

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2016/C 130/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/  
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

«NOIX DE GRENOBLE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)  
Les Colombières  
38160 Chatte  
ΓΑΛΛΙΑ

Τηλ. +33 476640664  
Φαξ +33 476640740

Ηλεκτρονική διεύθυνση: cing@aoc-noixdegrenoble.com

Η CING αποτελεί ένωση βάσει του νόμου της 1ης Ιουλίου 1901. Έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει την αίτηση και αποτελείται από περίπου 1 000 φορείς εκμετάλλευσης (παραγωγούς, αποστολείς, συσκευαστές).

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(-ουν) η (οι) τροποποίηση(-σεις)**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλα [εθνικές απαιτήσεις, επικαιροποίηση των στοιχείων επικοινωνίας των οργανισμών ελέγχου, άλλες συντακτικές αλλαγές]

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

#### 4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευτεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

#### 5. Τροποποίηση (-εις)

Περιγραφή του προϊόντος:

Προστίθενται οργανοληπτικοί περιγραφείς που προσιδιάζουν στο προϊόν «Noix de Grenoble» και έχουν προκύψει από συνεδρίες οργανοληπτικών αναλύσεων που διεξήχθησαν από το 1997 για την εν λόγω ονομασία προέλευσης και από εργασίες χαρακτηρισμού που πραγματοποίησε το πανεπιστήμιο Suze la Rousse:

- όψη της ψίχας σφικτή και σαρκώδης,
- χρώμα της ψίχας υπόλευκο έως ανοιχτό καστανό,
- ίχνος πικρής γεύσης, συνοδευόμενο από αρώματα φρέσκου ψωμιού και φουντουκιού.

Γεωγραφική περιοχή:

Καθορίζονται τα στάδια που πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής: όλα τα στάδια από την παραγωγή έως τη συσκευασία των καρυδιών.

Επεκτείνεται η γεωγραφική περιοχή ώστε να συμπεριλάβει μια κοινότητα του διοικητικού διαμερίσματος Drôme: τη «Saint-Donat-sur-l'Herbasse», γειτνιάζουσα με την περιοχή, μετά από εμπειρογνώσια που κατέδειξε ότι η εν λόγω κοινότητα συμμορφώνεται με τα κριτήρια οριοθέτησης που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή της εν λόγω ονομασίας προέλευσης. Μεταξύ αυτών συγκαταλέγονται κριτήρια που αφορούν φυσικούς παράγοντες: κλίμα που τείνει προς το ηπειρωτικό, υψόμετρα κάτω των 600 μέτρων, εδάφη που ευνοούν την ανάπτυξη της καρυδιάς, συνέχεια με τη γεωγραφική περιοχή και, μεταξύ των κριτηρίων που αφορούν τον ανθρώπινο παράγοντα: παρουσία ανεπτυγμένης δραστηριότητας παραγωγής καρυδιών, που αποτυπώνεται στο τοπίο, δεσμοί με τον κλάδο παραγωγής του προϊόντος «Noix de Grenoble», πρακτικές καλλιέργειας και επεξεργασίας των καρπών μετά τη συγκομιδή παρόμοιες με εκείνες που εφαρμόζονται στη γεωγραφική περιοχή.

Οι προδιαγραφές ανέφεραν αρχικά γεωγραφική περιοχή που περιλάμβανε 257 κοινότητες. Ο αριθμός αυτός ήταν εσφαλμένος. Πράγματι, η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Noix de Grenoble» περιγραφόταν αρχικώς στα κείμενα που όριζαν την ονομασία αποκλειστικά με βάση καντόνια. Ωστόσο, τα καντόνια συχνά μεταβάλλονται και τα όριά τους αλλάζουν: ορισμένες κοινότητες που αποτελούσαν αρχικά μέρος των καντονιών που συνδέεται τη γεωγραφική περιοχή δεν λαμβάνονταν υπόψη στη συνέχεια. Μια επιστημονική εργασία επί τη βάση των ιστορικών καντονιών επέτρεψε να συναχθεί ότι η περιοχή, που παρέμεινε αμετάβλητη από την αρχική καταχώριση, το 1996, αποτελείται από 260 κοινότητες (στις οποίες προστίθεται η κοινότητα που αναφέρεται παραπάνω), που περιλαμβάνονται στο εξής στις προδιαγραφές.

Η διαδικασία ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων, που μνημονεύταν στο τμήμα «Μέθοδος παραγωγής» (που ισχύει από το 1996 για την ΠΟΠ «Noix de Grenoble») και που εξασφαλίζει ότι τα αγροτεμάχια που χρησιμοποιούνται πληρούν τα κριτήρια όσον αφορά την τοποθεσία τους, περιγράφεται λεπτομερέστερα στο εν λόγω τμήμα.

Απόδειξη της καταγωγής

Λαμβάνοντας υπόψη την εξέλιξη των εθνικών νομοθετικών και κανονιστικών ρυθμίσεων, ενοποιείται το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» και περιλαμβάνει τις υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων και τήρησης αρχείων σχετικών με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Στο πλαίσιο αυτό, προβλέπεται ιδίως η αδειοδότηση των φορέων εκμετάλλευσης, με την οποία θα αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος από το οποίο επιθυμούν να επωφεληθούν, η οποία εκδίδεται από φορέα ελέγχου, αναγνωρισμένο και εγκεκριμένο από τον ΙΝΑΟ. Η συγκεκριμένη αδειοδότηση και ο έλεγχος των προδιαγραφών της ΠΟΠ «Noix de Grenoble» οργανώνονται με πρόγραμμα ελέγχου το οποίο καταρτίζει ο εν λόγω φορέας ελέγχου.

Τα στοιχεία σχετικά με την ιστορία μετατοπίζονται στο τμήμα (των προδιαγραφών) «Δεσμός με τον τόπο καταγωγής».

### Μέθοδος παραγωγής

#### — Ποικιλίες επικονίασης:

Προκειμένου να πλαισιωθούν οι σπορώνες με την παρουσία ποικιλιών επικονίασης, διευκρινίζεται ότι εντός των σπορώνων επιτρέπεται η παρουσία σε ποσοστό 5 % δέντρων ποικιλιών επικονίασης. Οι καρποί των εν λόγω δέντρων δεν δικαιούνται να λαμβάνουν την ονομασία προέλευσης.

#### — Πυκνότητα φύτευσης:

Για να ενισχυθεί η εν λόγω διάταξη, απαλείφεται η δυνατότητα να έχουν τα νέα δέντρα (κάτω των δώδεκα ετών) πυκνότητα άνω των 100 δέντρων/εκτάριο. Επιπλέον, διευκρινίζεται ο τρόπος υπολογισμού της ελάχιστης έκτασης ανά δέντρο: η ελάχιστη έκταση των 100 m<sup>2</sup> ανά δέντρο υπολογίζεται πολλαπλασιάζοντας τις δύο αποστάσεις, την απόσταση των συστοιχιών και την απόσταση μεταξύ των δέντρων.

