

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 130/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET
OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»NOIX DE GRENOBLE«

EU-nr.: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANKRIG
Tlf. +33 476640664
Fax +33 476640740
E-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING er en forening indført ved lov af 1. juli 1901. Den består af ca. 1 000 virksomheder (producenter, befragtere, pakkevirksomheder) og har en legitim interesse i ansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets navn
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [nationale krav, ajourføring af kontrolorganernes kontaktoplysninger, andre redaktionelle ændringer]

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. Type ændring(er)

- Væsentlig ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012
- Væsentlig ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende), i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

5. Ændring(er)

Varebeskrivelse

Der er tilføjet organoleptiske deskriptorer, som er karakteristiske for »Noix de Grenoble«, og som stammer fra organoleptiske analyser, der er blevet foretaget siden 1997 for denne oprindelsesbetegnelse, samt fra karakteriseringsarbejder udført af universitetet Université de Suze la Rousse:

- valnøddekernens faste og kødfyldte udseende
- dens lyse eller lysebrune farve
- et anstrøg af bitterhed i smagen ledsaget af aromaer af friskbagt brød og hasselnød.

Geografisk område

De etaper, der skal foregå i området, er blevet præciseret: Samtlige etaper, lige fra produktion til emballering af valnødderne.

Det geografiske område er blevet udvidet med en kommune i Drôme: »Saint-Donat-sur-l'Herbasse«, som grænser op til området, i forlængelse af en ekspertudtalelse, ifølge hvilken denne kommune opfylder afgrænsningskriterierne for denne betegnelses geografiske område. Blandt kriterierne vedrørende naturbestemte faktorer kan bl.a. nævnes følgende: tendens til fastlandsklima, højde over vandoverfladen på under 600 m, jordbund, som er gunstig for valnøddetræernes vækst og sammenhæng med det geografiske område. Blandt kriterierne vedrørende menneskelige faktorer kan nævnes følgende: tilstedeværelse af en udviklet valnøddesektor, som præger landskabet, tilknytning til »Noix de Grenoble«-industrien, dyrkningsmetoder og metoder til behandling af frugterne efter høst, som svarer til metoderne i det geografiske område.

Oprindeligt omfattede varespecifikationen et geografisk område bestående af 257 kommuner. Dette tal var forkert. Faktisk blev det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« oprindeligt beskrevet i kantoner i de tekster, der definerede betegnelsen. Disse kantoner udvikler sig imidlertid jævnlige, og deres grænser ændres. Nogle af de kommuner, der oprindeligt var en del af de kantoner, der udgjorde det geografiske område, er ikke blevet talt med efterfølgende. Et minutuøst arbejde med udgangspunkt i de historiske kantoner har gjort det muligt at fastslå, at området, som er forblevet uændret siden den første registrering i 1996, består af 260 kommuner (hvortil kommer ovennævnte kommune), og disse kommuner fremgår nu af varespecifikationen.

Den procedure til identifikation af jordlodderne (indført i 1996 for BGB'en »Noix de Grenoble«), som er nævnt i afsnittet »Produktionsmetode«, og som består i at sørge for, at de anvendte jordlodder opfylder bestemte kriterier vedrørende beliggenhed, er blevet beskrevet mere nøjagtigt i dette afsnit.

Bevis for oprindelse

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique« (bevis for varens oprindelse i det geografiske område) blevet konsolideret og omfatter forpligtelser med hensyn til indberetning og til at føre registre med henblik på sporbarhed og overvågning af produktionsbetingelserne.

I denne forbindelse er der bl.a. indført en ordning for virksomhederne, hvor de kan få godkendt deres egnethed til at opfylde kravene i varespecifikationen for det mærke, de ønsker at benytte. Denne godkendelse udstedes af et kontrolorgan, som er INAO-godkendt og akkrediteret. Denne godkendelse og kontrollen med varespecifikationen for BGB'en »Noix de Grenoble« foregår i overensstemmelse med en kontrolplan, der opstilles af nævnte kontrolorgan.

De historiske elementer er flyttet til afsnittet »Tilknytning til oprindelsesstedet« (i varespecifikationen).

Produktionsmetode

— Bestøvende sorter:

For at kontrollere tilstedeværelsen af bestøvende sorter er det præciseret, at der må være 5 % bestøvende træsorter i frugtplantagerne. Frugterne fra disse træer er ikke omfattet af oprindelsesbetegnelsen.

