

Amtsblatt der Europäischen Union

C 130



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

59. Jahrgang

13. April 2016

Inhalt

III *Vorbereitende Rechtsakte*

Europäische Zentralbank

2016/C 130/01	Stellungnahme der Europäischen Zentralbank vom 3. März 2016 zu einem Vorschlag für eine Verordnung zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 575/2013 im Hinblick auf die Ausnahmen für Warenhändler (CON/2016/10)	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Rat

2016/C 130/02	Beschluss des Rates vom 11. April 2016 zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder (Griechenland, Ungarn und Schweden) des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	3
2016/C 130/03	Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran unterliegen	5

Europäische Kommission

2016/C 130/04	Euro-Wechselkurs	6
---------------	------------------------	---

DE

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2016/C 130/05	Verzeichnis der benannten nationalen Behörden gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 515/97 des Rates über die gegenseitige Amtshilfe zwischen Verwaltungsbehörden der Mitgliedstaaten und die Zusammenarbeit dieser Behörden mit der Kommission im Hinblick auf die ordnungsgemäße Anwendung der Zoll- und der Agrarregelung	7
---------------	--	---

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 130/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7858 — INEOS/parts of Celanese) ⁽¹⁾	9
2016/C 130/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7941 — Saint-Gobain Glass France/ Corning/JV) ⁽¹⁾	10
2016/C 130/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7959 — APG/DV4/QDREIC/JV) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall ⁽¹⁾	11

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 130/09	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	12
---------------	---	----

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

III

(Vorbereitende Rechtsakte)

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

STELLUNGNAHME DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 3. März 2016

zu einem Vorschlag für eine Verordnung zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 575/2013 im Hinblick auf die Ausnahmen für Warenhändler

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

Einleitung und Rechtsgrundlage

Am 12. Januar 2016 wurde die Europäische Zentralbank (EZB) vom Rat der Europäischen Union um Stellungnahme zu einem Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 575/2013 im Hinblick auf die Ausnahmen für Warenhändler⁽¹⁾ (nachfolgend der „Verordnungsvorschlag“) ersucht. Am 8. Februar 2016 wurde die EZB zum selben Vorschlag vom Europäischen Parlament konsultiert.

Die Zuständigkeit der EZB für die Abgabe einer Stellungnahme beruht auf Artikel 127 Absatz 4 und Artikel 282 Absatz 5 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union, da der Verordnungsvorschlag Bestimmungen enthält, die in den Zuständigkeitsbereich der EZB fallen, insbesondere in Verbindung mit der in Artikel 127 Absatz 5 des Vertrags festgelegten Aufgabe des Europäischen Systems der Zentralbanken, zur reibungslosen Durchführung der von den zuständigen Behörden auf dem Gebiet der Stabilität des Finanzsystems ergriffenen Maßnahmen beizutragen.

Diese Stellungnahme wurde gemäß Artikel 17.5 Satz 1 der Geschäftsordnung der Europäischen Zentralbank vom EZB-Rat verabschiedet.

1. Allgemeine Anmerkungen

1.1 Der Verordnungsvorschlag zielt darauf ab, sicherzustellen, dass Warenhändler (Wertpapierfirmen, deren Haupttätigkeit ausschließlich in der Erbringung von Investitionsdienstleistungen oder Tätigkeiten im Zusammenhang mit den Finanzinstrumenten gemäß Anhang I Abschnitt C Nummern 5, 6, 7, 9 und 10 der Richtlinie 2004/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates⁽²⁾ besteht und auf die die Richtlinie 93/22/EWG des Rates⁽³⁾ am 31. Dezember 2006 keine Anwendung fand) nicht ab 1. Januar 2018 allen Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 575/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁴⁾ in Bezug auf Großkredite und Eigenmittel unterworfen werden, ohne dass es eine bewusste und fundierte Entscheidung gegeben hätte, dass eine solche Behandlung für sie angemessen ist.

