

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 130/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«NOIX DE GRENOBLE»

N.º UE: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCE

Tel. +33 476640664

Fax +33 476640740

Correo electrónico: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING es una asociación regida por la Ley de 1 de julio de 1901. Tiene un interés legítimo en presentar la solicitud y está integrada por unos 1 000 operadores (productores, expedidores y envasadores).

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [requisitos nacionales, actualización de los datos de las estructuras de control, otras modificaciones de redacción]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto:

Se han añadido descriptores organolépticos característicos de la «Noix de Grenoble» como resultado de las sesiones de análisis organolépticos realizadas desde 1997 en esta denominación de origen y de trabajos de caracterización efectuados por la Universidad de Suze la Rousse:

- aspecto firme y carnoso de la semilla,
- color claro a pardo claro,
- nota amarga a la degustación, acompañada de aromas de pan fresco y avellana.

Zona geográfica:

Se han precisado las etapas que se deben realizar dentro de la zona geográfica: todas las etapas desde la producción de las nueces al envasado.

La zona geográfica se ha extendido a un municipio de Drôme: Saint-Donat-sur-l'Herbasse, contiguo a la zona, tras la realización de un peritaje que demostró que dicho municipio cumple los criterios de delimitación que caracterizan la zona geográfica de esta denominación. Entre los criterios relativos a los factores naturales, cabe citar, en particular: un clima con tendencia continental, altitudes inferiores a 600 m, suelos favorables al desarrollo de los nogales y continuidad con la zona geográfica, y, entre los criterios relativos a los factores humanos: presencia de una actividad de cultivo de nogales desarrollada y que caracteriza el paisaje, vínculos con el sector «Noix de Grenoble», prácticas culturales y de tratamiento de los frutos tras la recolección similares a las de la zona geográfica.

El pliego de condiciones mencionaba inicialmente una zona geográfica integrada por 257 municipios. Esa cifra era errónea. En efecto, en los textos que definían inicialmente esta denominación, la zona geográfica de la Denominación de Origen «Noix de Grenoble» estaba descrita en cantones. Ahora bien, los cantones evolucionan con frecuencia y su contorno cambia: algunos municipios que inicialmente formaban parte de los cantones integrantes de la zona geográfica no se contabilizaron después. Mediante un trabajo preciso, basado en los cantones históricos, se concluyó que la zona, inalterada desde el registro inicial en 1996, está integrada por 260 municipios (a los que se suma el anteriormente indicado), que de ahora en adelante figuran en una lista en el pliego de condiciones.

Se ha descrito de un modo más preciso en este apartado el procedimiento de identificación de las parcelas, que se mencionaba en la parte «Método de obtención» (en vigor desde 1996 para la DOP «Noix de Grenoble»), y que consiste en asegurarse de que las parcelas utilizadas cumplen los criterios relativos al lugar de implantación.

Prueba del origen

Debido a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica», que ahora recoge las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativos a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

En este marco, se prevé, en particular, la habilitación de los operadores que se reconozcan aptos para cumplir los requisitos del pliego de condiciones del distintivo al que desean acogerse, que es expedido por un organismo de control, autorizado por el INAO y acreditado. La habilitación y el control del pliego de condiciones de la DOP «Noix de Grenoble» se organizan con arreglo a un plan de control elaborado por dicho organismo de control.

Los elementos relativos a la historia se han desplazado a la parte «Vínculo con el origen» (del pliego de condiciones).

Método de obtención

— Variedades polinizadoras:

Para regular la presencia de variedades polinizadoras, se ha precisado la admisión en las plantaciones de un 5 % de árboles de variedades polinizadoras. Los frutos procedentes de esos árboles no pueden acogerse a la denominación de origen.

— Densidad de plantación:

Para reforzar esta disposición, se ha suprimido la posibilidad de que los árboles jóvenes (con menos de 12 años) presenten una densidad superior a 100 árboles por hectárea. También se ha precisado el método de cálculo de la superficie mínima por árbol: la superficie mínima por árbol de 100 m² se obtiene multiplicando las dos distancias entre filas y el espaciado entre árboles.

— Cultivos intercalados:

Para garantizar que las plantaciones se gestionan en función de las necesidades de los nogales, se ha precisado que solo se toleran cultivos intercalados hasta el quinto año posterior a la plantación (es decir, antes de la entrada en producción de los nogales).

