

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 130/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag einzulegen ⁽¹⁾.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„NOIX DE GRENOBLE“****EU-Nr.: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colmbières
38160 Chatte
FRANKREICH

Tel. +33 476640664

Fax +33 476640740

E-Mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

Der Branchenausschuss der Walnuss von Grenoble CING ist eine eingetragene Vereinigung gemäß Gesetz vom 1. Juli 1901. Er hat ein berechtigtes Interesse an der Antragstellung und besteht aus ca. 1 000 Unternehmen (Erzeuger-, Versand- und Abpackbetriebe).

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges [einzelstaatliche Vorschriften, Aktualisierung der Kontaktdaten der Kontrolleinrichtungen, weitere redaktionelle Änderungen]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses:

Die folgenden für die „Noix de Grenoble“ charakteristischen organoleptischen Deskriptoren, die seit 1997 bei organoleptischen Analysesitzungen für diese Ursprungsbezeichnung und bei Bestimmungsarbeiten der Universität Suze-la-Rousse ermittelt wurden, werden neu hinzugefügt:

- festes und fleischiges Aussehen des Nusskerns,
- helle bis hellbraune Farbe des Nusskerns,
- bittere Note bei der Verkostung, die von Aromen von frischem Brot und Haselnüssen begleitet wird.

Geografisches Gebiet

Die im geografischen Gebiet durchzuführenden Schritte wurden genau vorgegeben: alle Schritte von der Erzeugung bis hin zum Verpacken.

Das geografische Gebiet wurde um eine benachbarte Gemeinde im Departement Drôme — Saint-Donat-sur-l'Herbasse — erweitert, nachdem ein Gutachten gezeigt hatte, dass sie die charakteristischen Abgrenzungskriterien für das geografische Gebiet dieser Ursprungsbezeichnung erfüllt. Bei den Kriterien für die natürlichen Faktoren sind insbesondere zu nennen: kontinental geprägtes Klima, Höhenlagen bis 600 m, für das Wachstum der Walnussbäume günstige Böden, direkte Nachbarschaft zum bisherigen geografischen Gebiet. Bei den Kriterien für die menschlichen Faktoren stehen die bestehende ausgeprägte Walnusswirtschaft mit landschaftsprägender Wirkung, die Verbindungen zur Erzeugerkette „Noix de Grenoble“ und die mit den Praktiken im bisherigen geografischen Gebiet vergleichbaren Anbau- und Fruchtbehandlungspraktiken nach der Ernte im Vordergrund.

Die Spezifikation wies ursprünglich ein geografisches Gebiet mit 257 Gemeinden aus. Diese Zahl war falsch, denn in den Texten zur Festlegung der Ursprungsbezeichnung wurde das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ zuerst nur in Kantonen beschrieben. Die Kantone unterliegen aber einem ständigen Wandel, und ihre Grenzen ändern sich. Einige Gemeinden, die ursprünglich zu den Kantonen des geografischen Gebiets gehörten, wurden später nicht mehr mitgezählt. Genaue Untersuchungen auf der Grundlage der Gründungs-Kantone ergaben, dass das Gebiet, das seit der Ersteintragung 1996 unverändert ist, aus 260 Gemeinden (zzgl. der oben genannten Gemeinde) besteht, die nunmehr in der Spezifikation aufgeführt sind.

Das bisher im Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ aufgeführte (und seit 1996 für die g. U. „Noix de Grenoble“ bestehende) Parzellenerfassungsverfahren, mit dem festgestellt wird, ob die bewirtschafteten Parzellen bestimmte Standortvoraussetzungen erfüllen, wurde in diesem Teil genauer beschrieben.

Ursprungsnachweis

Unter Berücksichtigung der Entwicklung der einzelstaatlichen Gesetze und Verordnungen wurde die Rubrik „Angaben, die belegen, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt“ konsolidiert. Sie umfasst nun die Meldeauflagen und die vorgeschriebenen Register zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses und zur Überwachung der Erzeugungsbedingungen.

In diesem Sinne benötigen die Unternehmer insbesondere einen Nachweis, dass sie in der Lage sind, die Anforderungen der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung, die sie nutzen möchten, einzuhalten; dieser wird von einer vom INAO zugelassenen und akkreditierten Kontrolleinrichtung ausgestellt. Die Zulassung dafür und die Kontrolle der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ erfolgen nach einem von dieser Kontrolleinrichtung aufgestellten Kontrollplan.

Die Darstellung zur Geschichte wurde in den Abschnitt „Zusammenhang“ (der Spezifikation) verschoben.

Erzeugungsverfahren

— Bestäubersorten:

Um den Bestand an Bestäubersorten zu regeln, wird festgelegt, dass in den Plantagen 5 % Bestäubersorten vom Baumbestand zulässig sind. Von diesen Bäumen stammende Früchte genießen keinen Schutz durch die Ursprungsbezeichnung.

— Pflanzdichte:

Hier wirkt sich verschärfend aus, dass die Möglichkeit, junge Bäume (bis zu 12 Jahren) in größerer Dichte (über 100 Bäume/ha) zu pflanzen, weggefallen ist. Außerdem wurde das Berechnungsverfahren für die Mindestfläche pro Baum genau festgelegt: Die Mindestfläche von 100 m² pro Baum ergibt sich durch Multiplikation der Reihenabstände mit den Baumzwischenabständen.