1.2 Zwar scheinen die Großkredit- und Eigenmittelvorschriften der Verordnung (EU) Nr. 575/2013 nicht für Warenhändler maßgeschneidert zu sein, doch sollte eine Entscheidung über eine Verlängerung der Ausnahmen von diesen Aufsichtsanforderungen alle von Warenhändlern ausgehenden potenziellen systemischen Risiken berücksichtigen. Solche Risiken können zahlreiche Ursachen haben, insbesondere beruhen sie auf

- der Gesamthöhe der Verschuldung;
- der Stabilität der Kapitalstrukturen;
- den Verflechtungen mit dem Bankensystem durch Fremdkapital und damit verbundene Ausfallraten;

⁽¹⁾ COM(2015) 648 final.

⁽²⁾ Richtlinie 2004/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. April 2004 über Märkte für Finanzinstrumente, zur Änderung der Richtlinien 85/611/EWG und 93/6/EWG des Rates und der Richtlinie 2000/12/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 93/22/EWG des Rates (ABl. L 145 vom 30.4.2004, S. 1).

⁽³⁾ Richtlinie 93/22/EWG des Rates vom 10. Mai 1993 über Wertpapierdienstleistungen (ABl. L 141 vom 11.6.1993, S. 27).

⁽⁴⁾ Verordnung (EU) Nr. 575/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Juni 2013 über Aufsichtsanforderungen an Kreditinstitute und Wertpapierfirmen und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 648/2012 (ABl. L 176 vom 27.6.2013, S. 1).

- der Tätigkeit im Schattenbankenbereich (z. B. Verbriefung von Forderungen oder Vorräten);
 - der Möglichkeit einer Ansteckung von Unternehmen in finanzieller Notlage, verursacht durch Ausfälle in Derivatpositionen, insbesondere in spekulativen, außerbörslich gehandelten und nicht zentral abgerechneten Derivatpositionen, aber auch durch eine Verschlechterung des Basiswerts, die zu Mark-to-Market-Verlusten aus Terminkontraktpositionen führt, die die Mark-to-Market-Gewinne aus Beständen, die als Sicherheiten gehalten werden, übersteigen und zur Folge haben, dass der Gegenpartei ein Nachschuss gezahlt werden muss.
- 1.3 Die EZB hat bis jetzt keine konkreten Anzeichen für durch Warenhändler ausgelöste systemische Risiken identifiziert, die es zu diesem Zeitpunkt unbedingt notwendig machen, die derzeit geltenden Ausnahmen von den Anforderungen für Großkredite und Eigenmittel aufzuheben. In Europa tätige Warenhändler weisen im Allgemeinen einen geringeren Verschuldungsgrad auf und haben widerstandsfähigere Kapitalstrukturen als Banken. Sie haben in der Regel eine relativ niedrige Aktiva/Eigenkapital-Quote und scheinen keine bankenähnlichen Fristen- und Liquiditätstransformationen durchzuführen. Die Verflechtungen mit dem Bankensystem durch Fremdkapital und damit verbundene Ausfallraten scheinen darüber hinaus eher begrenzt zu sein. Offenbar stellen Warenhändler nur ein relativ geringes direktes Risiko für Banken dar, was potenzielle Ansteckungsrisiken abschwächt. Schließlich liegen trotz des beträchtlichen Wachstums des Warenderivatemarkts in den letzten 15 Jahren keine zwingenden Beweise dafür vor, dass der Handel mit Warenderivaten negative Auswirkungen auf das Finanzsystem insgesamt hat. Nichtsdestotrotz erscheint es notwendig, eine detaillierte Folgenabschätzung durchzuführen, um in Bezug auf die Aufhebung oder vorübergehende Verlängerung der Ausnahmen die bestgeeignete Entscheidung treffen zu können. Insbesondere sollte der Frage der Gleichheit der Wettbewerbsbedingungen im Hinblick auf Kreditinstitute, die mit Waren handeln, Rechnung getragen werden.
- 1.4 Die Ausnahmen sollten in der Tat nur vorübergehender Natur sein. Die Europäische Kommission wird voraussichtlich einen Vorschlag für eine umfassende Überprüfung der aufsichtlichen Regulierung von Wertpapierfirmen vorlegen. Sinn und Zweck einer vorübergehenden Verlängerung der Ausnahmen sollten darauf beschränkt sein, signifikante aufsichtsrechtliche Veränderungen vor einer solchen, baldmöglichst durchzuführenden umfassenden Überprüfung zu vermeiden.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 3. März 2016.