— Beplantningstæthed:

For at skærpe denne bestemmelse er muligheden for, at unge træer (under 12 år) må have en beplantningstæthed på over 100 træer pr. hektar, blevet slettet. Derudover er metoden til beregning af mindstestarealet pr. træ blevet præciseret: Arealet på mindst 100 m² pr. træ opnås ved at gange afstanden mellem rækkerne til begge sider og afstanden mellem træerne.

— Mellemafgroder:

For at sikre at plantagerne forvaltes på en måde, der tilgodeser valnøddetræernes behov, er det præciseret, at der kun må dyrkes mellemafgroder indtil det femte år efter plantning (dvs. inden valnøddetræerne begynder at give valnødder).

— Græsdække:

Tilstedeværelsen af et græsdække på det tidspunkt, hvor de modne valnødder høstes om efteråret, er en positiv faktor for kvaliteten af det færdige produkt (sundhedskvalitet, valnøddekernernes farve). Følgende bestemmelse, som foreskriver, at der skal være et græsdække i kunstvandede plantager, er tilføjet:

»Fra og med det sjette år efter plantningen skal der i kunstvandede plantager være et sået eller naturligt græsdække fra og med den 1. september hvert år. Dette græsdække kan fjernes i foråret.«

Denne bestemmelse gælder udelukkende for kunstvandede plantager, hvor græsset ikke konkurrerer med træerne om vandet. Det er ikke muligt at få græs til at gro i de mest udtørrede områder.

— Beskæring:

Indtil træerne er ca. 10 år, skal de formbeskæres.

Derefter har beskæringen til formål at bevare en tilstrækkelig vækstkraft hvert år og et godt lys for de frugt bærende områder, idet frugtknopperne på traditionelle sorter sidder yderst på de et år gamle grene.

Hvis træerne beskæres regelmæssigt, er det muligt at undgå små valnødder, og det fremmer træernes sundhedstilstand. Beskæringen har til formål at fjerne uønskede grene eller dele af grene (f.eks. vanskud) for at give kronen godt med lys. Der er tale om moderat beskæring.

Udtynding, der betegner en generelt meget kraftig beskæring med fjernelse af hele grene eller kraftig nedskæring, er ikke en egnet fremgangsmåde. Plejebeskaering eller beskaering med henblik på frugtsætning er bedre egnet.

Derfor er begrebet udtynding blevet erstattet af begrebet plejebeskaering:

»Valnøddetræerne plejebeskaeres mindst hvert tredje år.«

— Kunstvanding:

Kunstvanding gør det muligt at regulere produktionsniveauet og opnå valnødder af høj kvalitet, som opfylder kravene på markedet.

I vækstperioden gennemgår valnøddetræet flere udviklingsstadier, hvor vandmangel kan skade såvel årets høst (kvantitativt og kvalitativt) som høsten i de efterfølgende år og nedsætte hele plantagens levetid.

Vandmangel i juni er således ensbetydende med mindre frugter og mindre vækst. Udtørring i juli betyder, at frugtknopperne (næste års høst) og valnøddekernerne (kvaliteten af dette års høst) misdannes. Endelig forringer mangelfuld vandtilførsel i august og september valnøddekernernes kvalitet og forvedningen af årets nye grene. Derudover er længerevarende udtørring ensbetydende med dårlig udnyttelse af de næringsstoffer, der er nødvendige for, at træets forskellige organer kan udvikle sig korrekt.

Ændringen sigter dermed mod at tillade kunstvanding og fjerne datoen for kunstvandingens indstilling, for sen kunstvanding er netop den form for vanding, der gør det muligt at forhindre, at kvaliteten af valnøddekernerne forringes:

»Kunstvanding er tilladt i valnøddetræets vækstperiode og frem til høsten for at undgå, at valnøddekernerne tørrer ind, og for at sikre valnøddernes endelige kvalitet.«

Sprinklersystemer over træerne er fortsat forbudt, især som følge af deres manglende effektivitet og det store vandforbrug.

— Produktionsmidler:

Da valnødderne høstes på jorden, er anvendelsen af organiske materialer af ikkelandbrugsmæssig oprindelse lovreguleret. Der er derfor føjet en bestemmelse til varespecifikationen. Al anvendelse af organiske materialer af denne type skal analyseres grundigt, og de organiske materialer skal omgående graves ned.

Anvendelsen af vækstregulerende midler er fortsat forbudt. Det er endvidere præciseret, at midler til fremskynding af frugters modning er forbudt.

— Høst:

Reglerne om fastsættelse af en høstdato, som tilgodeser valnøddernes optimale modenhed, er blevet præciseret: Valnøddernes optimale modenhed betyder, at valnødderne høstes, når valnøddekernen er fast og let at pille. Derudover er den indvendige mellemvæg helt brun i 80 % af den berørte plantages valnødder.