#### — Ενδιάμεσες καλλιέργειες:

Προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι οι εργασίες στις καλλιέργειες καρυδιάς εκτελούνται ορθά σε συνάρτηση με τις ανάγκες των δέντρων, διευκρινίζεται ότι οι ενδιάμεσες καλλιέργειες επιτρέπονται μόνο μέχρι το 5ο έτος μετά τη φύτευση (δηλαδή πριν από την έναρξη παραγωγής καρυδιών).

#### — Ύπαρξη χλόης:

Η παρουσία χλόης στο έδαφος κατά τη συγκομιδή των καρυδιών που πέφτουν λόγω της ωρίμανσής τους, το φθινόπωρο, είναι θετικός παράγοντας για την ποιότητα του τελικού προϊόντος (υγειονομική ποιότητα, χρώμα της ψίχας). Ως εκ τούτου, προστίθεται η ακόλουθη διάταξη που καθιστά υποχρεωτική την παρουσία χλόης στις αρδευόμενες καλλιέργειες καρυδιάς:

«Στις αρδευόμενες καλλιέργειες καρυδιάς, η ύπαρξη χλόης, που έχει προκύψει από σπορά ή όχι, είναι υποχρεωτική από την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, αρχής γενομένης από το έκτο έτος μετά τη φύτευση. Η εν λόγω φυτοκάλυψη μπορεί να διακόπτεται την άνοιξη.»

Η διάταξη αυτή θεσπίζεται μόνο για τις αρδευόμενες καλλιέργειες, όπου η χλόη δεν ανταγωνίζεται τα δέντρα για το νερό. Η βλάστηση του χόρτου δεν είναι δυνατή στους τομείς που επικρατεί μεγαλύτερη ξηρότητα.

#### — Κλάδευση:

Μέχρι την ηλικία των 10 ετών περίπου, το δέντρο υπόκειται σε κλάδευση διαμόρφωσης.

Η κλάδευση που εκτελείται στη συνέχεια αποσκοπεί στη διατήρηση επαρκούς ευρωστίας για κάθε έτος και στον καλό φωτισμό των ζωνών καρποφορίας καθώς, στις παραδοσιακές ποικιλίες, οι καρποφόροι οφθαλμοί ευρίσκονται στο άκρο των κλώνων που έχουν αναπτυχθεί το ίδιο έτος.

Η κλάδευση διενεργείται τακτικά, καθώς με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται η ανάπτυξη καρυδιών μικρού μεγέθους και βελτιώνεται η υγεία των δέντρων. Στόχος της είναι η πλήρης εξάλειψη των κλάδων ή τμημάτων κλάδων που πλεονάζουν (για παράδειγμα, των βλαστών δεύτερης βλάστησης), ώστε να καθίσταται δυνατός ο καλός φωτισμός της στεφάνης. Πρόκειται για περιορισμένες εργασίες κλάδευσης.

Η έννοια της κλάδευσης αραίωσης, που παραπέμπει γενικώς σε έντονη κλάδευση, με εξάλειψη ολοκλήρων κλαδιών ή εκτεταμένη αποψίλωση, δεν φαίνεται να συνάδει με τις εφαρμοζόμενες πρακτικές. Καταλληλότερη είναι η έννοια της κλάδευσης συντήρησης ή της κλάδευσης αύξησης της καρποφορίας.

Η έννοια της κλάδευσης αραίωσης αντικαθίσταται λοιπόν από την έννοια της κλάδευσης συντήρησης:

«Οι καρυδιές υποβάλλονται σε κλάδευση συντήρησης τουλάχιστον κάθε τρία έτη.»

#### — Άρδευση:

Η άρδευση επιτρέπει την επίτευξη ενός σταθερού επιπέδου παραγωγής και την παραγωγή καρυδιών των οποίων η ποιότητα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αγοράς.

Κατά τη διάρκεια μιας περιόδου βλάστησης, η καρυδιά περνάει από διάφορα στάδια ανάπτυξης, κατά τα οποία η έλλειψη νερού μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη συγκομιδή του τρέχοντος έτους (σε ποσότητα και ποιότητα), τη συγκομιδή των επόμενων ετών και τη διάρκεια ζωής της καλλιέργειας.

Δηλαδή, η λειψυδρία τον Ιούνιο επηρεάζει αρνητικά το μέγεθος των καρπών και τη φυτική ανάπτυξη. Η ξηρασία τον Ιούλιο έχει ως συνέπεια την κακή διαμόρφωση των καρποφόρων οφθαλμών (συγκομιδή του επόμενου έτους) και της ψίχας (ποιότητα της τρέχουσας συγκομιδής). Τέλος, τον Αύγουστο και τον Σεπτέμβριο, η ανεπαρκής παροχή ύδατος υποβαθμίζει την ποιότητα της ψίχας και δεν επιτρέπει τη σωστή ξυλοποίηση των κλώνων του έτους. Επιπλέον, η παρατεταμένη ξηρασία συνεπάγεται την κακή χρήση των θρεπτικών συστατικών που είναι αναγκαία για την καλή ανάπτυξη των διαφόρων οργάνων του δέντρου.

Η τροποποίηση αποσκοπεί επομένως να επιτρέψει την άρδευση και να καταργήσει την πρόβλεψη για ημερομηνία λήξης της άρδευσης, καθώς η όψιμη άρδευση είναι ακριβώς εκείνη που θα επιτρέψει να αποφευχθεί η υποβάθμιση της ποιότητας της ψίχας.

«Επιτρέπεται η άρδευση κατά την περίοδο της βλάστησης της καρυδιάς και έως τη συγκομιδή ώστε να αποφεύγεται ο μαρασμός της ψίχας και να διασφαλίζεται η τελική ποιότητα των καρυδιών.»

Η άρδευση του φυλλώματος εξακολουθεί να απαγορεύεται, ιδίως επειδή είναι αναποτελεσματική και υδροβόρος.

— Λίπανση:

Καθώς τα καρύδια συγκομίζονται στο έδαφος, πρέπει να ρυθμιστεί η χρήση οργανικών ουσιών μη γεωργικής προέλευσης: γι' αυτό προστίθεται στις προδιαγραφές ειδική διάταξη. Κάθε εισφορά οργανικών υλών αυτού του τύπου πρέπει να αναλύεται με ακρίβεια και να επικαλύπτεται αμέσως.

Εξακολουθεί να απαγορεύεται η χρήση ρυθμιστών ανάπτυξης. Διευκρινίζεται επίσης ότι απαγορεύεται η χρήση ενεργοποιητών ωρίμανσης.

