzałości, które uniknęły zbyt długiego kontaktu z podłożem, zachowując łupinę i jasną barwę nasienia, co pozwala spełniać kryteria jakości i prezentacji orzechów włoskich podczas pakowania.

Wentylacja pozwala na lepszą jednorodność suszenia owoców, dzięki regulacji przepływu ciepłego powietrza.

Umiejętności producentów w zakresie ręcznego oddzielania nasienia stanowią odwieczną tradycję lokalną. Gwarantują one zachowanie całości i jakości nasienia i budują renomę orzecha włoskiego „Noix du Périgord” jako produktu wyjątkowego.

Ponadto metody przechowywania owoców w łupinach lub nasion pozwalają zachować wysoką jakość tych orzechów aż do ich konsumpcji, niezależnie od rodzaju prezentacji czy wykorzystania (same orzechy czy orzechy jako składnik czekolad, ciast czy serów). Po 1 marca suche orzechy i nasiona są przechowywane w specjalnych warunkach, aby ochronić je przed rozkładem tłuszczu (jełczenie).

Renoma „Noix du Périgord”, u której podstaw leży jakość tego produktu, rozwijała się na przestrzeni wieków i jest powszechnie znana. Produkt jest uznawany w gastronomii francuskiej, europejskiej a nawet amerykańskiej od XIX w. W 1959 r. Louis Garavel w swoim opracowaniu dotyczącym uprawy orzecha włoskiego pisał, że „orzechy włoskie wyprodukowane w Périgord cieszą się od dawna doskonałą opinią, zarówno we Francji, jak i za granicą”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia <sup>(?)</sup>)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-fc000450-0225-4505-8586-924959dba4e5/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc000450-0225-4505-8586-924959dba4e5/telechargement)

---

<sup>(?)</sup> Zob. przypis 1.