Det er desuden præciseret, at det er INAO's direktør, den kompetente myndighed, der fastsætter en fælles dato for den første høstdag efter forslag fra sammenslutningen og efter undersøgelse af valnøddernes modenhed.

— Udbytte:

Der indføres et maksimalt udbytte pr. hektar beregnet som et gennemsnit pr. bedrift, der er i tråd med den traditionelle valnøddeavl's potentiale, for at lette sporbarheds- og mængdekontrol: »Det gennemsnitlige nettoudbytte for bedriftens plantager begrænses til 4 t pr. hektar i tørret valnøddeækvivalent.«

— Opbevaring efter høst:

Da denne etape er særdeles vigtig for valnøddernes endelige kvalitet, er den blevet præciseret.

Der er således tilføjet følgende: »For nyhøstede valnødder, som skal tørres, indledes tørringen hurtigst muligt og senest 36 timer efter høsten.«

— Tørring:

I den praktiske vejledning om tørring af valnødder »Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL — septembre 1993« præciseres det, at en maksimal tørretemperatur på 30 °C passer til de mest skrøbelige valnøddesorter. Dette sikrer en hurtig og effektiv tørring af valnødderne og påvirker ikke deres kvalitet.

Det præciseres ligeledes, at den maksimale tørretemperatur er på 30 °C.

— Opbevaring af valnødderne:

Følgende bestemmelser er blevet tilføjet: »De friske valnødder opbevares ved en temperatur på mellem 1 og 5 °C og ved en luftfugtighed på mellem 80 og 95 % i de virksomheder, der forestår kvalitetssortering, størrelsessortering og emballering.

Inden de emballes, opbevares de tørrede valnødder ved en temperatur på højst 8 °C og en luftfugtighed på mellem 60 og 75 % fra og med den 31. marts i det på høståret følgende år.«

Disse bestemmelser sikrer, at valnødderne opbevares på en måde, så deres organoleptiske og bakteriologiske kendetegn bevares.

— Emballering:

For i videst muligt omfang at bevare valnøddernes kendetegn er der indført bestemmelser vedrørende sortering/ emballering, beholdernes maksimale størrelse og art samt frister for, hvornår de valnødder, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, senest skal fragtes ud af det geografiske område.

Det er præciseret, at »Sorterings- og emballeringsaktiviteterne udføres på et og samme sted, i én proces, uden mellemliggende opbevaring.« Udførelsen af disse etaper i en og samme proces gør det muligt at undgå gentagen håndtering af frugterne, hvilket kan ødelægge valnødderne eller få dem til at åbne sig.

»De materialer, der anvendes til emballering af valnødderne, er nye og rene og af en sådan beskaffenhed, at de ikke medfører nogen udvendig eller indvendig forandring af produktet.«

»Tørrede valnødder emballeres i pakninger på højst 25 kg.

Friske valnødder emballeres i pakninger på højst 10 kg.

De friske valnødder må kun emballeres i ventilerede poser og/eller i åbne bakker.«

»Valnødderne skal senest bringes i omsætning under oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble«:

— to måneder efter den første høstdag for friske valnødder

— den 31. december i det på høståret følgende år for tørrede valnødder.«

Derudover stadfæstes forbuddet mod at sælge valnødderne uden originalemballage, da denne bestemmelse har været gældende i mange år i sektoren.

— Valnøddernes kvalitet:

Trods den omhyggelige kvalitets- og størrelsessortering kan der være enkelte ikkeoverensstemmende frugter i de emballerede partier. Det er præciseret, at der kan accepteres:

— en mængde på op til 5 % valnødder med skal, som tilhører andre sorter end dem, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen

— en mængde på op til 5 % valnødder med skal, som er mindre end 28 mm.

Det samlede antal ikkeoverensstemmende valnødder må dog højst udgøre 7 %.

For at garantere produkternes kvalitetsniveau er der i varespecifikationen for BGB'en »Noix de Grenoble« blevet indføjet kvalitetsniveauer for kategori I i ECE/FN-normen vedrørende markedsføring af valnødder med skal.

Derudover omfatter varespecifikationen nu en kumuleret fejlgrænse pr. parti valnødder for at undgå, at de forskellige procentsatser for fejl kumuleres.

Dermed må der i partierne af tørrede »Noix de Grenoble« samlet set ikke være over 10 % af valnødderne, der udviser fejl på skallen eller den spiselige del (12 % for friske valnødder).