— Zwischenkulturen:

Um sicherzustellen, dass die Plantagen bedarfsgerecht für die Nussbäume bewirtschaftet werden, lautet die Vorgabe, dass Zwischenkulturen nur bis zum fünften Jahr nach der Anpflanzung (d. h. vor Ertragsbeginn der Walnussbäume) zulässig sind.

— Begrünung:

Der Graswuchs zum Zeitpunkt der Ernte, wenn die reifen Nüsse im Herbst zu Boden fallen, wirkt sich positiv auf die Qualität des Endprodukts aus (Gesundheitszustand, Farbe der Nusskerne). Es kommt somit folgende Auflage neu hinzu, wonach in bewässerten Baumplantagen eine Begrünung vorhanden sein muss:

„In bewässerten Baumplantagen ist eine — speziell angesäte oder wild wachsende —Begrünung ab dem 1. September jeden Jahres vorgeschrieben; diese Auflage gilt ab dem sechsten Jahr nach der Anpflanzung. Diese Grasnarbe kann im Frühjahr umgebrochen werden.“

Diese Vorschrift wurde nur für bewässerte Plantagen eingeführt, wo das Gras mit den Bäumen nicht um das Wasser konkurriert. Auf den am stärksten abtrocknenden Flächen ist eine Begrünung nicht zulässig.

— Schnitt:

Bis zu einem Alter von rund 10 Jahren wird der Baum einem Erziehungsschnitt unterzogen.

Mit den späteren Schnittmaßnahmen sollen eine ausreichende unterjährige Wüchsigkeit und ein guter Lichteinfall in den fruchttragenden Bereichen erreicht werden, da die Fruchtknospen bei traditionellen Sorten am Ende der Jahrestriebe sitzen.

Durch regelmäßigen Schnitt lassen sich zu klein geratene Walnüsse vermeiden und lässt sich der Gesundheitszustand der Bäume verbessern. Dabei sollen überflüssige Zweige oder Astpartien (z. B. Wassertriebe) entfernt werden, sodass die Krone gut durchlichtet ist. Es handelt sich um begrenzte Schnittmaßnahmen.

Der Begriff „Auslichtungsschnitt“, mit dem sich i. d. R. ein radikaler Rückschnitt durch Entfernung ganzer Äste oder umfangreiche Kürzungen verbindet, entspricht nicht der Praxis. Der Begriff „Erhaltungs- oder Ertragsschnitt“ ist somit angemessener.

Daher wurde der Begriff „Auslichtungsschnitt“ durch den Begriff „Erhaltungsschnitt“ ersetzt:

„An den Nussbäumen wird mindestens alle drei Jahre ein Erhaltungsschnitt durchgeführt.“

— Bewässerung:

Durch Bewässerung kann Ertragssicherheit erreicht und Ware in einer Qualität erzeugt werden, die den Anforderungen des Markts gerecht wird.

In einer Vegetationsperiode durchläuft der Walnussbaum verschiedene Entwicklungsstadien, in denen Wassermangel die laufende Ernte (Menge und Qualität), die Ernte der Folgejahre und die Lebensdauer der Baumplantage gefährden kann.

So werden bei Wassermangel im Juni die Fruchtgröße und das vegetative Wachstum beeinträchtigt. Trockenheit im Juli führt zu einer schlechteren Ausbildung der Fruchtknospen (Ernte im Folgejahr) und der Nusskerne (Qualität der laufenden Ernte). Bei schlechter Wasserversorgung im August und September leidet die Qualität des Nusskerns, und die Jahrestriebe verholzen nicht richtig. Außerdem führt längere Trockenheit zu einer unzureichenden Aufnahme der Düngemittel, die für eine ordnungsgemäße Entwicklung der verschiedenen Baumorgane erforderlich sind.

Mit der Änderung sollen daher die Bewässerung zugelassen und das Datum für das Bewässerungsende gestrichen werden, da gerade mit später Bewässerung Qualitätseinbußen an den Nusskernen entgegengewirkt werden kann:

„Die Bewässerung während der Vegetationsperiode des Baums und bis zur Ernte ist zulässig, um ein Abwelken der Nusskerne zu vermeiden und die Endqualität der Walnüsse zu gewährleisten.“

Eine Überkronenberegnung ist weiterhin verboten, insbesondere wegen der geringen Effizienz und des großen Wasseraufwands.

— Düngung:

Da die Walnüsse vom Boden aufgelesen werden, ist der Einsatz organischer Stoffe nicht landwirtschaftlichen Ursprungs streng geregelt. In die Spezifikation wurde daher eine entsprechende Vorschrift eingefügt. Jede Zufuhr derartiger organischer Stoffe muss genau analysiert und sofort untergepflügt werden.

Die Verwendung von Wachstumsregulatoren ist weiterhin untersagt. Zudem wurde präzisiert, dass Reifeaktivatoren verboten sind.

— Ernte:

Die Festlegung des Erntedatums abhängig vom optimalen Reifegrad der Walnüsse wurde genau geregelt: Der richtige Reifegrad für die Ernte der Walnüsse liegt vor, wenn der Kern fest ist und sich leicht schälen lässt. Außerdem ist die innere Mittelwand bei 80 % der Walnüsse in der betreffenden Plantage vollständig braun verfärbt.

Zudem wurde präzisiert, dass der Direktor der INAO, der zuständigen Behörde, den Termin für den (kollektiven) Erntebeginn auf Vorschlag der Vereinigung nach Reifebestimmung der Walnüsse festsetzt.