— Συγκομιδή:

Προσδιορίζονται οι κανόνες για τον καθορισμό ημερομηνίας συγκομιδής προσαρμοσμένης στη βέλτιστη ωριμότητα του καρυδιού: καλή ωρίμανση των καρυδιών σημαίνει ότι η συγκομιδή εκτελείται όταν η ψίχα είναι συμπαγής και αποφλοιώνεται εύκολα. Επιπλέον, η εσωτερική διαχωριστική μεμβράνη έχει εντελώς καστανό χρώμα στο 80 % των καρυδιών της συγκεκριμένης καλλιέργειας.

Επιπλέον διευκρινίζεται ότι ο διευθυντής του ΙΝΑΟ, που είναι η αρμόδια αρχή, καθορίζει την ημερομηνία έναρξης της (συλλογικής) συγκομιδής, μετά από πρόταση της ομάδας κατόπιν μελέτης της ωριμότητας των καρυδιών.

— Απόδοση:

Θεσπίζεται μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο που υπολογίζεται κατά μέσο όρο ανά περιοχή εκμετάλλευσης και συνάδει με τις απαιτήσεις της τοπικής παράδοσης στην καλλιέργεια καρυδιών. Η εν λόγω προδιαγραφή εισάγεται για να διευκολύνει τους ελέγχους ιχνηλασιμότητας και όγκου: «Η μέση καθαρή απόδοση των προς εκμετάλλευση καρυδιών δεν ξεπερνά τους 4 τόνους ανά εκτάριο σε ισοδύναμο ξηρών καρυδιών».

— Αποθήκευση μετά τη συγκομιδή:

Καθώς το εν λόγω στάδιο είναι πολύ σημαντικό για την τελική ποιότητα των καρυδιών, έχει καθοριστεί επακριβώς.

Συνεπώς προστίθεται: «Για τα καρύδια που έχουν συγκομιστεί πρόσφατα και προορίζονται να ξηραθούν, η ξήρανση πρέπει να ξεκινά το συντομότερο δυνατόν και το πολύ 36 ώρες μετά τη συγκομιδή».

— Ξήρανση:

Στην ενότητα «Ξήρανση των καρυδιών: πρακτικός οδηγός/CTIFL — Σεπτέμβριος 1993», διευκρινίζεται ότι η μέγιστη θερμοκρασία ξήρανσης των 30 °C είναι συμβατή με τις πλέον ευάλωτες ποικιλίες καρυδιών. Αυτό επιτρέπει να εξασφαλίζεται η ταχεία και αποτελεσματική ξήρανση των καρυδιών χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητά τους.

Επίσης, διευκρινίζεται ότι η μέγιστη θερμοκρασία ξήρανσης είναι 30 °C.

— Αποθήκευση των καρυδιών:

Εισάγονται οι ακόλουθες διατάξεις: «Τα νωπά καρύδια διατηρούνται στις επιχειρήσεις που αναλαμβάνουν τη διαλογή, την ταξινόμηση κατά μέγεθος και τη συσκευασία σε θερμοκρασία μεταξύ 1° και 5 °C και υγρομετρικές συνθήκες μεταξύ 80 και 95 %.

Από την 31η Μαρτίου του έτους που έπεται της συγκομιδής, τα ξηρά καρύδια πρέπει, πριν συσκευαστούν, να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 8 °C και σε υγρομετρικές συνθήκες μεταξύ 60 και 75 %.»

Οι διατάξεις αυτές επιτρέπουν να διατηρούν τα καρύδια τα οργανοληπτικά και βακτηριολογικά χαρακτηριστικά τους κατά την περίοδο διατήρησης του προϊόντος.

— Συσκευασία:

Προκειμένου να βελτιωθεί η διατήρηση των χαρακτηριστικών των καρυδιών, εισάγονται διατάξεις σχετικά με την οργάνωση της διαλογής και της συσκευασίας, το μέγιστο μέγεθος των συσκευασιών, το είδος τους και τις προθεσμίες αποστολής των καρυδιών με ονομασία προέλευσης εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

Διευκρινίζεται ότι «οι διεργασίες της διαλογής και της συσκευασίας εκτελούνται στον ίδιο τόπο, σε μία ενιαία διαδικασία, χωρίς ενδιάμεση αποθήκευση». Η εκτέλεση των εν λόγω σταδίων σε μία ενιαία διαδικασία επιτρέπει στην πράξη την αποφυγή των επαναλαμβανόμενων χειρισμών των καρπών, οι οποίοι αποτελούν αιτία θραύσης και αποκόλλησης του κελύφους των καρυδιών.

«Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία των καρυδιών πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μη μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν.»

«Τα ξηρά καρύδια συσκευάζονται σε περιέκτες των 25 kg κατά μέγιστο όριο.

Τα νωπά καρύδια συσκευάζονται σε περιέκτες μέγιστου βάρους 10 kg.

Για τα νωπά καρύδια επιτρέπεται μόνο η διατήρησή τους σε αεριζόμενους σάκους και/ή σε τελάρα.»

«Τα καρύδια επιτρέπεται να διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης “Noix de Grenoble” μόνο:

- εντός 2 μηνών μετά την ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής για τα νωπά καρύδια,
- πριν από τις 31 Δεκεμβρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής για τα ξηρά καρύδια.»

Επιπλέον, επιβεβαιώνεται η απαγόρευση διάθεσης στο εμπόριο καρυδιών εκτός της συσκευασίας προέλευσης, διότι η εν λόγω διάταξη εφαρμόζεται εδώ και πολλά χρόνια στον κλάδο.

— Ποιότητα των καρυδιών

Παρά την προσοχή κατά τη διαλογή και την τυποποίηση κατά μέγεθος, μπορεί στις συσκευασμένες παρτίδες να υπάρξουν ορισμένοι καρποί που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές. Επίσης, διευκρινίζεται ότι είναι αποδεκτό:

- ποσοστό έως 5 % κατ' αριθμό, καρυδιών με κέλυφος που ανήκουν σε άλλες ποικιλίες από εκείνες που επιτρέπονται για την ονομασία προέλευσης,
- ποσοστό έως 5 % κατ' αριθμό, καρυδιών με κέλυφος, με διαμέτρημα μικρότερο των 28 mm,

χωρίς το άθροισμα των δύο ποσοστών να υπερβαίνει το 7 %.

Προκειμένου να διασφαλιστεί το ποιοτικό επίπεδο των προϊόντων, οι προδιαγραφές για την ΠΟΠ «Noix de Grenoble» συμπεριέλαβαν τα επίπεδα ποιότητας για την κατηγορία I του προτύπου ΟΕΕ/ΟΗΕ σχετικά με την εμπορία καρυδιών με κέλυφος.

Στις προδιαγραφές ορίζεται επίσης ανώτατο όριο των συσσωρευμένων ελαττωμάτων ανά παρτίδα καρυδιών, προκειμένου να μην επιτρέπεται η σωρευτική επίδρασή τους.

Έτσι, στις παρτίδες ξηρών «Noix de Grenoble», τα καρύδια που παρουσιάζουν ελαττώματα στο κέλυφος ή το βρώσιμο μέρος δεν μπορούν να υπερβαίνουν σε ποσοστό το 10 % (12 % για τα νωπά καρύδια).