— Begrundelse for kravet om obligatorisk emballering i det geografiske område:

»Noix de Grenoble« er hidtil blevet emballeret i det geografiske område eller i umiddelbar nærhed af det geografiske område. Varespecifikationen er blevet gjort mere nøjagtig på dette punkt, idet der er indført en udtrykkelig forpligtelse til at emballere valnødderne i det geografiske område.

Følgende elementer begrundes kravet om obligatorisk emballering i det geografiske område:

For at bevare den endelige kvalitet af oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« bør håndteringen af valnødderne begrænses. Den skal, der beskytter den spiselige del af valnødden, risikerer nemlig at blive ødelagt af stød (valnødder, der åbnes eller ødelægges ved udtømning i tragtene).

De problemer, der er forbundet med den gentagne håndtering af valnødderne, er en konstant bekymring for virksomhederne i sektoren. Da høsten er mekaniseret, skal håndteringen efter høst begrænses mest muligt for at undgå ødelagte eller åbne valnødder.

I forbindelse med produktkontrol sker det ikke sjældent, at der findes ødelagte eller åbne valnødder i partierne på trods af den forsigtighed, der i forbindelse med størrelses- og kvalitetssortering samt emballering udvises for at undgå, at valnødderne falder ret langt.

For at begrænse håndteringen af frugterne udføres sorterings- og emballeringsaktiviteterne på et og samme sted, i én proces, uden mellemliggende opbevaring.

Valnødderne emballeres i beholdere af begrænset størrelse (10 kg for friske valnødder, 25 kg for tørrede valnødder) for at undgå, at de bliver mast.

Hvis uemballerede valnødder fragtes ud af det geografiske område med henblik på senere emballering, sker der det, at valnødderne udsættes for yderligere håndtering, som kan medføre, at valnødderne bliver ødelagt, åbnet eller mast.

Emballeringen finder i øvrigt sted i området for at bevare valnøddernes fysiske-kemiske egenskaber. Det er således vigtigt at være meget opmærksom på de forhold, produktet opbevares under.

Friske valnødder: Disse valnødder, som består af mindst 20 % vand, risikerer at tørre ud. De har en begrænset holdbarhed og må ikke fragtes ud af området, når der er gået over to måneder at regne fra den første høstdag. De må under ingen omstændigheder omdannes til tørrede valnødder. Emballeringsdatoen står på beholderen for bedre forbrugeroplysning. Der er opstillet strenge betingelser for temperatur og luftfugtighed i forbindelse med virksomhedernes opbevaring af valnødderne: temperatur på mellem 1 og 5 °C og luftfugtighed på mellem 80 og 95 %.

Tørrede valnødder: Disse valnødder har en anden sammensætning, da de har et vandindhold på højst 12 %, mens deres fedtindhold (fedtsyrer) er på hele 66 %. Forkert opbevaring kan medføre oxidering af fedtstofferne, også kaldet fedtharskning. Det er derfor, sorterings- og emballeringsvirksomhederne efter den 31. marts (når temperaturen begynder at stige igen) skal opbevare de tørrede valnødder ved en temperatur på højst 8 °C og en luftfugtighed på mellem 60 og 75 %. Dette produkt har også en begrænset holdbarhed, for de tørrede valnødder må kun fragtes ud af området frem til den 31. december i høståret.

Disse opbevaringskriterier kan kun kontrolleres nøjagtigt ved at følge sorterings- og emballeringsvirksomhederne, som ligger i det geografiske område, nøje. Derudover gør kontrollen med de emballerede partier valnødder det muligt at sikre, at opbevaringsbetingelserne overholdes.

Hvis ikke det var obligatorisk at emballere valnødderne i det geografiske område, ville der desuden opstå problemer med kontrol og sporbarhed.

Valnødder er jo fungible produkter. Risikoen er stor, da den sort, der primært produceres i det geografiske område, Franquette, er aflag og nemt kan forveksles med valnødder produceret i andre geografiske områder. For at undgå at valnødderne bliver blandet sammen, er de lokale virksomheders knowhow afgørende med henblik på kontrol af sortsrenheden. Derudover nyder betegnelsen »Noix de Grenoble«, som har eksisteret siden 1938, stor anseelse, og den har allerede været udsat for uretmæssig brug på internationalt plan (Canada, USA mv.). Muligheden for at emballere eller omemballere valnødderne uden for det geografiske område for BGB'en »Noix de Grenoble« vil uundgåeligt medføre, at dette svig tager til.