— Ertrag:

Ein Hektar-Höchstertag, der für jeden Betrieb als Durchschnittswert abhängig vom Potenzial des traditionellen Walnussanbaus vor Ort berechnet wird, wurde eingeführt, um die Rückverfolgbarkeits- und Mengenkontrollen zu erleichtern: „Der durchschnittliche Netto-Ertrag der Baumplantagen ist auf 4 t pro Hektar in Trockennussäquivalenten begrenzt.“

— Lagerung nach der Ernte:

Da dieser Schritt für die Endqualität der Walnüsse sehr wichtig ist, wurde er genauer festgelegt.

Daher wurde folgender Absatz eingefügt: „Bei frisch geernteten Walnüssen, die für die Trocknung bestimmt sind, beginnt die Trocknung baldmöglichst, spätestens aber 36 Stunden nach der Ernte.“

— Trocknung:

Im Ratgeber „Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL“ (Die Trocknung von Nüssen: praktischer Ratgeber/CTIFL), September 1993, heißt es, dass eine maximale Trocknungstemperatur von 30 °C auch für die anfälligsten Walnussorten geeignet ist. So ist eine rasche und wirksame Trocknung der Walnüsse ohne Qualitätseinbußen gewährleistet.

Daher wurde die maximale Trocknungstemperatur auf 30 °C festgelegt.

— Lagerung der Walnüsse:

Folgende Vorschriften wurden eingefügt: „Frische Walnüsse lagern in den Sortier-, Kalibrier- und Abpackbetrieben bei Temperaturen zwischen 1 °C und 5 °C und einer Luftfeuchte zwischen 80 % und 95 %.

Ab dem 31. März im Jahr nach der Ernte werden Trockennüsse vor dem Abpacken bei einer Temperatur bis 8 °C und einer Luftfeuchte zwischen 60 % und 75 % gelagert.“

Aufgrund dieser Vorschriften können die Walnüsse gelagert werden, ohne dass sie ihre organoleptischen und bakteriologischen Eigenschaften verlieren.

— Verpackung:

Um die Haltbarkeit der Walnüsse zu verbessern, wurden Vorschriften für die Sortier-/Abpackabläufe, die maximale Größe und Beschaffenheit der Verpackungen sowie die Versandendtermine für Walnüsse mit der Ursprungsbezeichnung an Orte außerhalb des geografischen Gebiets eingeführt.

Es wird ausgeführt, dass „das Sortieren und das Abpacken am selben Standort in nur einem Arbeitsgang und ohne Zwischenlagerung stattfinden“. Bei der Durchführung dieser Schritte in nur einem Arbeitsgang wird nämlich ein wiederholtes Handling der Früchte vermieden, das zum Bruch der Walnüsse und zum Ablösen der Schale führen kann.

„Für das Verpacken der Walnüsse sind neue und saubere Packstoffe in entsprechender Qualität zu verwenden, sodass der Verderb oder Beschädigungen außen oder innen an der Ware ausgeschlossen sind.“

„Trockennüsse werden in Packungen bis zu 25 kg abgepackt.

Frische Nüsse werden in Packungen bis zu 10 kg abgepackt.

Für frische Nüsse ist die Aufmachung in belüfteten Säcken und/oder offenen Steigen erlaubt.“

„Walnüsse mit der Ursprungsbezeichnung ‚Noix de Grenoble‘ dürfen erst ab folgenden Terminen in den Verkehr gebracht werden:

- zwei Monate nach dem Datum des Erntebeginns für frische Walnüsse,
- am 31. Dezember des Jahres, das auf das Erntejahr folgt, für Trockennüsse.“

Außerdem wird das Vermarktungsverbot für Walnüsse ohne Originalverpackung bestätigt, denn diese Vorschrift gilt schon seit Langem in der Erzeugerkette.

- Qualität der Walnüsse

Trotz aller Sorgfalt, mit der die Verarbeitungsschritte Sortieren und Kalibrieren ausgeführt werden, können einige nichtkonforme Früchte in fertig verpackten Chargen vorkommen. Daher sind gemäß den neuen Vorgaben zulässig:

- bis zu 5 % Nüsse mit Schale (zahlenmäßig) von anderen als den laut Ursprungsbezeichnung erlaubten Sorten,
- bis zu 5 % Nüsse mit Schale (zahlenmäßig) mit einer Größe von weniger als 28 mm,

ohne dass dies mehr als 7 % insgesamt ausmacht.

Um das Qualitätsniveau der Erzeugnisse zu sichern, wurden die Qualitätsstufen der Kategorie I aus der UN/ECE-Regelung über die Vermarktung von Walnüssen mit Schale in die Spezifikation für die g. U. „Noix de Grenoble“ aufgenommen.

In der Spezifikation wurde außerdem eine Höchstgrenze für Fehler pro Nusscharge festgesetzt, damit die Fehler nicht kumulativ zum Tragen kommen können.

So dürfen Trockennusschargen „Noix de Grenoble“ insgesamt nicht mehr als 10 % Walnüsse mit Fehlern an der Schale oder am essbaren Teil (12 % bei frischen Walnüssen) enthalten.

