**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DOCUMENTO ÚNICO

«**NUECES DE NERPIO**»

Nº UE:

**DOP ( X ) IGP()**

# Nombre

«Nueces de Nerpio»

# Estado miembro o tercerpaís

España

# Descripción del producto agrícola o alimenticio

## Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

## Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Nueces secas, presentadas enteras con cáscara, en grano entero, en grano partido o molido, procedentes de frutos sanos y desprovistos de ruezno o corteza, obtenidas a partir de nogal de la `variedad-población´ autóctona de Nerpio y de otras variedades (cultivares) aclimatadas a la zona de producción, pertenecientes todas ellas a la especie *Juglans regia* L.

Variedades autorizadas:

**Variedad principal:** La `variedad-población´ “Nogal autóctono de Nerpio” procede de selecciones realizadas, a partir de semillas, por agricultores de Nerpio desde el siglo XVI, dando lugar un ecotipo de nogal con pie franco, perfectamente adaptado al Valle del Taibilla.Las plantaciones de nogales autóctonos centenarios conforman un patrimonio fitogenético y paisajístico de naturaleza singular, en el entorno de Nerpio. Representa al menos el 80% de todos los árboles de esta especie existentes en la zona de producción.

**Variedades secundarias (cultivares):**Franquette, Chandler, Pedro y Fernor, variedades cultivadas en Nerpio desde la década de 1990, y que se adaptan a sus condiciones. Estas variedades secundarias deberán estar obligatoriamente injertadas sobre pies francos de la `variedad-población´“Nogal autóctono de Nerpio”. Este patrónle proporciona a estas variedades secundarias un mayor vigor, adaptación a los suelos calizos y resistencia frente a enfermedades de suelo y asfixia radicular. Ello facilita la aclimatación de las variedades secundarias a la zona de producción.

Características del grano o semilla:

-La piel del grano o semilla es ligeramente más oscura (beige-bronce-marrón), que se relaciona con sualta concentración de taninos, y por tanto con susmayores propiedades antioxidantes y organolépticas.

- Presenta una gran estabilidad químicafrente al enranciamiento (vida útil > 1 año, condiciones de almacenamiento tradicionales establecidas para la DOP).

- Sabor ligeramente amargo y sensación astringente, debido a los altos contenidos de taninos.

- Altos niveles de antioxidantes naturales, fundamentalmente taninos derivados de los ácidos gálico y elágico. La actividad antioxidante de las nueces de Nerpio, evaluada por el método de capacidad antirradical contra DDPH y expresada como Capacidad Antioxidante Equivalente al Trolox (TEAC), es ≥ 110 µmol Trolox/g de nueces (±10%), muy superior respecto a la de otras nueces del mercado.

Tipificación del producto:

Las nueces pueden presentarse:

* **“Enteras”** con cáscara.
* **“En grano entero”**o semilla.
* **“Partidas”** o en grano partido.
* **“Molidas”** o en grano molido.

Las nueces “Enteras” y “En grano entero” deberán cumplir las exigencias mínimas de calidad para las categorías “Extra” y “Primera” que se definen en las normas internacionales de comercialización para las nueces con cáscara, Norma DDP-01 INSHELL WATNUTS de la CEPE/UN y para la comercialización de nueces sin cáscara, Norma DDP-02 INSHELL WATNUTS de la CEPE/UN.

Las nueces “Enteras” tienen que tener un calibre mínimo de 28 mm. Por otro lado, las nueces “En grano entero” deben tener un tamaño superior a una malla de 8 mm.

Las nueces “Enteras”, para todas las categorías y formatos, deben presentar en el momento del envasado una humedad inferior al 7%, y las nueces “En grano entero”, “Partidas” o “Molidas”, un 5% de humedad máxima.

## Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

-

## Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El cultivo, recolección, secado y acondicionamiento del fruto se realizarán dentro de la zona de producción.

## Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

En las presentaciones “Partidas”, el tamaño del grano estará comprendido entre 3 y 8 mm, no se admitirán desviaciones mayores al 10% que no se correspondan en peso. En la presentación “Molidas”, no habrá limitación de tamaño, siempre por debajo de 3 mm, admitiéndose deviaciones máximas del 10% en peso.

El envase de nueces “Enteras” se limita a 25 Kg como máximo, y el de nueces “En grano entero”, “Partidas” o “Molidas” a 15 Kg como máximo.

Las prácticas de almacenamiento, clasificación y envasado se deben realizar en el mismo lugar, y siempre dentro de la zona de producción. Queda prohibido el reenvasado. La razón fundamental del envasado en origen estriba en asegurarlas condiciones ambientales naturales en las que se manipulany conservan las nueces de Nerpio, ausencia de corrientes de aire, humedad no superior al 75% y temperatura no superior a 20º C, condiciones que se aseguran en Nerpio, y que son determinantes para preservar los altos contenidos en taninos que caracterizan a las nueces, y por ende, ralentizar el enranciamiento de las mismas.

## Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas y envases comerciales utilizados en las nueces amparadas, deberá figurar obligatoriamente, y de forma destacada, la mención Denominación de Origen “Nueces de Nerpio” y/o el logotipo de la DOP “Nueces de Nerpio”.