Emballering i det geografiske område gør det muligt at kontrollere de emballerede valnødders produkttegenskaber. Der anbringes »Noix de Grenoble«-mærkater på beholderne, som sammenslutningen udleverer til alle de virksomheder, der opfylder betingelserne i varespecifikationen. Sammenslutningen holder styr på antallet af udleverede mærkater, hvilket gør det muligt at få overblik over, hvor store mængder der sælges under BGB'en »Noix de Grenoble«. Denne ordning, som blev indført i 1968, giver yderligere garanti for, at produkterne ikke erstattes med andre produkter, inden de bringes i omsætning. »Noix de Grenoble« sælges nemlig til forbrugeren i den emballage, de oprindeligt blev emballeret i.

Mærkning

Mærkningskravene er blevet gjort mere nøjagtige for bedre forbrugeroplysning.

Forpligtelsen til at mærke produkterne med påskriften »Appellation d'origine contrôlée« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse) er blevet slettet.

For så vidt angår de friske valnødder, er det blevet tilføjet, at de også kan kaldes »nye valnødder« i overensstemmelse med det, der i øvrigt allerede sker på markedet for friske valnødder.

Det er præciseret, at EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse er obligatorisk.

I overensstemmelse med den fremgangsmåde, der blev indført i 1968, påføres etiketten et særligt mærkat for »Noix de Grenoble«.

Disse mærkater udleveres i ubegrænset antal af sammenslutningen til de virksomheder, der overholder varespecifikationen. De har en kraftig rød farve (Pantonefarve 032) og en diameter på mindst 3 cm til alle former for emballage.

For at forbedre forbrugeroplysningen skal følgende derudover fremgå af mærkningen:

- emballeringsvirksomhedens og/eller befragterens identitet: navn og adresse eller mærke
- høstår
- emballeringsdato, idet denne angivelse er frivillig for tørrede valnødder, men obligatorisk for friske valnødder

— en af nedenstående oplysninger for friske valnødder:

»Spises hurtigt, opbevares bedst på køl«

eller

»Meget begrænset holdbarhed, opbevares på køl«.

Andet

Varebeskrivelse:

Oplysninger, som allerede fandtes i afsnittet »Produktionsmetode«, og som har til formål at give en bedre beskrivelse af produktet, er blevet flyttet til dette afsnit:

— tilføjelse af de anvendte lokale endemiske sortsnavne: Franquette, Mayette og Parisienne

— præcisering af kategorierne »tørrede valnødder« og »friske valnødder« med deres respektive vandindhold (mindst 20 % for friske valnødder og højst 12 % for tørrede valnødder).

Produktionsmetode: Sorter og plantager:

Kravet om, at frugterne skal komme fra identificerede plantager i det geografiske område, fremgår allerede af afsnittet »Geografisk område« og er blevet slettet i dette afsnit.

Tilknytning til det geografiske område:

Dette afsnit er blevet inddelt i tre underafsnit og gjort mere overskueligt.

Henvisninger vedrørende kontrolorganer:

Den kompetente kontrolmyndigheds kontaktoplysninger er blevet indsat i stedet for kontrolorganets for at undgå, at varespecifikationen skal ændres, hvis der skiftes kontrolorgan.

Krav i nationale bestemmelser:

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning præsenteres afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« i form af en tabel, hvoraf de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetode fremgår.

ENHEDSDOKUMENT

»NOIX DE GRENOBLE«

EU-nr.: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse(r)

»Noix de Grenoble«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

De valnødder, der er omfattet af betegnelsen »Noix de Grenoble«, er valnødder med skal af en eller flere af følgende sorter: Franquette, Parisienne og Mayette. De kan være enten friske eller tørrede.

De friske valnødder er frugter med en diameter på mindst 28 mm. Den faste og kødfyldte valnøddekerne er lys eller lysebrun, er let at pille og har et naturligt vandindhold på 20 % eller derover.

De tørrede valnødder er frugter med en diameter på mindst 28 mm. Den faste og kødfyldte valnøddekerne er lys eller lysebrun og har et naturligt vandindhold på 12 % eller derunder.

De friske og tørrede valnødder er kendetegnet ved et anstrøg af bitterhed i smagen og aromaer af friskbagt brød og hasselnød.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Der anvendes kun modne valnødder af følgende sorter: Franquette, Parisienne og Mayette.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle aktiviteter fra høsten af valnødderne til deres kvalitetssortering og endelige størrelsessortering udføres i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Følgende elementer begrundes kravet om obligatorisk emballering i det geografiske område:

For at bevare den endelige kvalitet af oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« skal håndteringen af valnødderne begrænses, da den skal, der beskytter den spiselige del af valnødden, risikerer at blive ødelagt af stød (ødelagte eller åbne valnødder).