- Begründung für die Abpackpflicht im geografischen Gebiet

Bislang wird die „Noix de Grenoble“ im geografischen Gebiet oder in unmittelbarer Nähe des geografischen Gebiets abgepackt. Die Spezifikation wurde in diesem Punkt durch explizite Einführung einer Abpackpflicht im geografischen Gebiet präzisiert.

Folgende Punkte sprechen dafür, dass das Abpacken im geografischen Gebiet verbindlich vorgeschrieben wird:

Um die Endqualität der Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ zu sichern, dürfen die Nüsse nur wenigen Handling-Schritten unterzogen werden, denn die Schale, die den essbaren Teil der Walnuss schützt, kann durch Stöße beschädigt werden (Nüsse, die beim Einleeren in die Fördertrichter aufplatzen oder brechen).

Durch zu häufiges Handling der Walnüsse entstehende Probleme sind eine ständige Sorge der Betriebe in der Erzeugerkette. Bei maschineller Ernte müssen Handhabungen nach der Ernte auf ein Mindestmaß beschränkt sein, um Nussbruch oder sich ablösende Schalen zu vermeiden.

Bei den Warenkontrollen finden sich nicht selten zerbrochene oder aufgeplatzte Walnüsse in den Chargen, und das trotz aller Vorsichtsmaßnahmen beim Kalibrieren, Sortieren und Abpacken, die getroffen werden, um ein Fallen aus großer Höhe zu vermeiden.

Um das Handling der Früchte zu begrenzen, finden das Sortieren und das Abpacken am selben Standort in nur einem Arbeitsgang und ohne Zwischenlagerung statt.

Die Nüsse werden in Behältnissen begrenzter Größe (10 kg bei frischen Nüssen, 25 kg bei Trockennüssen) verpackt, um Probleme durch Zerdrücken zu vermeiden.

Beim Versand der Nüsse in unverpackter Form an Orte außerhalb des geografischen Gebiets für ein späteres Abpacken würden somit weitere Handhabungsschritte anfallen, die zu Nussbruch und zum Ablösen der Schale führen und Druckschäden an den Walnüssen verursachen könnten.

Außerdem findet das Abpacken im geografischen Gebiet statt, um die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Nüsse zu erhalten. Dabei ist nämlich in besonderem Maße auf die Lagerbedingungen des Erzeugnisses zu achten:

Für frische Nüsse: Frische Nüsse, die zu mindestens 20 % aus Wasser bestehen, neigen zum Austrocknen. Sie sind nur begrenzt haltbar und dürfen 2 Monate nach Erntebeginn nicht mehr an Orte außerhalb des geografischen Gebiets verschickt werden. Sie dürfen grundsätzlich nicht zu Trockennüssen verarbeitet werden. Das Abpackdatum ist im Sinne einer besseren Verbraucherinformation auf der Packung aufgedruckt. In den Betrieben gelten strenge Temperatur- und Luftfeuchtebedingungen für die Lagerung dieser Nüsse: Temperaturen zwischen 1 °C und 5 °C und Luftfeuchtigkeit zwischen 80 % und 95 %.

Für Trockennüsse: Sie haben eine andere Zusammensetzung, da ihr Feuchtigkeitsgehalt höchstens 12 % beträgt. Es ist jedoch zu betonen, wie wichtig der hohe Fettanteil (Fettsäuren) von 66 % ist. Bei unsachgemäßer Lagerung können sie oxidieren bzw. ranzig werden. Aus diesem Grund müssen Sortier-, Kalibrier- und Abpackbetriebe Trockennüsse nach dem 31. März (wenn die Temperaturen wieder ansteigen) bei Temperaturen von bis zu 8 °C und einer Luftfeuchte zwischen 60 % und 75 % lagern. Auch Trockennüsse sind nur begrenzt haltbar, denn sie dürfen nur bis zum 31. Dezember nach der Ernte an Orte außerhalb des Gebiets versandt werden.

Eine genaue Prüfung dieser Lagerkriterien ist nur bei strenger Überwachung der Sortier- und Abpackbetriebe innerhalb des geografischen Gebiets möglich. Zudem kann durch die Kontrolle der fertig verpackten Nusschargen sichergestellt werden, dass die Lagerbedingungen für Walnüsse eingehalten werden.

Ohne verbindliche Abpackpflicht im geografischen Gebiet würden sich zudem Kontroll- und Rückverfolgbarkeitsprobleme ergeben.

Die Walnuss ist nämlich ein beliebig austauschbares Erzeugnis. Aufgrund der länglich-ovalen Gestalt der im geografischen Gebiet angebauten Hauptsorte, der Franquette, besteht ein erhöhtes Risiko, da sie leicht mit Nüssen aus anderen geografischen Gebieten verwechselt werden kann. Zur Vermeidung unzulässiger Vermischungen ist das Know-how der hier ansässigen Unternehmen entscheidend, um die Sortenreinheit zu kontrollieren. Außerdem musste sich die seit 1938 eingetragene Bezeichnung „Noix de Grenoble“, die einen hohen Bekanntheitsgrad hat, gegen widerrechtliche Namensnutzungen weltweit (Kanada, USA usw.) behaupten. Ließe man die Möglichkeit zu, die Ware außerhalb des geografischen Gebiets der g. U. zu verpacken oder umzupacken, würden solche Betrugsfälle zwangsläufig weiter zunehmen.