Der Präsident der EZB

Mario DRAGHI

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

RAT

BESCHLUSS DES RATES

vom 11. April 2016

zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder (Griechenland, Ungarn und Schweden) des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz

(2016/C 130/02)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf den Beschluss des Rates vom 22. Juli 2003 zur Einsetzung eines Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 3,

gestützt auf die dem Rat von der Regierung jedes Mitgliedstaats vorgelegte Kandidatenliste,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Rat hat mit Beschluss vom 24. Februar 2016 ⁽²⁾ die Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz für die Zeit vom 29. Februar 2016 bis zum 28. Februar 2019 ernannt.
- (2) Die griechische, die ungarische und die schwedische Regierung haben weitere Kandidaten für mehrere zu besetzende Sitze vorgeschlagen —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Zu Mitgliedern und stellvertretenden Mitgliedern des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz werden für die Zeit bis zum 28. Februar 2019 ernannt:

I. REGIERUNGSVERTRETER

Land	Mitglied	Stellvertretendes Mitglied
Griechenland	Herr Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Frau Aggeliki MOIROU Herr Georgios GOURZOULIDIS
Schweden	Frau Erna ZELMIN-EKENHEM	Frau Boel CALLERMO Frau Anne-Sofie DALENG

⁽¹⁾ Abl. C 218 vom 13.9.2003, S. 1.⁽²⁾ Beschluss des Rates vom 24. Februar 2016 zur Ernennung der Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder des Beratenden Ausschusses für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz (Abl. C 79 vom 1.3.2016, S. 1).

II. VERTRETER DER ARBEITNEHMERORGANISATIONEN

Land	Mitglied	Stellvertretendes Mitglied
Griechenland	Herr Ioannis ADAMAKIS	Herr Andreas STOIMENIDIS Herr Alexandros KOMINIS
Ungarn	Herr Károly GYÖRGY	
Schweden	Frau Christina JÄRNSTEDT	Frau Karin FRISTEDT Frau Elise-Marie DONOVAN

III. VERTRETER DER ARBEITGEBERVERBÄNDE

Land	Mitglied	Stellvertretendes Mitglied
Griechenland	Herr Christos KAVALOPOULOS	Frau Anastasia AVLONITOU Herr Antonios MEGOULIS
Ungarn	Frau Ágnes BODNÁR	Frau Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Schweden	Frau Bodil MELLBLOM	Herr Ned CARTER Frau Cecilia ANDERSSON

Artikel 2

Der Rat ernennt die noch vorzuschlagenden Mitglieder und stellvertretenden Mitglieder zu einem späteren Zeitpunkt.

Artikel 3

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Annahme in Kraft.

Geschehen zu Luxemburg am 11. April 2016.

Im Namen des Rates

Der Präsident

M.H.P. VAN DAM

Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 des Rates über restriktive Maßnahmen gegen bestimmte Personen, Organisationen und Einrichtungen angesichts der Lage in Iran unterliegen

(2016/C 130/03)

Die betroffenen Personen werden gemäß Artikel 12 der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ auf folgende Informationen hingewiesen:

Rechtsgrundlage für diese Verarbeitung ist die Verordnung (EU) Nr. 359/2011 ⁽²⁾.