Virksomhederne i sektoren begrænser derfor mest muligt håndteringen efter høst. Derfor udføres sorterings- og emballeringsaktiviteterne på et og samme sted, i én proces, uden mellemliggende opbevaring.

Valnødderne emballeres i beholdere af begrænset størrelse (10 kg for friske valnødder, 25 kg for tørrede valnødder) for at undgå, at de bliver mast.

Hvis uemballerede valnødder fragtes ud af det geografiske område, sker der det, at valnødderne udsættes for yderligere håndtering, som kan medføre, at de bliver ødelagt, åbnet eller mast.

Emballeringen finder i øvrigt sted i området for at bevare valnøddernes fysisk-kemiske egenskaber:

- Friske valnødder, som består af mindst 20 % vand, risikerer at tørre ud. De har en begrænset holdbarhed og må ikke fragtes ud af området, når der er gået over to måneder at regne fra den første høstdag. Der er opstillet strenge betingelser for temperatur og luftfugtighed ved opbevaring af valnødderne i de virksomheder, der forestår størrelses- og kvalitetssortering samt emballering.
- De tørrede valnødder har et højt fedtindhold (fedtsyrer) på 66 %. Forkert opbevaring kan medføre oxidering af fedtstofferne. Der er opstillet strenge betingelser for temperatur og luftfugtighed ved opbevaring af valnødderne i de virksomheder, der forestår størrelses- og kvalitetssortering samt emballering, efter den 31. marts. De tørrede valnødder må kun fragtes ud af området frem til den 31. december i høståret.

Disse opbevaringskriterier kan kun kontrolleres nøjagtigt ved at følge både sorterings- og emballeringsvirksomhederne, som ligger i det geografiske område, og de emballerede valnødder nøje.

Hvis ikke det var obligatorisk at emballere valnødderne i det geografiske område, ville der desuden opstå problemer med kontrol og sporbarhed.

Valnødder er jo fungible produkter. De lokale virksomheders knowhow er afgørende for at kontrollere sortsrenheden. Derudover nyder betegnelsen »Noix de Grenoble«, som har eksisteret siden 1938, stor anseelse, og den har allerede været udsat for uretmæssig brug på internationalt plan. Muligheden for at emballere eller omemballere valnødderne uden for det geografiske område for BGB'en »Noix de Grenoble« vil uundgåeligt medføre, at dette svig tager til.

Emballering i det geografiske område gør det muligt at kontrollere de emballerede valnødders produktgenskaber. Der anbringes »Noix de Grenoble«-mærkater på beholderne, og sammenslutningen holder styr på antallet af udleverede mærkater, hvilket gør det muligt at få overblik over, hvor store mængder der sælges. Denne ordning, som blev indført i 1968, giver yderligere garanti for, at produkterne ikke erstattes med andre produkter, inden de bringes i omsætning. »Noix de Grenoble« sælges nemlig til forbrugeren i den emballage, de oprindeligt blev emballeret i.

3.6. *Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Foruden de loypligtige oplysninger skal hver emballageenhed være forsynet med følgende angivelser, som skal stå på samme side af emballagen med bogstaver, som ikke kan udviskes, er let læselige og fuldt synlige:

- betegnelsen »Noix de Grenoble«
- EU's symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse anbragt tæt på betegnelsen
- påskriften »friske valnødder« eller »nye valnødder« på de friske valnødders emballage eller »tørrede valnødder«

- påskriften »Beskyttet oprindelsesbetegnelse« kan ligeledes skrives helt ud enten efter eller i umiddelbar nærhed af betegnelsen
- alle påskrifter skal være trykt med en skrift, der hverken er højere eller bredere end den skrift, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Noix de Grenoble« er skrevet med
- mærkatet, som enten er nummereret eller påført et kontraktnummer, udstedt af Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, med en kraftig rød farve (pantonefarve 032) og en diameter på mindst 3 cm til alle former for emballage
- emballeringsvirksomhedens og/eller befragterens identitet: navn og adresse eller mærke
- høstår
- for friske valnødder:
 - emballeringsdato
 - en af følgende angivelser:
 - »Spises hurtigt, opbevares bedst på køl«
 - eller
 - »Meget begrænset holdbarhed, opbevares på køl«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Alle aktiviteter fra valnøddernes høst til emballering udføres i det geografiske område, som er begrænset til de naturlige landbrugsområder Grésivaudan, Chambarans og Bièvre.

Det omfatter i alt 261 kommuner, heraf 184 i Isère, 48 i Drôme og 29 i Savoie.

Departementet Drôme:

Samtlige kommuner i kantonerne Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère kanton 1 og 2, Saint-Jean-en-Royans.