Bei Durchführung des Verpackungsschritts innerhalb des geografischen Gebiets können Kontrollen der Produkteigenschaften an den fertig abgepackten Nüssen durchgeführt werden. Auf den Behältnissen werden Echtheitsiegel für „Noix de Grenoble“ angebracht, die von der Vereinigung an alle Unternehmen vergeben werden, die die Bedingungen der Spezifikation erfüllen. Die Vereinigung registriert die Zuteilung des Echtheits Siegels, um die Absatzmengen mit der g. U. „Noix de Grenoble“ zu erfassen. Dieses seit 1968 bestehende System bietet eine zusätzliche Sicherheit, dass die Erzeugnisse bis Vermarktungsbeginn nicht ausgetauscht werden. Die Walnüsse „Noix de Grenoble“ werden dem Verbraucher nämlich in der Erstverpackung, in der sie ursprünglich abgepackt wurden, zum Verkauf angeboten.

Etikettierung:

Die Kennzeichnungsangaben wurden im Sinne einer besseren Verbraucherinformation präzisiert.

Die Verpflichtung, die Angabe „Kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ („Appellation d'origine contrôlée“ oder „AOC“) zu verwenden, fällt weg.

Für frische Walnüsse ist vorgesehen, dass sie auch als „junge Nüsse“ bezeichnet werden können, je nachdem, ob anderswo auf dem Markt frische Nüsse angeboten werden.

Es ist zu beachten, dass das „g. U.“-Bildzeichen der Europäischen Union verbindlich vorgeschrieben ist.

Wie dies bereits seit 1968 praktiziert wird, wird ein spezielles Echtheitsiegel auf der Etikettierung der „Noix de Grenoble“ angebracht.

Dieses Echtheitsiegel wird jedem Betrieb, der die Spezifikation einhält, von der Vereinigung ohne mengenmäßige Begrenzung zugeteilt. Es ist leuchtend rot (Farbcode: Pantone 032) und hat für alle Verpackungen einen Durchmesser von mindestens 3 cm.

Um die Verbraucherinformation zu verbessern, müssen folgende Punkte auf dem Etikett angegeben sein:

- die Bezeichnung des Abpack- und/oder Versandbetriebs: Name und Anschrift oder Herstellerkennzeichen,
- das Erntejahr,
- das Abpackdatum (diese Angabe ist bei Trockennüssen fakultativ und bei frischen Nüssen verbindlich vorgeschrieben),

— eine der folgenden Aufschriften bei frischen Nüssen:

„Rasch verbrauchen, vorzugsweise kühl lagern“

oder

„Sehr kurze Haltbarkeit, kühl lagern“.

Sonstiges

Beschreibung des Erzeugnisses:

Erläuterungen zur genaueren Beschreibung des Erzeugnisses wurden aus dem Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ in diesen Abschnitt verschoben:

— Die Namen der verwendeten endemischen Lokalsorten — Franquette, Parisienne und Mayette — kommen neu hinzu.

— Die Kategorien „Trockennuss“ und „frische Nuss“ werden anhand des jeweiligen Feuchtigkeitsgehalts (min. 20 % bei frischen Walnüssen und max. 12 % bei Trockennüssen) präzisiert.

Erzeugungsverfahren: Sorten und Plantagen:

Da die Auflage, dass die Früchte aus genau bezeichneten Plantagen im geografischen Gebiet stammen müssen, im Abschnitt „Geografisches Gebiet“ steht, wurde der entsprechende Hinweis hier gestrichen.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Dieser Teil wurde in drei Unterabschnitte gegliedert und genauer ausgeführt.

Hinweise auf die Kontrolleinrichtung:

Die Kontaktdaten der für Kontrollen zuständigen Behörde wurden neu eingefügt und ersetzen die Kontaktdaten der Kontrolleinrichtung, damit die Spezifikation bei einem Wechsel der Kontrolleinrichtung nicht geändert werden muss.

Einzelstaatliche Vorschriften:

Infolge der geänderten französischen Rechts- und Verwaltungsvorschriften wird die Rubrik „Einzelstaatliche Vorschriften“ in Form einer Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten, den entsprechenden Referenzwerten und der Bewertungsmethode dargestellt.

EINZIGES DOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE“

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

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

1. **Name(n)**

„Noix de Grenoble“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

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

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Nüsse mit Anspruch auf die Bezeichnung „Noix de Grenoble“ sind Walnüsse mit Schale, die aus einer oder mehreren der Sorten Franquette, Parisienne und Mayette erzeugt werden. Sie werden frisch oder in getrockneter Form angeboten.

Frische Nüsse haben einen Mindestdurchmesser von 28 mm. Der feste, fleischige Nusskern ist hell bis hellbraun gefärbt, die Schale lässt sich leicht ablösen und hat einen natürlichen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 20 %.

Trockennüsse haben einen Mindestdurchmesser von 28 mm. Der feste, fleischige Nusskern ist hell bis hellbraun gefärbt und hat einen natürlichen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12 %.

Bei der Verkostung zeichnen sich frische Nüsse oder Trockennüsse durch eine bittere Note sowie Aromen von frischem Brot und Haselnüssen aus.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es dürfen nur reife Nüsse der Sorten Franquette, Parisienne und Mayette verwendet werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von der Ernte bis hin zur abschließenden Sortierung und Größenklassierung finden im geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Folgende Punkte sprechen dafür, dass das Abpacken im geografischen Gebiet verbindlich vorgeschrieben wird:

Um die Endqualität der Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ zu sichern, sollten die Nüsse möglichst wenig „gehandelt“ werden, da die Schale, die den essbaren Teil der Nuss schützt, durch Stöße beschädigt werden kann (sich ablösende Schale oder zerbrochene Nüsse).