— Cobertura de hierba:

La presencia de hierba en el suelo en el momento de la recolección de las nueces maduras en otoño es un factor positivo para la calidad del producto final (calidad sanitaria, color de la semilla). Se ha añadido, por tanto, la siguiente disposición, que hace obligatoria la presencia de hierba en las plantaciones con riego:

«En las plantaciones con riego, la presencia de hierba, sembrada o no, será obligatoria a partir del 1 de septiembre de cada año, a partir del sexto año posterior a la plantación. Esta cubierta vegetal podrá romperse en primavera.»

Esta disposición se ha introducido únicamente para las plantaciones con riego, en las que la hierba no compete con los árboles por el agua. El crecimiento de la hierba no es posible en los sectores más secos.

— Poda:

Hasta la edad de unos 10 años, el árbol se somete a una poda de formación.

La poda realizada después tiene por objeto mantener un vigor suficiente cada año y una buena iluminación de las zonas productoras de frutos, pues las yemas de fruto se localizan en el extremo de las ramas de un año en las variedades tradicionales.

Realizada periódicamente, permite evitar las nueces de pequeño calibre y mejora el estado sanitario de los árboles. Tiene por objetivo la completa eliminación de las ramas o partes de ramas en exceso (chupones, por ejemplo), para permitir una buena iluminación de la copa. Se trata de operaciones de poda moderadas.

El concepto de poda de aclareo, que suele ser severa con supresión de ramas enteras o un recorte importante, no parece adecuado a la práctica existente. El concepto de poda de mantenimiento o poda de fructificación se adecua mejor.

Por consiguiente, se ha sustituido el concepto de poda de aclareo por el de poda de mantenimiento:

«Los nogales se someterán a una poda de mantenimiento como mínimo cada tres años.»

— Riego:

El riego permite regularizar el nivel de producción y obtener nueces de calidad acordes con las exigencias del mercado.

Durante una estación vegetativa, el nogal pasa por distintas fases de desarrollo en las que la falta de agua puede poner en peligro la cosecha en curso (en cantidad y calidad), la cosecha de los años siguientes y la vida de la plantación.

Así, una falta de agua en junio compromete el calibre de los frutos y el crecimiento vegetativo. En julio, la sequía provoca una mala formación de las yemas de fruto (cosecha del año siguiente) y de las semillas (calidad de la cosecha en curso). Por último, en agosto y septiembre, un mal suministro de agua degrada la calidad de la semilla y no permite la correcta lignificación de las ramas del año. Además, una sequía prolongada induce una mala utilización de los elementos fertilizantes necesarios para el correcto desarrollo de los distintos órganos del árbol.

La modificación tiene por objeto, por tanto, autorizar el riego y suprimir la fecha de fin de riego, ya que el riego tardío es justamente el que impide la degradación de la calidad de las semillas:

«Se autoriza el riego durante el período vegetativo del nogal y hasta la recolección, para evitar el marchitamiento de las semillas y garantizar la calidad final de las nueces.»

El riego sobre el follaje sigue estando prohibido, en especial por su falta de eficacia y su coste en agua.

— Medios de producción:

Dado que las nueces se recolectan del suelo, el uso de materias orgánicas de origen no agrícola está regulado: por tanto, se ha añadido una disposición al pliego de condiciones. Cada aportación de materia orgánica de este tipo debe analizarse con precisión y ha de ser inmediatamente enterrada.

Sigue estando prohibido el uso de reguladores del crecimiento. Se ha precisado además la prohibición de utilizar activadores de maduración.

— Cosecha:

Se han precisado las normas para la fijación de una fecha de recolección adecuada a una madurez óptima de la nuez: una buena maduración de la nuez significa que la cosecha ha de efectuarse cuando la semilla esté firme y se pele fácilmente. Además, el tabique mediano interno debe estar completamente pardo en el 80 % de las nueces de la plantación considerada.

Se ha precisado también que la fecha de inicio de la cosecha (colectiva) ha de ser fijada por el Director del INAO, autoridad competente, a propuesta de la agrupación tras estudiar el estado de maduración de las nueces.

— Rendimiento:

Se ha introducido un rendimiento máximo por hectárea calculado en promedio de la explotación y coherente con el potencial de cultivo tradicional local de los nogales, a fin de facilitar los controles de trazabilidad y de volúmenes: «El rendimiento medio neto de las plantaciones de la explotación se limita a 4 toneladas por hectárea en equivalentes a nuez seca.»

— Almacenamiento tras la cosecha:

Dado que esta etapa es muy importante para la calidad final de las nueces, se ha precisado.

Así, se ha añadido: «Para las nueces recién cosechadas y destinadas a ser secadas, el secado se iniciará lo antes posible y como máximo 36 horas después de la cosecha.»