Der für die Verarbeitung Verantwortliche ist der Rat der Europäischen Union, vertreten durch den Generaldirektor der Generaldirektion C — Auswärtige Angelegenheiten, Erweiterung und Katastrophenschutz des Generalsekretariats des Rates; die mit der Verarbeitung betraute Stelle ist das Referat 1C der Generaldirektion C und kann unter folgender Anschrift kontaktiert werden:

Rat der Europäischen Union
Generalsekretariat
GD C 1C — Horizontale Fragen
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-Mail: sanctions@consilium.europa.eu

Ziel der Verarbeitung ist die Erstellung und Aktualisierung der Liste der Personen, die gemäß der Verordnung (EU) Nr. 359/2011 restriktiven Maßnahmen unterliegen.

Die betroffenen Personen sind natürliche Personen, die die Kriterien für die Aufnahme in die Liste gemäß der Verordnung erfüllen.

Die erhobenen personenbezogenen Daten umfassen die zur korrekten Identifizierung der betroffenen Person erforderlichen Daten sowie die Begründung und andere diesbezügliche Daten.

Die erhobenen personenbezogenen Daten können, soweit erforderlich, mit dem Europäischen Auswärtigen Dienst und der Europäischen Kommission ausgetauscht werden.

Unbeschadet der in Artikel 20 Absatz 1 Buchstaben a und d der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 vorgesehenen Einschränkungen werden Anträge auf Zugang, Berichtigung oder Widerspruch gemäß Abschnitt 5 des Beschlusses 2004/644/EG des Rates ⁽³⁾ beantwortet.

Die personenbezogenen Daten werden für fünf Jahre ab dem Zeitpunkt der Entfernung der betroffenen Person von der Liste der Personen, deren Vermögenswerte einzufrieren sind, oder ab dem Ende der Gültigkeitsdauer der Maßnahme oder für die Dauer von bereits begonnenen Gerichtsverfahren gespeichert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 können sich die betroffenen Personen an den Europäischen Datenschutzbeauftragten wenden.

⁽¹⁾ ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 100 vom 14.4.2011, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 296 vom 21.9.2004, S. 16.

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

12. April 2016

(2016/C 130/04)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1396	CAD	Kanadischer Dollar	1,4674
JPY	Japanischer Yen	123,44	HKD	Hongkong-Dollar	8,8371
DKK	Dänische Krone	7,4434	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6540
GBP	Pfund Sterling	0,79840	SGD	Singapur-Dollar	1,5354
SEK	Schwedische Krone	9,2138	KRW	Südkoreanischer Won	1 302,88
CHF	Schweizer Franken	1,0874	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,7396
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,3632
NOK	Norwegische Krone	9,3515	HRK	Kroatische Kuna	7,4890
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	14 917,84
CZK	Tschechische Krone	27,030	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4273
HUF	Ungarischer Forint	311,38	PHP	Philippinischer Peso	52,517
PLN	Polnischer Zloty	4,2923	RUB	Russischer Rubel	75,6167
RON	Rumänischer Leu	4,4708	THB	Thailändischer Baht	39,943
TRY	Türkische Lira	3,2274	BRL	Brasilianischer Real	4,0034
AUD	Australischer Dollar	1,4882	MXN	Mexikanischer Peso	20,0248
			INR	Indische Rupie	75,6680

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Verzeichnis der benannten nationalen Behörden gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 515/97 des Rates über die gegenseitige Amtshilfe zwischen Verwaltungsbehörden der Mitgliedstaaten und die Zusammenarbeit dieser Behörden mit der Kommission im Hinblick auf die ordnungsgemäße Anwendung der Zoll- und der Agrarregelung

(2016/C 130/05)

Mitgliedstaat	Name der Organisation
AT	Risiko-, Informations- und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция „Митници“
CY	Τελωνείο Λαρνακας Τελωνείο Λεμεσού Τελωνείο Λευκωσίας Τελωνείο Παφου Τομέας Διερευνήσεων Αρχιτελωνείο Τμήμα Τελωνείων Τομέας Πληροφοριών και Ανάλυσης Κινδύνου Αρχιτελωνείο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond — Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.E.E.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment tad-Dwana — Malta