Die Verarbeitungsbetriebe begrenzen die Handhabungsschritte nach der Ernte daher auf ein Mindestmaß. Das Sortieren und das Abpacken finden so am selben Standort in nur einem Schritt und ohne Zwischenlagerung statt.

Die Nüsse werden in Behältnissen begrenzter Größe (10 kg bei frischen Nüssen, 25 kg bei Trockennüssen) verpackt, um Probleme durch Zerdrücken zu vermeiden.

Der Versand der Walnüsse in unverpackter Form hätte somit weitere Handhabungsschritte — mit der Gefahr, dass die Schale bricht und sich ablöst — und ein Zerdrücken der Walnüsse zur Folge.

Außerdem findet das Abpacken im geografischen Gebiet statt, um die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Walnüsse zu erhalten:

- Frische Nüsse, die zu mindestens 20 % aus Wasser bestehen, neigen zum Austrocknen. Sie sind begrenzt haltbar: Sie werden bis spätestens zwei Monate nach Erntebeginn an Orte außerhalb des geografischen Gebiets verschickt. In den Betrieben, die das Kalibrieren, Sortieren und Abpacken übernehmen, gelten strenge Temperatur- und Luftfeuchtebedingungen für die Lagerung dieser Nüsse.
- Trockennüsse haben einen hohen Fettanteil (Fettsäuren) von 66 %. Bei unsachgemäßer Lagerung können diese oxidieren. In den Betrieben, die das Kalibrieren, Sortieren und Abpacken nach dem 31. März durchführen, gelten strenge Temperatur- und Luftfeuchtebedingungen für die Lagerung dieser Nüsse. Trockennüsse dürfen nur bis zum 31. Dezember nach der Ernte an Orte außerhalb des Gebiets verschickt werden.

Eine genaue Prüfung dieser Lagerkriterien ist nur bei genauer Überwachung der Sortier- und Abpackbetriebe innerhalb des geografischen Gebiets sowie der fertig verpackten Nüsse möglich.

Ohne verbindliche Abpackpflicht im geografischen Gebiet würden sich zudem Kontroll- und Rückverfolgbarkeitsprobleme ergeben.

Die Walnuss ist nämlich ein beliebig austauschbares Erzeugnis. Nur mit dem Know-how der im geografischen Gebiet ansässigen Betriebe lässt sich die Sortenreinheit kontrollieren. Außerdem musste sich die seit 1938 eingetragene Bezeichnung „Noix de Grenoble“, die einen hohen Bekanntheitsgrad hat, gegen widerrechtliche Namensnutzungen weltweit behaupten. Ließe man die Möglichkeit zu, die Ware außerhalb des geografischen Gebiets der g. U. zu verpacken oder umzupacken, würden solche Betrugsfälle zwangsläufig weiter zunehmen.

Bei Durchführung des Verpackungsschritts im geografischen Gebiet können Kontrollen der Produkteigenschaften an den fertig verpackten Nüssen durchgeführt werden. Auf den Behältnissen werden Echtheitsiegel „Noix de Grenoble“ angebracht, deren Zuteilung die Vereinigung in einer Buchführung erfasst, um die Absatzmengen zu überwachen. Dieses seit 1968 bestehende System bietet eine zusätzliche Sicherheit, dass die Erzeugnisse bis Vermarktungsbeginn nicht ausgetauscht werden. Die Walnüsse „Noix de Grenoble“ werden dem Verbraucher nämlich in der Erstverpackung, in der sie ursprünglich abgepackt wurden, zum Verkauf angeboten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den laut Vorschriften verbindlichen Angaben umfasst die Etikettierung der Einzelverpackungen folgende Angaben, gruppiert auf einer Seite der Packung, in wischfesten, einwandfrei lesbaren und gut erkennbaren Buchstaben:

- die Bezeichnung „Noix de Grenoble“,
- daneben das „g. U.“-Bildzeichen der Europäischen Union,
- gegebenenfalls die Angabe „frische Nüsse“ oder „junge Nüsse“ auf Verpackungen für frische Nüsse oder „Trockennüsse“.

- Auch die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ kann ganz ausgeschrieben — wahlweise fortlaufend oder unmittelbar neben dem Namen des Erzeugnisses — angebracht werden.
- Alle Angaben müssen mit Buchstaben aufgedruckt sein, die in Höhe und Breite nicht über die Größe der geschützten Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ hinausgehen.
- Das nummerierte oder mit der Vertragsnummer versehene, vom Branchenausschuss für die „Noix de Grenoble“ erteilte Echtheitsiegel in leuchtend Rot (Farbcode: Pantone 032) mit einem Durchmesser von mindestens 3 cm für alle Verpackungen,
- die Bezeichnung des Abpack- und/oder Versandbetriebs: Name und Anschrift oder Herstellerkennzeichen,
- das Erntejahr.
- Für frische Nüsse:
 - das Abpackdatum
 - eine der folgenden Aufschriften:
 - „Rasch verbrauchen, vorzugsweise kühl lagern“
 - oder
 - „Sehr kurze Haltbarkeit, kühl lagern“.