— Secado:

En *Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL — Septembre 1993* (Secado de las nueces: guía práctica), se precisa que una temperatura máxima de secado de 30 °C es compatible con las variedades de nueces más delicadas. Ello permite un secado rápido y eficaz de las nueces sin alterar su calidad.

En consecuencia, se ha precisado que la temperatura máxima de secado es de 30 °C.

— Almacenamiento de las nueces:

Se han introducido las siguientes disposiciones: «Los operadores de selección, calibrado y envasado conservarán las nueces frescas a una temperatura comprendida entre 1 ° y 5 °C, con una humedad relativa comprendida entre 80 y 95 %.

Las nueces secas se conservarán antes del envasado a una temperatura que no exceda de 8 °C y con una humedad relativa comprendida entre el 60 y el 75 %, a partir del 31 de marzo del año siguiente a la cosecha.»

Estas disposiciones permiten la conservación de las nueces al mismo tiempo que preservan sus cualidades organolépticas y bacteriológicas.

— Envasado:

Para mejorar la preservación de las características de las nueces, se han introducido disposiciones relativas a la organización de la selección y el envasado, el tamaño máximo de los envases, su naturaleza y las fechas límite de expedición de las nueces con denominación de origen fuera de la zona geográfica.

Se ha precisado que «Las operaciones de selección y envasado se realizarán en el mismo lugar, en un solo proceso y sin almacenamiento intermedio.» En efecto, la realización de estas etapas en un solo proceso permite evitar la manipulación reiterada de los frutos, lo que ocasiona la rotura y la apertura del casco de las nueces.

«Los materiales utilizados para el envasado de las nueces serán nuevos, estarán limpios y tendrán una calidad tal que no puedan ocasionar alteraciones externas o internas al producto.»

«Las nueces secas se envasarán en envases de 25 kg como máximo.

Las nueces frescas se envasarán en envases de 10 kg como máximo.

Para las nueces secas, solo se autoriza el envasado en sacos ventilados o cajas abiertas.»

«Las nueces solo podrán comercializarse al amparo de la denominación de origen “Noix de Grenoble” hasta, a más tardar:

— dos meses después de la fecha de inicio de la cosecha para las nueces frescas;

— el 31 de diciembre del año siguiente a la cosecha para las nueces secas.»

Además, se confirma la prohibición de comercializar las nueces sin el envase de origen, ya que esta disposición se aplica desde hace muchos años en el sector.

— Calidad de las nueces

A pesar del cuidado prestado a las operaciones de selección y calibrado, los lotes envasados pueden contener algunos frutos no conformes. Por ello, se ha precisado que se acepta:

— hasta un 5 % en número de nueces con cáscara pertenecientes a variedades distintas de las autorizadas para la denominación de origen,

— hasta un 5 % en número de nueces con cáscara de un calibre inferior a 28 mm,

sin que ello represente más del 7 % en total.

Para garantizar el nivel de calidad de los productos, el pliego de condiciones de la DOP «Noix de Grenoble» ha integrado los niveles de calidad relativos a la categoría I de la norma CEE ONU sobre la comercialización de nueces con cáscara.

El pliego de condiciones fija además un máximo de defectos acumulados por lote de nueces, para no permitir una apreciación acumulativa de estos.

Así, los lotes de «Noix de Grenoble» secas no pueden presentar globalmente más de un 10 % de nueces que presenten defectos en la cáscara o en la parte comestible (12 % para las nueces frescas).

— Justificación del envasado obligatorio en la zona geográfica

Hasta ahora, la «Noix de Grenoble» siempre se ha envasado en la zona geográfica o en su proximidad inmediata. Se ha precisado el pliego de condiciones a este respecto para introducir de forma explícita la obligación de envasar las nueces en la zona geográfica.

Los siguientes factores justifican la imposición del envasado obligatorio en la zona geográfica:

Para preservar la calidad final de la denominación de origen «Noix de Grenoble», conviene limitar la manipulación de las nueces. En efecto, la cáscara que protege la parte comestible de la nuez puede resultar deteriorada por los golpes (nueces abiertas o rotas durante el vaciado en las tolvas).

Los problemas derivados de las múltiples manipulaciones de la nuez constituyen una preocupación constante para los operadores del sector. Dado que la cosecha está mecanizada, hay que limitar al máximo las manipulaciones posteriores a esta a fin de evitar que las nueces se rompan o abran.

Durante los controles del producto, no es raro encontrar nueces rotas o abiertas en los lotes a pesar de las precauciones tomadas durante las operaciones de calibrado, selección y envasado para evitar caídas desde gran altura.

Para limitar las manipulaciones de los frutos, las operaciones de selección y envasado se realizan en el mismo lugar, en un solo proceso y sin almacenamiento intermedio.