Mitgliedstaat	Name der Organisation
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Servicos Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală — Direcția Generală a Vămiror
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.7858 — INEOS/parts of Celanese)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2016/C 130/06)

1. Am 1. April 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen INEOS Europe AG („INEOS“, Schweiz) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die Kontrolle über Teile des Unternehmens Celanese Sales Germany GmbH („Celanese“ Deutschland), und zwar über den europäischen Zweig von Celanese auf dem Gebiet des n-Butylacetats („CBB“, Deutschland).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - INEOS: weltweit tätiger Hersteller von Petrochemikalien, Spezialchemikalien und Ölprodukten;
 - Celanese: Herstellung und Lieferung einer Reihe chemischer Erzeugnisse wie chemische Zwischenprodukte (z. B. n-Butylacetat, Essigsäure), Emulsionspolymere, (Vinylacetat-Copolymere), Lebensmittelzutaten (z. B. Acesulfam) sowie technische Werkstoffe (z. B. thermoplastisches Polyester), die im EWR, im Nahen Osten, in Nordafrika und Russland vertrieben werden;
 - CBB: umfasst die bestehenden n-Butylacetat-Handelsverträge mit Kunden im EWR, mit Ausnahme von Produktionsanlagen.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7858 — INEOS/parts of Celanese, per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV)
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2016/C 130/07)

1. Am 6. April 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Compagnie de Saint-Gobain S.A. (Frankreich) und Corning Incorporated (USA) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Saint-Gobain: innovative Werkstoffe (einschließlich Flachglas), Bauprodukte und Vertrieb von Baumaterial;
 - Corning: Spezialglas, Keramik und optische Physik zur Weiterverwendung in einer Vielzahl von Branchen. Das Hauptgeschäft von Corning umfasst die Bereiche Glassubstrate für Bildschirme und Abdeckungen in der Konsumgüterelektronik, Glasfaser, Kabel, Hardware und zugehörige Geräte für Kommunikationsnetze, Gefäße und andere Verbrauchsmaterialien aus Glas und Kunststoff (Spezialoberflächen, Medien und Reagenzien) für die Laborforschung, insbesondere die Biowissenschaften, Technologien zur Vereinfachung von Laborabläufen, Keramiksubstrate und Filterprodukte zur Emissionskontrolle, sowie fortschrittliche Spezialglasmaterialien für neue Anwendungen.
 - das Gemeinschaftsunternehmen: Entwicklung, Produktion und Vertrieb innovativer Lösungen für die Automobilindustrie auf der Grundlage von Leichtverbundglas mit mindestens einer Dünnglas-Schicht mit Aluminiumsilicat-Beimischung.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JVL per Fax (+32 229-64301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7959 — APG/DV4/QDREIC/JV)****Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2016/C 130/08)

1. Am 5. April 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen APG Strategic Real Estate Pool („APG“, Niederlande), DV4 Limited („DV4“, Britische Jungferninseln) und Qatar Diar Real Estate Investment Company („QDREIC“, Katar), das sich zur Gänze im Besitz der Qatar Investment Authority (dem staatlichen Anlagefonds von Katar) befindet, übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen für den Immobiliensektor im Großraum London („JV“, Vereinigtes Königreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - APG: Verwahrstelle eines Anlagefonds, dessen an letzter Stelle stehender wirtschaftlicher Eigentümer, die Rentenverwaltungsgesellschaft Stichting Pensioenfonds ABP, auf Kollektiv-Renten im öffentlichen Sektor spezialisiert ist;
 - DV4: Immobilienfonds;
 - QDREIC: auf Immobilien spezialisierter Anlage- und Entwicklungsfonds;
 - das Gemeinschaftsunternehmen: Erwerb, Entwicklung, Verwaltung und Vermietung von Wohnimmobilien in der Umgebung des Bahnhofs Elephant & Castle und des Olympiageländes im Großraum London.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ in Frage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Europäischen Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7959 — DV4/APG/QDREIC/JV per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registrierung Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

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 Echtheitssiegel 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 ausgewogene 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>