4. Kurze Beschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Alle Erzeugungsschritte von der Ernte bis hin zum Abpacken der Erzeugnisse finden im geografischen Gebiet statt, das auf die natürlichen Agrarlandschaften in Le Grésivaudan, Chambarans und Bièvre begrenzt ist.

Es umfasst insgesamt 261 Gemeinden, davon 184 im Département Isère, 48 im Département Drôme und 29 im Département Savoie.

Departement Drôme:

Alle Gemeinden in den Kantonen Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère — Kantone 1 und 2 —, Saint-Jean-en-Royans.

Kanton Le Grand-Serre: Gemeinden Le Grand-Serre, Montrigaud.

Kanton Saint-Donat-sur-l'Herbasse: Gemeinde Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departement Isère:

Alle Gemeinden in den Kantonen Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

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

Kanton Le Grand-Lemps: Gemeinden Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Kanton Villard-de-Lans: Gemeinden Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departement Savoie:

Alle Gemeinden in den Kantonen Montmélian, (La) Rochette.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren:

Das geografische Gebiet ist auf die natürlichen Agrarlandschaften in Le Grésivaudan, Chambarans und Bièvre längs des Isère-Tals begrenzt, die bestimmte Merkmale aufweisen, die sie für die Erzeugung hochwertiger Walnüsse besonders geeignet machen.

Die jährliche Durchschnittstemperatur von 10,5 °C in rund 300 m Höhe ist ideal für das vollständige und ausgeglichene Durchlaufen des Wachstumszyklus der Walnussbäume.

Durchschnittliche jährliche Regenmengen zwischen 800 und 1 100 mm sorgen für eine ausreichende Wasserversorgung und Luftfeuchtigkeit, ohne dass Staunässe im Boden oder starke Nebelbildung auftritt.

Die winterliche Kälte (65 Frosttage durchschnittlich im westlichen Abschnitt, 100 Tage im östlichen Teil) versetzt die Bäume in extreme Keimstimmung, die für eine ordnungsgemäße Blüte im Frühjahr unverzichtbar ist.

Der Winter ist immer die regenärmste Jahreszeit. Deswegen tritt im Frühjahr keine Staunässe im Boden auf, die der Wiederaufnahme der Baumaktivität stark abträglich wäre.

Die breite jährliche Temperaturspanne (19-20 °C), die für kontinentale Einflüsse charakteristisch ist, begünstigt regelmäßige Wachstumsphasen.

Ab August sinkt die Temperatur um 10 °C in zwei Monaten. Die Früchte können somit sehr gleichmäßig und ohne nachträgliche Wachstumsschübe ausreifen, die für die Qualität der Walnüsse und die Widerstandskraft der jungen Triebe sehr schädlich sind.

Der plötzliche Temperaturabfall als Folge der kürzer werdenden Tageslichtperiode und einer ansteigenden Luftfeuchtigkeit führt zum schnellen, durchgängigen Aufplatzen der Außenhüllen und zum Abfallen der Fruchstiele. Der Synchronismus des Ertragszyklus bleibt bis zur allerletzten Phase erhalten.

Der Herbst ist die regenreichste Jahreszeit, und im Oktober fallen durchschnittlich die meisten Niederschläge.

Menschliche Faktoren:

Der Walnussanbau im Flusstal der Isère reicht sehr weit zurück. In den Archiven Grenobles werden Ende des 11. Jahrhunderts Abgabenzahlungen in Sestern Walnüssen (16 Scheffel) erwähnt, und in der Rechnungsführung der Burgherren finden sich im 14. und 15. Jahrhundert ebenfalls Hinweise auf die Walnusserzeugung.

Dank der erfolgreich praktizierten Veredelung, die bereits Ende des 18. Jahrhunderts florierte, konnte sich eine Walnussproduktion in einheitlicher, verkaufsfähiger Qualität entwickeln. Die Landschaft im geografischen Gebiet ist durch die bestehenden Walnusshaine und die traditionellen Trocknungsschuppen stark geprägt.

Durch die Entwicklung der Walnussproduktion — gleichzeitig mit dem Ausbau der Verkehrsmittel — konnten nicht nur der französische Markt, sondern auch der englische und der amerikanische Markt erschlossen werden. Bereits vor 1900 hatten sich die Walnusserzeuger im Dorf La Rivière zusammengeschlossen, um ihre Exportbemühungen in die USA zu bündeln.

Mit der Organisation des Gewerbezweigs sollte auch die Werbung für ein hochwertiges Erzeugnis gefördert und eine widerrechtliche Namensnutzung der Bezeichnung „Noix de Grenoble“ abgewehrt werden. Doch erst 1927 wurde der Erzeugerverband „Noix de Grenoble“ gegründet und erst 1938 die Ursprungsbezeichnung „Noix de Grenoble“ (per Erlass vom 17. Juni 1938) eingeführt.

Eine weitere Voraussetzung für die Ausweitung der Walnusskultur waren bereits seit Beginn des 20. Jahrhunderts die hier ansässigen, auf Walnussbäume spezialisierten Baumschulen in Vinay, Vif, Saint-Marcellin und später um 1960 in der Gemeinde Chatte. Die Weitergabe dieses Wissens der Baumschulen erklärt z. T. die relative Einheitlichkeit des Walnussbaumbestands „Noix de Grenoble“. Die ständige Nachzucht aus den gezogenen Exemplaren und die daraus folgende gleichmäßige Qualität der Walnüsse tragen zum guten Ruf des Isère-Tals in puncto Walnusserzeugung bei. Festzuhalten ist ferner, dass im geografischen Gebiet auch verschiedene besondere Werkzeuge für die Ernte und die Trocknung der Walnüsse entwickelt wurden.