Los envases en los que se expidan las nueces para su consumo, irán provistos de etiquetas numeradasde manera que no sea posible una nueva utilización.

Sólo podrán ser comercializadas las nueces con las marcas propias de los Almacenes de Manipulación y Envasado inscritos pertenecientes a la zona de producción.

Dentro del etiquetado facultativo se incluirán las menciones*“De nogales centenarios”* a las nueces procedentes de lotes de árboles que tengan más de 100 años, y por otra parte *“De nogales singulares”*, acompañado del nombre del nogal catalogado, a las nueces procedentes de árboles que gocen de una figura oficial de protección ambiental (nacional o comunitaria).

Para la comercialización del producto se incluirán las leyendas de los diferentes formatos: “Enteras”, “En grano entero”, “Partidas” o “Molidas”.

# Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona tradicional de producción, manipulación y envasado de las nueces de Nerpio comprende el entorno geográfico natural de la cuenca del valle del río Taibilla y sus afluentes, delimitado a una altitud mínima de 900 m, cuyos territorios son:

Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha:

Del término municipal de Nerpio, todos los polígonos catastrales y/o parcelas ubicados por encima de los 900 m.

De los términos de Yeste y Letur, todos los polígonos y/o parcelas catastrales ubicados por encima de los 900 m y que pertenezcan a la cuenca hidrográfica del río Taibilla.

Comunidad Autónoma de Murcia:

Del término de Moratalla,  todos los polígonos y/o parcelas catastrales ubicados por encima de los 900 m y que pertenezcan a la cuenca hidrográfica del río Taibilla.

# Vínculo con la zona geográfica

La DOP “Nueces de Nerpio” se sustenta en las características específicas de la materia prima, las cuales se vinculan estrechamente al origen geográfico a través de los factores naturales y humanos.

**Características específicas de la zona Geográfica**

La zona de producción, cuenca del Valle del Taibilla,pertenece al área meridional de la Sierra de Segura, intersección geológica entre las regiones Prebetica-Subbética del sureste español. Comprende una zona montañosa circundante formada por las sierras de materiales calizo-dolomíticos, todas ellas con altitudes cercanas a los 2.000. En medio se encuentra la zona de producción de la nuez de Nerpio, conformada por un sistema de pequeños valles intramontañosos, de una altitud superior a 900 m, atravesado por el río Taibilla (principal afluente del río Segura). En este entorno de media-alta montaña, de rocas calizo-dolomíticas, determina un ambiente típicamente agroforestal, en el cual la `variedad-población´ de la nuez autóctona de Nerpio, ha encontrado su nicho ecológico natural, perfectamente adaptada tras las sucesivas selecciones realizadas por los agricultores de Nerpio desde el siglo XVI. El territorio tiene un gran valor ambiental, se encuentra integrado en la Red Natura 2000.

La zona presenta un clima típico de media-alta montaña, clasificándose a nivel general como Mediterráneo Continental Templado, Csb según Köppen. Las temperaturas medias varían entre los 10 y 15 ºC(1981-2010). Existen una gran oscilación térmica entre las estaciones anuales (45,7º C máxima absoluta y -15,7 ºC la mínima absoluta) y entre la noche y el día (hasta 22 ºC en primavera y otoño) favorecidas por las inversiones térmicas existente en el Valle del Taibilla, lo que proporciona unas condiciones agrológicas específicas. Por otro lado, la precipitación es moderada, entre 400-600 mm, apreciándose un importante gradiente negativo en sentido hacia el este, consecuencia de la desertización del sureste español. La evapotranspiración es alta, se encuentra entre 600-800 mm, dependiendo de la altitud.

La humedad ambiental es baja (media anual 65 %), y en general los nogales se encuentran bien resguardados de los vientos, al encontrarse asentados sobre los valles intramontañosos.

Los suelos cultivados de nogales son de naturaleza margocaliza-dolomitica, asentados sobre depósitos cuaternarios fluviales y terrazas de la subcuenca del río Taibilla.La textura del suelo es variable, fundamentalmente franca o franco-arcillosa. El pH es muy alto, variando desde 8,0-8,5, consecuencia de unos niveles de carbonato cálcico muy elevados (hasta 50%). Los niveles de materia orgánica de los suelos de cultivo son muy elevados, superiores a 2%, y llegando en algunos casos hasta el 4% en la capa superior (20 cm). Son suelos muy fértiles y equilibrados para el nogal.

La calidad de las aguas de la cuenca hidrográfica del Valle del Taibilla es buena, C2-S1 a C3-S1 según clasificación de Riverside (Universidad de California). Son aguas carbonatadas y alcalinas (pH 7,9 a 8,4) como consecuencia de la naturaleza de la roca madre.