Kantonen Le Grand-Serre: kommunerne (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kantonen Saint-Donat-sur-l'Herbasse: kommunen Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departementet Isère:

Samtlige kommuner i kantonerne Allevard, Domène, Echirolles, Echirolles Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Egrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Kantonen La Côte-Saint-André: kommunerne Balbins, (La) Cote-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu.

Kantonen Le Grand-Lemps: kommunerne Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Kantonen Villard-de-Lans: kommunerne Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departementet Savoie:

Samtlige kommuner i kantonerne Montmélian, (La) Rochette.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Naturbestemte faktorer:

Det geografiske område er begrænset til de naturlige landbrugsområder Grésivaudan, Chambarans og Bièvre langs med Isère-dalen. De udviser særlige kendetegn, som gør dem særdeles velegnede til at producere valnødder af høj kvalitet.

Den årlige gennemsnitstemperatur på 10,5 °C i ca. 300 meters højde er ideel og sikrer valnøddetræerne en fuldstændig og harmonisk vækscyklus.

Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde på mellem 800 og 1 100 mm sikrer tilstrækkelig tilførsel af vand og en god luftfugtighed uden at vandmætte jorden eller forårsage kraftig tåge.

Den kolde vinter (65 dages frost i gennemsnit i den vestlige del af området, 100 dages frost i den østlige del) giver en perfekt kuldebehandling af træerne, som er en afgørende forudsætning for regelmæssig blomstring om foråret.

Vinteren er altid den årstid, hvor der falder mindst nedbør. Det forhindrer, at jorden er vandmættet om foråret, hvilket ellers ville hæmme træernes genoptagelse af deres aktivitet.

De kraftige temperatursvingninger set over hele året (19-20 °C), som er kendetegnende for fastlandsklimaet, fremmer regelmæssigheden af reproduktionsfaserne.

Fra august falder temperaturen med 10 °C på to måneder. Frugterne modnes dermed meget regelmæssigt uden den fornyede vækst, der i høj grad ville forringe deres kvalitet og de unge grenes modstandsdygtighed.

Det pludselige fald i temperaturen som følge af lysperioden og den stigende luftfugtighed betyder, at skallerne får et knæk, og at frugternes stilk skæres over, begge dele meget hurtigt og ensartet. Reproduktionscyklussens synkronisme opretholdes helt frem til den sidste fase.

Efteråret er altid den mest regnfulde årstid, og oktober er i gennemsnit den måned, hvor der falder mest nedbør.

Menneskelige faktorer:

Dyrkningen af valnødder hele vejen langs Isère-dalen er en meget gammel tradition. I arkiverne i Grenoble fra slutningen af det 11. århundrede nævnes afgifter, som blev betalt i valnødder, og produktionen nævnes ligeledes i godsejernes regnskaber i det 14. og 15. århundrede.

Udviklingen af en produktion af valnødder af ensartet kvalitet med henblik på salg blev muliggjort af podningsteknikken, som blev udviklet i slutningen af det 18. århundrede. Det lokale landskab er i høj grad præget af valnøddelunde og traditionelle tørreanlæg.

Udviklingen af denne produktion og den samtidige udvikling af transportmidlerne har gjort det muligt at erobre ikke blot det franske marked, men også det engelske og amerikanske marked. Valnøddeproducenterne i landsbyen Rivièrre havde allerede slået sig sammen før 1900 for at gøre en fælles indsats med henblik på eksport til USA.

Branchens organisation havde også til formål at promovere et produkt af høj kvalitet og forsvare det mod den uretmæssige brug af navnet »Noix de Grenoble«. Det var dog først i 1927, at sammenslutningen af producenter af »Noix de Grenoble« (Fédération des Syndicats de Producteurs de »Noix de Grenoble«) blev oprettet, og i 1938, at man opnåede oprindelsesbetegnelsen »Noix de Grenoble« (ved dekret af 17. juni 1938).

En anden faktor, der havde betydning for valnøddetræernes udvikling, var tilstedeværelsen i starten af det 20. århundrede af lokale gartnere, som havde specialiseret sig i valnøddetræer, i Vinay, Vif, Saint-Marcellin og senere hen omkring 1960 i kommunen Chatte. Bevarelsen af disse gartneres knowhow er en del af forklaringen på den relative ensartethed, der præger »Noix de Grenoble«-plantagerne. Denne konstante reproduktion af de opnåede sorter og den kvalitative regelmæssighed, der præger de producerede valnødder, har været med til at skabe den anseelse, som Isère-dalen nyder for denne produktion. Det skal endvidere bemærkes, at det geografiske område er det sted, hvor de forskellige specifikke værktøjer, der anvendes til høst og tørring af valnødderne, udvikles.