— Αιτιολόγηση της υποχρεωτικής συσκευασίας εντός της γεωγραφικής περιοχής

Έως τώρα, το προϊόν «Noix de Grenoble» συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής ή σε άμεση γειτνίαση με αυτήν. Στις προδιαγραφές συγκεκριμενοποιείται το σημείο αυτό και εισάγεται η ρητή υποχρέωση της συσκευασίας των καρυδιών εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Τα ακόλουθα στοιχεία δικαιολογούν την επιβολή της υποχρέωσης για συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής:

Για τη διατήρηση της τελικής ποιότητας του προϊόντος ονομασίας προέλευσης «Noix de Grenoble», πρέπει να περιορίζονται οι χειρισμοί των καρυδιών. Πράγματι, το κέλυφος που προστατεύει το βρώσιμο μέρος του καρυδιού κινδυνεύει να υποβαθμισθεί από τους κραδασμούς (καρύδια με αποκολλημένο κέλυφος ή θραυσμένα κατά την εισαγωγή στις χόανες).

Τα προβλήματα που προκύπτουν από τους πολλαπλούς χειρισμούς των καρυδιών αποτελούν διαρκή πηγή ανησυχίας των επιχειρήσεων του κλάδου. Δεδομένου ότι η συγκομιδή εκτελείται με μηχανικά μέσα, πρέπει να περιοριστούν στο ελάχιστο οι χειρισμοί μετά τη συγκομιδή, ώστε να αποφεύγεται η θραύση των καρυδιών ή η αποκόλληση του κελύφους τους.

Κατά τους ελέγχους επί του προϊόντος, δεν είναι σπάνιο να βρεθούν στις παρτίδες καρύδια θραυσμένα ή με αποκολλημένο κέλυφος, παρά τις προφυλάξεις που λαμβάνονται κατά την ταξινόμηση κατά μέγεθος, τη διαλογή και τη συσκευασία για την αποφυγή των πτώσεων από μεγάλο ύψος.

Προκειμένου να περιορίζονται οι χειρισμοί των καρπών, η διαλογή και συσκευασία πρέπει να εκτελούνται στον ίδιο χώρο, σε μια ενιαία διαδικασία, χωρίς ενδιάμεση αποθήκευση.

Για τη συσκευασία χρησιμοποιούνται περιέκτες περιορισμένου μεγέθους (10 kg για τα νωπά καρύδια, 25 kg για τα ξηρά), ούτως ώστε να αποφεύγονται τα προβλήματα σύνθλιψης.

Η αποστολή μη συσκευασμένων καρυδιών εκτός της γεωγραφικής περιοχής με σκοπό την περαιτέρω συσκευασία θα συνεπαγόταν επομένως τα εξής: πρόσθετος χειρισμούς, που είναι αιτία θραύσης και αποκόλλησης του κελύφους, καθώς και σύνθλιψης των καρυδιών.

Η συσκευασία εκτελείται εξάλλου εντός της γεωγραφικής περιοχής προκειμένου να προστατευτούν οι φυσικοχημικές ιδιότητες των καρυδιών. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συνθήκες διατήρησης του προϊόντος:

Για το νωπό καρύδι: το εν λόγω καρύδι αποτελείται κατά 20 % τουλάχιστον από νερό, και είναι ως εκ τούτου ευάλωτο στην ξήρανση. Έχει περιορισμένη διάρκεια ζωής και δεν πρέπει να αποστέλλεται εκτός της γεωγραφικής περιοχής αφού παρέλθουν 2 μήνες από την έναρξη της συγκομιδής. Δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να μετατραπεί σε ξηρό καρύδι. Η ημερομηνία συσκευασίας αναγράφεται επί της συσκευασίας για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών. Για την αποθήκευση των εν λόγω καρυδιών στις επιχειρήσεις καθορίζονται αυστηρές θερμοκρασιακές και υγρομετρικές συνθήκες: θερμοκρασία μεταξύ 1 και 5 °C και υγρασία μεταξύ 80 και 95 %.

Για το ξηρό καρύδι: το εν λόγω καρύδι έχει διαφορετική σύνθεση, διότι το ποσοστό υγρασίας δεν υπερβαίνει το 12 % ωστόσο πρέπει να τονιστεί η σημασία της περιεκτικότητάς του σε λιπίδια (λιπαρά οξέα): 66 %. Η κακή συντήρηση ενδέχεται να έχει ως συνέπεια την οξειδωση των εν λόγω λιπιδίων: τάνγισμα. Για τον λόγο αυτό, οι επιχειρήσεις που εκτελούν τη διαλογή και τη συσκευασία οφείλουν, μετά τις 31 Μαρτίου (οπότε οι θερμοκρασίες αρχίζουν να ανεβαίνουν), να διατηρούν τα ξηρά καρύδια σε θερμοκρασία κάτω των 8 °C και υγρασία μεταξύ 60 και 75 %. Το προϊόν αυτό έχει επίσης περιορισμένη διάρκεια ζωής, δεδομένου ότι η αποστολή των ξηρών καρυδιών εκτός της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπεται μόνον έως την 31η Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής.

Η συμμόρφωση με τα εν λόγω κριτήρια διατήρησης δεν μπορεί να πιστοποιηθεί με ακρίβεια παρά μόνο αν οι φορείς διαλογής και συσκευασίας βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Εξάλλου, ο έλεγχος των παρτίδων συσκευασμένων καρυδιών επιτρέπεται να εξασφαλίζεται ότι τηρούνται οι προβλεπόμενες συνθήκες διατήρησής τους.

Η μη υποχρεωτική συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής θα δημιουργούσε εξάλλου προβλήματα ελέγχου και ιχνηλασιμότητας.

Πράγματι, το καρύδι είναι προϊόν που μπορεί να αντικατασταθεί από ομοειδή του προϊόντα. Ο κίνδυνος αυτός επιτείνεται λόγω του ελλειψοειδούς σχήματος της ποικιλίας που παράγεται ως επί το πλείστον εντός της γεωγραφικής περιοχής: της Franquette, που εξαιτίας του εν λόγω χαρακτηριστικού συγγέεται εύκολα με καρύδια που παράγονται σε άλλες γεωγραφικές περιοχές. Για να αποφεύγονται οι αναμειξεις, έχει καθοριστική σημασία η τεχνογνωσία των τοπικών επιχειρήσεων η οποία τους επιτρέπει να ελέγχουν την ποικιλιακή καθαρότητα του προϊόντος. Επιπλέον, η ονομασία «Noix de Grenoble», που υφίσταται από το 1938, έχει μεγάλη φήμη και έχει επιχειρηθεί πολλές φορές η αθέμιτη χρήση της σε διεθνές επίπεδο (Καναδάς, ΗΠΑ κ.λπ.). Η δυνατότητα συσκευασίας ή επανασυσκευασίας εκτός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ «Noix de Grenoble» θα οδηγούσε δίχως άλλο σε αύξηση των περιπτώσεων απάτης.