Neben der Veredelung ist die Selektion heimischer Sorten, die an die natürlichen Gegebenheiten im Isère-Tal angepasst sind, für die örtlichen Praktiken von großer Bedeutung. Bei der Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung 1938 wurden die drei endemischen Sorten Franquette, Parisienne und Mayette zugrunde gelegt.

Die Bäume werden in Plantagen mit begrenzter Bestandsdichte gezogen: Jeder Baum verfügt über mindestens 100 m². Auf neu gepflanzte Bäume wird ein Erziehungsschnitt angewandt. In der Folgezeit ist ein Rückschnitt alle 2 bis 3 Jahre ausreichend, damit das Licht besser ins Innere des Astwerks vordringen kann.

Walnüsse werden in gut ausgereiftem Zustand geerntet, wenn sich die Mittelwände vollständig braun verfärbt haben. Sie werden rasch sortiert, gewaschen und anschließend getrocknet: Das Trocknen beginnt spätestens 36 Stunden nach der Ernte.

Zum Trocknen wird i. d. R. mäßig warme Luft (bis zu 30 °C) durch die zu trocknenden Walnüsse in der Schüttung geleitet, oder aber bei kleineren Erzeugern trocknen sie auf Lattenrosten an der Luft.

Die Walnüsse werden im trockenen Zustand nach Größe sortiert. Mit einer geeigneten Einstellung der Sortieranlagen, abgestimmt auf die Eigenschaften der Sorten der Ursprungsbezeichnung — mehr oder weniger länglich —, werden die Walnüsse in Größen über 28 mm sortiert.

Durch eine abschließende Sortierung der Walnüsse unmittelbar vor dem Abfüllen in Behältnisse begrenzter Größe, in denen die Walnüsse dem Verbraucher in produktschonender Weise angeboten werden, erhält man Chargen mit weniger als 10 % schadhafte Früchten mit Fehlern an Schale oder Kern (12 % bei frischen Walnüssen).

Besonderheit des Erzeugnisses

Walnüsse „Noix de Grenoble“ haben einen Durchmesser von mindestens 28 mm und werden im frischen Zustand mit Schale oder als Trockenfrüchte angeboten. Die Schale ist sauber und gesund und darf keine Fehler aufweisen, die das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Darbietungsform des Erzeugnisses beeinträchtigen könnten.

Der Nusskern ist fest und fleischig. Er hat eine helle bis hellbraune Farbe.

Bei der Verkostung zeichnen sich frische Nüsse oder Trockennüsse durch eine bittere Note sowie Aromen von frischem Brot und Haselnüssen aus.

Ursächlicher Zusammenhang

Mit dem Aufbau der Walnussbestände im Isère-Tal, wo ein vergleichsweise feuchtes und windiges Klima herrscht, wurde man den Hauptanforderungen des Walnussanbaus gerecht, sodass er sich ausbreiten konnte.

Die Auswahl der günstigsten Flächen durch die Walnussbauern und eine regelmäßige Wasserzufuhr ermöglichen sichere Erträge durch fleischige, hochwertige Walnüsse.

Bei den sinkenden Temperaturen ab Ende August kann die Frucht langsam und gleichmäßig ausreifen.

Die regenreiche Herbstzeit im Isère-Tal erleichtert zwar die Ernte nicht, ist aber die Hauptvoraussetzung für das feine Aroma der Walnuss von Grenoble, denn der Kern gibt langsam, fortlaufend und gleichmäßig Wasser ab. Dafür ist die Dicke der Schale genauso verantwortlich wie die hohe Luftfeuchtigkeit. Der Vorgang läuft so langsam und gleichmäßig ab, dass eine Denaturierung der gespeicherten Nährstoffe und insbesondere das Ranzigwerden der Fette verhindert werden.

Der Einsatz endemischer Lokalsorten (Franquette, Mayette und Parisienne), die auf gut geeigneten Böden wachsen, begünstigt die Erzeugung von Früchten mit großer Aromavielfalt.

Die Anbaupraktiken, die für ein gutes Eindringen des Sonnenlichts in die Laubkronen der Walnussbäume sorgen, fördern ein optimales Ausreifen der Früchte.

Die Früchte können so Ende September an einem festen Termin, der jedes Jahr nach der Reifebestimmung der Walnüsse in verschiedenen Bereichen (Höhenlage, Boden usw.) gemeinsam festgelegt wird, im vollreifen Zustand geerntet werden.

Durch Trocknung bei mäßig warmen Temperaturen gleich nach Lese, Sortieren und Waschen der ausgereiften Walnüsse erhält man gesunde, saubere Walnüsse mit Nusskernen von heller bis hellbrauner Farbe, was ein Zeichen außergewöhnlich hoher Qualität ist.

Da die Verarbeitungsschritte Sortieren, Kalibrieren und Abpacken sorgfältig ausgeführt werden, bleiben die besonderen Eigenschaften der Walnuss „Noix de Grenoble“ erhalten.

Die natürlichen Gegebenheiten des geografischen Gebiets ermöglichten in Verbindung mit dem Wissen der Erzeuger- und Versandbetriebe die Erzeugung von Walnüssen, die sich weltweit einen guten Namen gemacht haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung).

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