El paisaje deNerpio y del Valle del Taibilla, se encuentra modelado por el cultivo del nogal desde tiempo inmemorial. Destacan lasterrazas agrícolas centenarias de origen árabe (siglos XII-XIII), que permiten el riego a manta en un terreno muy escarpado como este, sobre el que discurre una tupida red de antiquísimas acequias que llevan las aguas del río Taibilla, sus afluentes yde manantiales aislados.Las terrazas se disponen junto a tapias centenarias de piedra, para la sujeción de la ladera y sobre las que también discurren las acequias. Esta práctica tradicional decultivo, constituye junto con los viejos nogales los elementos fundamentales del patrimonio paisajístico y agrocultural de Nerpio y del Valle del Taibilla, conformando un eco-entorno de cultivo de nogal autóctono exclusivo en España, centenario y adehesado en terrazas.

**Características específicas del producto**

El grano o semilla de la nuez de Nerpio presenta unos altos contenidos en taninos, fundamentalmente derivados del ácido gálico y elágico, que le proporcionan características específicas al producto. Presenta una gran estabilidad al enranciamiento (vida útil > 1 año), un sabor ligeramente amargo y sensación astringente, y la piel es de un color ligeramente más oscuro (beige-bronce-marrón). Los altos niveles en taninos proporcionanuna elevada Capacidad Antioxidante Equivalente al Trolox (TEAC ≥ 110 ±10%µmol Trolox/g de nueces). Una publicación científica del Instituto de la Grasa de Sevilla (C.S.I.C.) avala las superiores propiedades antioxidantes de la nuez de Nerpio en relación a otras variedades comerciales: “Nutricional composition and antioxidant activity of diferent walnut varities (*Junglans regia* L.) from Nerpio (Spain) in comparison to comercial varities (I. Viera-Alcaide, et al. Grasas y Aceites 70 (3) July-Sept. 2019.)”.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La nuez de Nerpio presenta unas características físico-químicas y organolépticas genuinas. Se considera un “ecotipo” originario de Nerpio, cuyas características específicas son difíciles de reproducir fuera de la zona de producción.

Las características diferenciales de las nueces de Nerpio (piel del grano oscura, larga vida útil sin enranciarse, sabor ligeramente amargo y sensación astringente) están relacionadas con sus altos contenidos en taninos, y a su vez con su alta capacidad antioxidante (TEAC≥110 µmol Trolox/g de nueces), muy superior respecto a otras nueces del mercado. Estas, a su vez, se relaciona directamente con los factores naturales y humanos: selección del material vegetal, condiciones específicas tantoagroclimáticasdel cultivo como desecado natural y almacenamiento de las nueces.

1º) La selección varietal de los nogales autóctonos: Las labores de selección de los nogales en Nerpio se remontan al XVI, como así lo atestigua el Plantón del Covacho (nogal centenario de Nerpiode unos 600 años). Las variedades autóctonas de Nerpio se caracterizan por presentar una pigmentación más oscura y un sabor más intenso que las nueces comerciales. Ha sido una influencia directa del agricultor de Nerpio, que ha ido seleccionando durante siglos, nueces con mayor sabor, ligeramente amargas y astringentes, y más oscuras.

2º) Las condiciones agroclimáticas específicas de cultivo.

Condiciones edafológicas:Las variedades autóctonas de Nerpio están perfectamente adaptadas a las extremas condiciones calizas de los suelos del Valle del Taibilla, conun pH entre 8-8,5, y más de 50% de carbonato cálcico. Estas condiciones edáficas provocan un bloqueo del fósforo del suelo, y en consecuencia los nogales acusan una deficiencia del mismo,induciendouna mayor pigmentación violácea de hojas y frutos, que se asocia a mayores contenidos en antocianos y a otros compuestos fenólicos como flavonoles, flavonoides y taninos.

Condiciones climáticas:Las condiciones mediterráneas de Nerpio, típicas del sureste de la Península Ibérica (alta insolación, altas temperaturas, baja pluviometría y alta ETP hasta 800 mm), provocan un estrés hídrico en el nogal durante el verano, situación que activa la síntesis de taninos en el nogal (derivados de los ácidos gálico y elágico), y como consecuencia la pigmentación de la piel del grano de nuez se oscurece. Las fuertes oscilaciones térmicas entre la noche y el día del Valle del Taibilla (>22 ºC), favorecidas por las inversiones térmicas de este valle, contribuyen a incrementar los taninos de la nuez en la fase final de la maduración.

3º) Las condiciones específicas de secado natural y almacenamiento de las nueces en Nerpio:el clima frío y seco del otoño-invierno acelera el proceso de deshidratación-secado de la nuez, recolección en el momento óptimo de maduración, secaderos naturales tradicionales, y por otro lado, las buenas condiciones de almacenamientobajo temperaturas moderadas (< 20 ºC) y constantes, y baja humedad (< 75%) hasta su comercialización, permiten la conservación óptima de las nueces y preservar sus antioxidantes (taninos), y con ello, se ralentiza el enranciamiento de las mismas. Los procesos de lavado y/o secado forzado, son incompatibles con la DOP “Nueces de Nerpio”.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[**https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP\_Nueces\_de\_Nerpio\_SolicitudRegistro%20.aspx**](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Nueces_de_Nerpio_SolicitudRegistro%20.aspx)