Η συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει τη διενέργεια ελέγχων των χαρακτηριστικών του προϊόντος στα συσκευασμένα καρύδια. Στους περιέκτες τοποθετούνται ετικέτες «Noix de Grenoble», που διανέμονται από την ομάδα σε κάθε επιχείρηση που πληροί τους όρους των προδιαγραφών. Οι επιχειρήσεις τηρούν λογαριασμό των αποθεμάτων τους και μπορούν έτσι να γνωρίζουν τις ποσότητες που διατίθενται στο εμπόριο ως ΠΟΠ «Noix de Grenoble». Το εν λόγω σύστημα, που καθιερώθηκε το 1968, παρέχει μια πρόσθετη εγγύηση για τη μη υποκατάσταση των προϊόντων μέχρι τη διάθεσή τους στο εμπόριο. Πράγματι το προϊόν «Noix de Grenoble» διατίθεται προς πώληση στον τελικό καταναλωτή στη συσκευασία στην οποία είχε εξαρχής συσκευαστεί.

Επισημάνση:

Διευκρινίζονται οι ενδείξεις επισήμανσης για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών.

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές η υποχρέωση τοποθέτησης της ένδειξης «Appellation d'origine contrôlée» ή «AOC.» («Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης»).

Όσον αφορά τα νωπά καρύδια, προβλέπεται ότι μπορούν επίσης να ονομάζονται «πρώιμα καρύδια», σύμφωνα με όσα ανέκαθεν ισχύουν στην αγορά των νωπών καρυδιών.

Διευκρινίζεται ότι το σύμβολο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι υποχρεωτικό.

Σύμφωνα με την πρακτική που εφαρμόζεται από το 1968, στην επισήμανση του προϊόντος «Noix de Grenoble» επικολλάται ειδική ετικέτα.

Οι ετικέτες διατίθενται από την ομάδα, χωρίς ποσοτικούς περιορισμούς, στους φορείς εκμετάλλευσης που τηρούν τις προδιαγραφές. Έχουν έντονο κόκκινο χρώμα (πρότυπο χρώματος: Pantone 032) και ελάχιστη διάμετρο 3 cm για όλους τους περιέκτες.

Για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών, η επισήμανση πρέπει επιπλέον να περιλαμβάνει:

- στοιχεία ταυτοποίησης του συσκευαστή και/ή του αποστολέα: όνομα και διεύθυνση ή σύμβολο ταυτοποίησης·
- έτος συγκομιδής·
- ημερομηνία συσκευασίας, με την εν λόγω ένδειξη να είναι προαιρετική για τα ξηρά καρύδια και υποχρεωτική για τα νωπά καρύδια·

— για τα νωπά καρύδια, μία από τις ακόλουθες ενδείξεις:

«Πρέπει να καταναλώνονται γρήγορα και να φυλάσσονται κατά προτίμηση σε μέρος δροσερό.»

ή

«Πολύ περιορισμένη διατήρηση, να φυλάσσονται σε μέρος δροσερό.»

Άλλα

Περιγραφή του προϊόντος:

Στο παρόν μέρος μεταφέρονται διευκρινίσεις που στοχεύουν στη βελτίωση της περιγραφής του προϊόντος και οι οποίες βρίσκονταν παλαιότερα στο τμήμα «Μέθοδος παραγωγής»:

— προσθήκη των ονομάτων των χρησιμοποιούμενων τοπικών ενδημικών ποικιλιών: Franquette, Mayette και Parisienne,

— προσδιορίζονται οι κατηγορίες «ξηρά καρύδια» και «νωπά καρύδια», με την αντίστοιχη περιεκτικότητα σε υγρασία (τουλάχιστον 20 % για τα νωπά καρύδια και το πολύ 12 % για τα ξηρά).

Μέθοδος παραγωγής: Ποικιλίες και σπωρώνες:

Καθώς η υποχρέωση προέλευσης των καρπών από ταυτοποιημένες καλλιέργειες της γεωγραφικής περιοχής περιλαμβάνονταν στο τμήμα «Γεωγραφική περιοχή», η σχετική διευκρίνιση απαλείφεται από το παρόν τμήμα.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

Το εν λόγω τμήμα χωρίζεται σε τρία μέρη και εισάγονται περαιτέρω διευκρινήσεις.

Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου:

Εισάγονται τα στοιχεία της αρμόδιας αρχής ελέγχου σε αντικατάσταση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου, προκειμένου να αποφεύγεται η τροποποίηση των προδιαγραφών σε περίπτωση αλλαγής του οργανισμού ελέγχου.

Εθνικές απαιτήσεις:

Σε σχέση με τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα που περιλαμβάνει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, τις τιμές αναφοράς και τη μέθοδο αξιολόγησης.

ENIAIO ΕΓΓΡΑΦΟ

«NOIX DE GRENOBLE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία (-ες)**

«Noix de Grenoble»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Τα καρύδια που δικαιούνται να φέρουν την ονομασία «Noix de Grenoble» είναι καρύδια με κέλυφος μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ποικιλίες: Franquette, Parisienne και Mayette. Διατίθενται νωπά ή ξηρά.

Τα νωπά καρύδια είναι καρποί διαμέτρου τουλάχιστον 28 mm. Η ψίχα, συμπαγής και σαρκώδης, έχει χρώμα υπόλευκο έως ανοικτό καστανό, αποφλοιώνεται εύκολα και έχει φυσικό ποσοστό υγρασίας κατ' ελάχιστον 20 %.

Τα ξηρά καρύδια είναι καρποί ελάχιστης διαμέτρου 28 mm. Η ψίχα, συμπαγής και σαρκώδης, έχει χρώμα υπόλευκο έως ανοικτό καστανό και έχει φυσικό ποσοστό υγρασίας κατά μέγιστον 12 %.

Κατά τη γευστική εξέταση, τα καρύδια, νωπά ή ξηρά, χαρακτηρίζονται από ελαφρά πικρή γεύση και άρωμα φρέσκου ψωμιού και φουντουκιού.

3.3. **Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)**

Χρησιμοποιούνται μόνον ώριμα καρύδια από τις ακόλουθες ποικιλίες: Franquette, Parisienne και Mayette.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να λαμβάνουν χώρα εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι εργασίες, από τη συγκομιδή των καρυδιών μέχρι την τελική διαλογή και ταξινόμηση κατά μέγεθος εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα ακόλουθα στοιχεία δικαιολογούν την επιβολή της υποχρέωσης για συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής:

Για τη διατήρηση της τελικής ποιότητας του προϊόντος ονομασίας προέλευσης «Noix de Grenoble», πρέπει να περιορίζονται οι χειρισμοί των καρυδιών, διότι το κέλυφος που προστατεύει το βρώσιμο τμήμα του καρυδιού κινδυνεύει να υποβαθμισθεί από τους κραδασμούς (αποκόλληση του κελύφους ή θραύση των καρυδιών).