Ud over podningsteknikken er udvælgelsen af lokale sorter, som er tilpasset de naturbestemte faktorer i Isère-dalen, også en vigtig del af den lokale praksis. De tre endemiske sorter, som lå til grund for anerkendelsen som kontrolleret oprindelsesbetegnelse i 1938, var Franquette, Parisienne og Mayette.

Træerne dyrkes i plantager med begrænset trætetthed, idet hvert træ råder over mindst 100 m². Træerne formbeskæres ved plantning. Derefter beskæres de hvert andet eller tredje år, så lyset bedre kan trænge ind i grenværket.

Valnødderne høstes, når deres modenhed er optimal, dvs. når mellemvæggen er helt brun. De sorteres og skylles hurtigt, hvorefter de tørres. Tørringen skal indledes senest 36 timer efter høst.

Valnødderne tørres generelt ved, at der pustes moderat varm luft (ikke over 30 °C) ind i bunken af valnødder, der skal tørres, eller, som hos de mindre producenter, ved naturlig tørring på lægter.

Når valnødderne er tørre, sorteres de efter størrelse. Indstillingen af sorteringsanordningerne, som er tilpasset de mere eller mindre aflange sorter, der er omfattet af betegnelsen, gør det muligt at frasortere de valnødder, der er på over 28 mm.

En sidste sortering af valnødderne gør det muligt at opnå partier, hvor under 10 % af frugterne udviser fejl på skal eller kerne (12 % for friske valnødder). Sorteringen finder sted, umiddelbart inden valnødderne emballeres i de beholdere af begrænset størrelse, i hvilke de sælges til forbrugerne, for at garantere, at de er hele og uden skader.

Produktets egenart

»Noix de Grenoble« har en diameter på mindst 28 mm og sælges med skal som friske eller tørrede valnødder. Skallen er ren og ubeskadiget og udviser ingen fejl, som kunne forringe valnøddens generelle udseende, kvalitet, holdbarhed eller fremtoning.

Kernen er fast og kødfyldt. Den er lys til lysebrun.

De friske og tørrede valnødder er kendetegnet ved et anstrøg af bitterhed i smagen og aromaer af friskbagt brød og hasselnød.

Årsagssammenhæng

Plantagernes beliggenhed i Isère-dalen, hvor klimaet er relativt fugtigt og blæsende, har gjort det muligt at opfylde de væsentligste krav til dyrkning af valnøddetræer og fremmet udviklingen heraf.

Valnøddeproducenternes udvælgelse af de bedst egnede jordlodder samt den regelmæssige tilførsel af vand har givet en regelmæssig produktion af kødfyldte valnødder af høj kvalitet.

Temperaturfaldet fra slutningen af august giver en langsom og regelmæssig modning af frugten.

Det regnfulde efterår i Isère-dalen gør det ganske vist ikke nemmere at høste valnødderne, men det er den afgørende garanti for den udsøgt, der kendetegner »Noix de Grenoble«. Vandet forsvinder langsomt, regelmæssigt og ensartet fra valnøddekernerne. Det skyldes både skallens tykkelse og den høje luftfugtighed. Fænomenets langsommelighed og regelmæssighed forhindrer, at produkterne denatureres under opbevaring, og især at fedtstofferne bliver harske.

Anvendelsen af de lokale endemiske sorter (Franquette, Mayette og Parisienne), som dyrkes i deres foretrukne jord, fremmer produktionen af frugter med rig aroma.

Dyrkningsmetoderne, som gør, at solen trænger godt ind i valnøddetræernes løv, giver dermed en optimal modning af frugterne.

Frugterne kan således høstes ved optimal modenhed i slutningen af september fra og med en fælles dato, der skifter fra år til år og fastsættes med udgangspunkt i en undersøgelse af modenheden af valnødder fra forskellige områder (højde, jordbund ...).

De modne valnødders tørring ved moderat temperatur hurtigt efter høst samt sorteringen og skylningen heraf giver ubeskadigede og rene valnødder og lyse eller lysebrune kerner. Alt dette er tegn på valnødder af høj kvalitet.

Den omhu, der efterfølgende udvises i forbindelse med kvalitetssortering, størrelsessortering og emballering, gør det muligt at bevare de kendetegn, der er specifikke for »Noix de Grenoble«.

Det geografiske områdes naturbestemte kendetegn har sammen med producenternes og befragternes knowhow gjort det muligt at producere valnødder, som har opnået international anerkendelse.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>