Γι' αυτόν τον λόγο, οι επιχειρήσεις του κλάδου περιορίζουν όσο το δυνατόν περισσότερο τους χειρισμούς που έπονται της συγκομιδής. Έτσι, η διαλογή και η συσκευασία εκτελούνται στον ίδιο χώρο, σε μια ενιαία διαδικασία χωρίς ενδιάμεση αποθήκευση.

Για τη συσκευασία χρησιμοποιούνται περιέκτες περιορισμένου μεγέθους (10 kg για τα νωπά καρύδια, 25 kg για τα ξηρά), ούτως ώστε να αποφεύγονται τα προβλήματα σύνθλιψης.

Η αποστολή μη συσκευασμένων καρυδιών θα συνεπαγόταν επομένως πρόσθετη επεξεργασία, που είναι αιτία θραύσης και αποκόλλησης, καθώς και σύνθλιψης των καρυδιών.

Η συσκευασία επίσης εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής, ώστε να προστατεύονται οι φυσικοχημικές ιδιότητες των καρυδιών:

— Τα νωπά καρύδια, που αποτελούνται κατά τουλάχιστον 20 % από νερό, είναι επιρρεπή στην ξήρανση. Έχουν περιορισμένη διάρκεια ζωής: αποστέλλονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής το αργότερο 2 μήνες από την έναρξη της συγκομιδής. Για την αποθήκευση των καρυδιών στις επιχειρήσεις που εκτελούν την ταξινόμηση κατά μέγεθος, τη διαλογή και τη συσκευασία, έχουν καθοριστεί αυστηρές θερμοκρασιακές και υγρομετρικές συνθήκες.

— Το ξηρό καρύδι έχει σημαντική περιεκτικότητα σε λιπίδια (λιπαρά οξέα): 66 %. Η κακή διατήρηση μπορεί να επιφέρει οξείδωση των εν λόγω λιπιδίων. Έχουν καθοριστεί οι προβλεπόμενες θερμοκρασιακές και υγρομετρικές συνθήκες που πρέπει να επικρατούν, μετά τις 31 Μαρτίου, κατά την αποθήκευση στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων που εκτελούν την ταξινόμηση κατά μέγεθος, τη διαλογή και τη συσκευασία. Η αποστολή των ξηρών καρυδιών εκτός της περιοχής επιτρέπεται μόνον έως την 31η Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής.

Τα εν λόγω κριτήρια αποθήκευσης μπορούν να ελέγχονται με ακρίβεια μόνο με τη στενή παρακολούθηση αφενός των επιχειρήσεων διαλογής και συσκευασίας, που βρίσκονται εντός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής, και αφετέρου των συσκευασμένων καρυδιών.

Η μη υποχρεωτική συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής θα δημιουργούσε εξάλλου προβλήματα ελέγχου και ιχνηλασιμότητας.

Πράγματι, το καρύδι είναι προϊόν που μπορεί να αντικατασταθεί από ομοειδή του προϊόντα. Η τεχνολογία των τοπικών επιχειρήσεων έχει καθοριστική σημασία για τον έλεγχο της ποικιλιακής καθαρότητας. Επιπλέον, η ονομασία «Noix de Grenoble», που υφίσταται από το 1938, έχει μεγάλη φήμη και έχει ήδη επιχειρηθεί πολλές φορές η αθέμιτη χρήση της σε διεθνές επίπεδο. Η δυνατότητα συσκευασίας ή επανασυσκευασίας εκτός της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ «Noix de Grenoble» θα οδηγούσε δίχως άλλο σε αύξηση των περιπτώσεων απάτης.

Η συσκευασία εντός της γεωγραφικής περιοχής επιτρέπει τη διενέργεια ελέγχων των χαρακτηριστικών του προϊόντος επί των συσκευασμένων καρυδιών. Στους περιέκτες τοποθετούνται ετικέτες «Noix de Grenoble», για τις οποίες η ομάδα εφαρμόζει λογιστικό έλεγχο που της επιτρέπει να ενημερώνεται για τις ποσότητες που έχουν διατεθεί στο εμπόριο. Το εν λόγω σύστημα, που έχει τεθεί σε ισχύ από το 1968, αποτελεί πρόσθετη εγγύηση της μη υποκατάστασης των προϊόντων μέχρι τη διάθεση στο εμπόριο. Πράγματι το προϊόν «Noix de Grenoble» διατίθεται προς πώληση στον τελικό καταναλωτή στη συσκευασία στην οποία είχε εξαρχής συσκευαστεί.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία, η επισήμανση στους μεμονωμένους περιέκτες περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις, συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά του περιέκτη με χαρακτηρισες ανεξίτηλους, ευανάγνωστους και ορατούς:

— την ονομασία «Noix de Grenoble»·

— σε κοντινή θέση, το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ·

— ενδεχομένως, τις ενδείξεις «noix fraîches» (νωπά καρύδια) ή «noix primeurs» (πρώιμα καρύδια) στη συσκευασία των νωπών καρυδιών, ή «noix sèches» (ξηρά καρύδια)·



- προαιρετικά μπορεί επίσης να τοποθετηθεί ολογράφως, δίπλα ή πολύ κοντά στην ονομασία, η ένδειξη «*appellation d'origine protégée*» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)
- όλες οι ενδείξεις πρέπει να τυπώνονται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις, τόσο καθ' ύψος όσο και κατά πλάτος, δεν υπερβαίνουν τους χαρακτήρες της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «*Noix de Grenoble*»
- ετικέτα αριθμημένη ή με αριθμό σύμβασης χορηγούμενη από την *Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble*, με έντονο κόκκινο χρώμα (πρότυπο χρώματος: Pantone 032) και ελάχιστη διάμετρο 3 cm για όλους τους περιέκτες
- στοιχεία ταυτοποίησης του συσκευαστή και/ή του αποστολέα: όνομα και διεύθυνση ή σύμβολο ταυτοποίησης
- έτος συγκομιδής
- για το νωπό καρύδι:
  - την ημερομηνία συσκευασίας
  - μία από τις ακόλουθες αναφορές:
    - «Πρέπει να καταναλώνονται γρήγορα και να φυλάσσονται κατά προτίμηση σε μέρος δροσερό.»
    - ή
    - «Πολύ περιορισμένη διατήρηση, να φυλάσσονται σε μέρος δροσερό.»

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Όλες οι εργασίες, από τη συγκομιδή των καρυδιών έως τη συσκευασία εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιορίζεται στις φυσικές γεωργικές περιοχές Grésivaudan, Chambarans και Bièvre.

Περιλαμβάνει συνολικά 261 κοινότητες, εκ των οποίων 184 στο διοικητικό διαμέρισμα Isère, 48 στην Drôme και 29 στη Savoie.

Διοικητικό διαμέρισμα Drôme:

Το σύνολο των κοινοτήτων των καντονιών Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère καντόνια 1 και 2, Saint-Jean-en-Royans.

Καντόνι Le Grand-Serre: κοινότητες (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Καντόνι Saint-Donat-sur-l'Herbasse: κοινότητα Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Διοικητικό διαμέρισμα Isère:

Το σύνολο των κοινοτήτων των καντονιών: 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.

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

Καντόνι (Le) Grand-Serre: κοινότητες Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Καντόνι Villard-de-Lans: κοινότητες Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Διοικητικό διαμέρισμα Savoie:

Το σύνολο των κοινοτήτων των καντονιών Montmélian, (La) Rochette.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

*Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες:

Η γεωγραφική περιοχή περιορίζεται στις γεωργικές περιοχές Grésivaudan, Chambarans και Bièvre, κατά μήκος της κοιλάδας του Isère, οι οποίες παρουσιάζουν ιδιαιτερότητες που τις καθιστούν ιδιαίτερα πρόσφορες για την παραγωγή καρυδιών υψηλής ποιότητας.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία 10,5 °C σε συνδυασμό με το υψόμετρο των 300 μέτρων είναι ιδανικές συνθήκες για την πλήρη και αρμονική πραγματοποίηση του βλαστητικού κύκλου των καρυδιών.

Το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος μεταξύ 800 και 1 100 mm εξασφαλίζει επαρκή παροχή νερού και ατμοσφαιρική υγρασία, χωρίς να προκαλεί κορεσμό του εδάφους σε νερό ή έντονη ομίχλη.

Οι ψυχρές συνθήκες που επικρατούν τον χειμώνα (65 ημέρες παγετού κατά μέσο όρο στη δυτική ζώνη, 100 ημέρες αντίστοιχα στην ανατολική ζώνη) έχουν ως συνέπεια την τέλεια εαρινοποίηση των δέντρων, απαραίτητη προϋπόθεση για την ομαλή άνθιση κατά την άνοιξη.

Ο χειμώνας είναι πάντοτε η εποχή με τις λιγότερες βροχοπτώσεις. Το εν λόγω γεγονός αποτρέπει επίσης τον κορεσμό του εδάφους σε νερό κατά την άνοιξη, ο οποίος θα εμπόδιζε την αφύπνιση των δέντρων.

Η μεγάλη ετήσια διαφορά θερμοκρασίας (19 έως 20 °C), χαρακτηριστική της ηπειρωτικής επιρροής, ευνοεί την κανονικότητα των περιόδων αναπαραγωγής.

Από τον Αύγουστο, η θερμοκρασία μειώνεται κατά 10 °C μέσα σε 2 μήνες. Η ωρίμαση των καρπών πραγματοποιείται συνεπώς με κανονικό ρυθμό, χωρίς ανάκαμψη της ανάπτυξης που θα ήταν πολύ επιζήμια για την ποιότητα και την αντοχή των νέων κλώνων.

Η αιφνίδια πτώση της θερμοκρασίας σε συνδυασμό με τη φωτοπερίοδο και την αυξημένη ατμοσφαιρική υγρασία προκαλεί την ταχύτερη και ομοιογενή διάσπαση των κελύφων και την πτώση των μίσχων των καρπών. Ο συγχρονισμός του αναπαραγωγικού κύκλου διατηρείται έως την τελική φάση του.

Το φθινόπωρο είναι πάντοτε η εποχή με τις πιο έντονες βροχοπτώσεις και ο Οκτώβριος είναι κατά μέσο όρο ο πιο βροχερός μήνας.

Ανθρωπογενείς παράγοντες:

Η καλλιέργεια της καρδιάς κατά μήκος της κοιλάδας του Isère είναι πολύ παλιά. Τα αρχεία της Grenoble από τα τέλη του 11ου αιώνα αναφέρονται σε τέλη που καταβάλλονταν σε σεξάρια καρυδιών, ενώ τα κατάστιχα των φεουδαρχών του 14ου και του 15ου αιώνα αναφέρουν επίσης την εν λόγω παραγωγή.

Η ανάπτυξη της παραγωγής καρυδιών ομοιογενούς ποιότητας προς πώληση μπόρεσε να πραγματοποιηθεί χάρη στη γνώση του εμβολιασμού, από τα τέλη του 18ου αιώνα. Το τοπικό τοπίο έχει σηματοδοτεί έντονα από την παρουσία των καλλιεργειών με καρυδιές και των παραδοσιακών ξηραντηρίων.

Η ανάπτυξη της παραγωγής αυτής, εκ παραλλήλου με την ανάπτυξη των μεταφορικών μέσων, επέτρεψε την κατάκτηση της γαλλικής αγοράς, αλλά και των αγορών της Αγγλίας και των ΗΠΑ. Πριν από το 1900, οι παραγωγοί καρυδιών του χωριού Rivière είχαν ήδη συνεταιριστεί για να ενώσουν τις προσπάθειές τους για εξαγωγές προς τις ΗΠΑ.

Η οργάνωση του επαγγέλματος είχε επίσης ως στόχο την προώθηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας και την προστασία από την αθέμιτη χρήση του ονόματος «Noix de Grenoble». Αλλά μόλις το 1927 δημιουργήθηκε η Ομοσπονδία των Συνδικαλιστικών Οργανώσεων Παραγωγών «Noix de Grenoble» και το 1938 κατοχυρώθηκε η ονομασία προέλευσης «Noix de Grenoble» (με διάταγμα της 17ης Ιουνίου 1938).

Ένας άλλος παράγοντας ανάπτυξης της καλλιέργειας της καρδιάς, είναι η ύπαρξη, ήδη από την αρχή του 20ού αιώνα, στο Vinay, στο Vif, στο Saint-Marcellin και αργότερα, περί το 1960, στην κοινότητα Chatte, τοπικών δενδροκόμων ειδικευμένων στην καρδιά. Η αδιάλειπτη μεταβίβαση από γενιά σε γενιά της εν λόγω τεχνογνωσίας των δενδροκόμων εξηγεί εν μέρει τη σχετική ομοιογένεια των καλλιεργειών καρυδιάς από τις οποίες παράγεται το προϊόν «Noix de Grenoble». Η σταθερή αναπαραγωγιμότητα των λαμβανόμενων δένδρων καρυδιάς η οποία αντανακλάται στη σταθερότητα της ποιότητας του προϊόντος συμβάλλουν στη φήμη της κοιλάδας του Isère στην παραγωγή καρυδιών. Πρέπει να σημειωθεί επίσης ότι η γεωγραφική περιοχή είναι ο τόπος όπου έχουν αναπτυχθεί διάφορα εργαλεία ειδικά προσαρμοσμένα στη συλλογή των καρυδιών και στην ξήρασή τους.

Εκτός από τον εμβολιασμό (μπόλιασμα), η επιλογή αυτόχθονων ποικιλιών, προσαρμοσμένων στα φυσικά χαρακτηριστικά της κοιλάδας του Isère κατέχει εξέχουσα θέση στις τοπικές συνήθειες. Οι τρεις ενδημικές ποικιλίες που αποτέλεσαν τη βάση για την αναγνώριση της ονομασίας προέλευσης, το 1938, είναι: η Franquette, η Parisienne και η Mayette.

Τα δέντρα αναπτύσσονται σε οπωρώνες με περιορισμένη πυκνότητα: για κάθε δέντρο διατίθενται τουλάχιστον 100 m<sup>2</sup>. Κατά τη φύτευση εφαρμόζεται κλάδευση διαμόρφωσης. Στη συνέχεια αρκεί μία κλάδευση ανά 2 έως 3 έτη για να μπορεί το φως να εισδύει καλύτερα στο εσωτερικό του φυλλώματος.

Τα καρύδια συγκομίζονται σε πλήρη ωρίμαση, όταν η ενδιάμεση μεμβράνη έχει εντελώς καστανό χρώμα. Πολύ γρήγορα γίνεται η διαλογή τους, πλένονται και κατόπιν ξηραίνονται: Η ξήρανση ξεκινά το πολύ 36 ώρες μετά τη συγκομιδή.

Η ξήρανση των καρυδιών πραγματοποιείται συνήθως με μετρίως θερμό ρεύμα αέρα (η θερμοκρασία του δεν υπερβαίνει τους 30 °C) το οποίο διαπερνά τον όγκο των καρυδιών που πρόκειται να ξηραθούν ή ακόμη, στην περίπτωση των μικρών παραγωγών, η ξήρανση εκτελείται με φυσικό τρόπο σε στρωμνή.

Μετά την ολοκλήρωση της ξήρασης, τα καρύδια ταξινομούνται κατά μέγεθος. Η ρύθμιση των βαθμονομητών είναι προσαρμοσμένη στα χαρακτηριστικά των ποικιλιών της ονομασίας προέλευσης, που είναι περισσότερο ή λιγότερο επιμήκεις, και εξασφαλίζει τη διαλογή των καρυδιών διαμετρήματος άνω των 28 mm.

Μια τελευταία διαλογή των καρυδιών καθιστά δυνατή τη δημιουργία παρτίδων που περιέχουν λιγότερο από 10 % καρπούς με ελαττώματα στον κέλυφος ή την ψίχα (12 % στην περίπτωση των νωπών καρυδιών), αμέσως πριν τη συσκευασία σε περιέκτες περιορισμένου μεγέθους, εντός των οποίων τα καρύδια θα διατεθούν στους καταναλωτές, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ακεραιότητά τους.

### Ιδιότητα του προϊόντος

Τα «Noix de Grenoble» έχουν ελάχιστη διάμετρο 28 mm και διατίθενται με κέλυφος, νωπά ή σε ξηρή μορφή. Το κέλυφος είναι καθαρό και υγιές, και δεν παρουσιάζει ελαττώματα που θα μπορούσαν να βλάψουν τη γενική του όψη, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Η ψίχα είναι συμπαγής και σαρκώδης. Το χρώμα της είναι υπόλευκο έως ανοιχτό καστανό.

Κατά τη γευστικογνωστική εξέταση, τα καρύδια, νωπά ή ξηρά, χαρακτηρίζονται από ελαφρά πικρή γεύση και άρωμα φρέσκου ψωμιού και φουντουκιού.

### Δεσμός

Η θέση των καλλιιεργειών καρυδιάς στην κοιλάδα του Isère, που χαρακτηρίζεται από σχετικά υγρό κλίμα και στην οποία επικρατούν έντονοι άνεμοι, επέτρεψε την ανάπτυξη μεθόδων που ανταποκρίνονται στις βασικές απαιτήσεις της καλλιέργειας της καρυδιάς και ευνόησε την ανάπτυξή της.

Η επιλογή των εδαφών που προτιμώνται περισσότερο από τους καρυδοκαλλιιεργητές, καθώς και οι τακτικές συνεισφορές σε νερό, επιτρέπουν την παραγωγή σαρκωδών καρυδιών υψηλής ποιότητας σε κανονικό ρυθμό.

Η πτώση της θερμοκρασίας που παρατηρείται από τα τέλη Αυγούστου επιτρέπει την αργή και κανονική ωρίμαση του καρπού.

Οι έντονοι βροχοπτώσεις του φθινοπώρου στην κοιλάδα του Isère δεν διευκολύνουν ασφαλώς τη συγκομιδή, αλλά αποτελούν σημαντική εγγύηση της τρυφερότητας των καρυδιών της Grenoble. Πράγματι, η απώλεια υγρασίας της ψίχας είναι βραδεία, κανονική και ομοιογενής. Αυτό οφείλεται τόσο στο πάχος του κελύφους όσο και στον υψηλό βαθμό υγρασίας. Η βραδύτητα και η κανονικότητα του φαινομένου αποτρέπουν την αλλοίωση των αποθεμάτων και ειδικότερα την τάγγιση των λιπιδίων.

Η χρήση τοπικών ενδημικών ποικιλιών (Franquette, Mayette και Parisienne) που καλλιιεργούνται σε πρόσφορη για αυτές περιοχή, ευνοεί την παραγωγή καρπών με μεγάλο πλούτο αρωμάτων.

Οι πρακτικές καλλιέργειας, που εξασφαλίζουν την καλή διείσδυση του ήλιου στο φύλλωμα της καρυδιάς, ευνοούν τη βέλτιστη ωρίμαση των καρπών.

Οι καρποί μπορούν έτσι να συγκομίζονται σε πλήρη ωρίμαση στα τέλη Σεπτεμβρίου, με έναρξη την ημερομηνία που καθορίζεται κάθε έτος συλλογικά μετά από μελέτη της ωριμότητας των καρυδιών από διάφορους τομείς (διαφορετικού υψομέτρου, τύπου εδάφους κ.λπ.).

Η ξήρανση σε μέτρια θερμοκρασία που εκτελείται σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη συγκομιδή των πλήρως ώριμων καρπών, καθώς και η διαλογή και έκπλυσή τους, επιτρέπει την παραγωγή υγιών και καθαρών καρυδιών και ψίχας απόχρωσης υπόλευκης έως ανοιχτής καστανής, σημάδια εξαιρετικής ποιότητας.

Η επιμέλεια με την οποία εκτελούνται στη συνέχεια η διαλογή, η ταξινόμηση κατά μέγεθος και η συσκευασία επιτρέπουν τη διατήρηση των ειδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος «Noix de Grenoble».

Τα φυσικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής, σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία των παραγωγών και των αποστολών έχουν επιτρέψει να λαμβάνονται καρύδια που έχουν αποκτήσει παγκόσμια φήμη.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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