El envasado se efectúa en contenedores de tamaño limitado (10 kg para las nueces frescas, 25 kg para las nueces secas), a fin de evitar problemas de aplastamiento.

La expedición de nueces no envasadas fuera de la zona geográfica con vistas a su envasado posterior significaría la realización de manipulaciones adicionales, fuente de roturas y aperturas, así como de aplastamiento de nueces.

Además, el envasado tiene lugar en la zona a fin de salvaguardar las cualidades físico-químicas de las nueces. En efecto, hay que prestar especial atención a las condiciones de conservación del producto.

Para la nuez fresca: esta nuez, compuesta en un 20 % como mínimo de agua, está sujeta a desecación. Tiene un ciclo de vida limitado y no debe expedirse fuera de la zona más de dos meses después del inicio de la cosecha. En ningún caso puede convertirse en nuez seca. La fecha de envasado va inscrita en el envase para una mejor información del consumidor. Se han fijado condiciones de temperatura y humedad rigurosas para el almacenamiento de estas nueces por los operadores: temperatura comprendida entre 1 y 5 °C, y humedad relativa entre 80 y 95 %.

Para la nuez seca: esta nuez tiene una composición diferente, ya que su tasa de humedad es como máximo del 12 %, no obstante, cabe destacar la importancia de su composición en lípidos (ácidos grasos): 66 %. Una mala conservación puede provocar su oxidación: enranciamiento. Por esta razón, los operadores de selección y envasado deben conservar las nueces secas, a partir del 31 de marzo (cuando las temperaturas comienzan a subir) a una temperatura limitada a 8 °C y con una humedad relativa comprendida entre 60 y 75 %. Este producto tiene también un ciclo de vida limitado, ya que la expedición de las nueces secas fuera de la zona solo puede realizarse hasta el 31 de diciembre siguiente a la cosecha.

Estos criterios de conservación solo pueden verificarse con precisión mediante un seguimiento preciso de los operadores de selección y envasado, situados dentro de la zona geográfica. Además, el control de los lotes de nueces envasadas permite garantizar el respeto de las condiciones de conservación.

La ausencia de envasado obligatorio en la zona geográfica plantearía además problemas de control y trazabilidad.

En efecto, la nuez es un producto fungible. El riesgo se agrava debido al carácter oblongo de la variedad más producida en la zona geográfica; la Franquette, que puede confundirse fácilmente con nueces producidas en otras zonas geográficas. Para evitar mezclas, son esenciales los conocimientos técnicos de los operadores locales para la realización de controles de pureza varietal. Además, la denominación «Noix de Grenoble», que existe desde 1938, goza de una gran notoriedad y ha sido objeto ya de usurpaciones a escala internacional (Canadá, Estados Unidos, etc.). La posibilidad de envasar o reenvasar las nueces fuera de la zona geográfica de la DOP «Noix de Grenoble» solo conduciría al desarrollo de esos fraudes.

La realización del envasado dentro de la zona geográfica permite efectuar los controles de las características del producto sobre las nueces envasadas. En los envases se colocan etiquetas «Noix de Grenoble» distribuidas por la agrupación a todos los operadores que reúnen las condiciones del pliego de condiciones. La agrupación lleva una contabilidad que permite conocer los volúmenes comercializados por la DOP «Noix de Grenoble». Este sistema, establecido desde 1968, aporta una garantía adicional sobre la no sustitución de los productos hasta la comercialización. En efecto, las «Noix de Grenoble» se presentan a la venta al consumidor en el envase en el que fueron inicialmente envasadas.

Etiquetado:

Se han precisado las menciones del etiquetado para una mejor información al consumidor.

Se ha suprimido la obligación de incluir la mención «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC».

Por lo que respecta a las nueces frescas, se ha previsto que puedan denominarse también «noix primeurs», de acuerdo con los usos del mercado de las nueces frescas.

Se ha precisado que el símbolo DOP de la Unión Europea es obligatorio.

Tal como se realiza desde 1968, se coloca una etiqueta específica «Noix de Grenoble».

La agrupación pone a disposición estas etiquetas, sin límite de cantidad, para todos los operadores que cumplan el pliego de condiciones. Son de color rojo vivo (Pantone 032) y tienen un diámetro mínimo de 3 cm para todos los envases.

A fin de mejorar la información al consumidor, el etiquetado debe precisar además:

- la identificación del envasador o el expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica,
- el año de la cosecha,
- la fecha de envasado, mención facultativa para las nueces secas y obligatoria para las frescas,

— para las nueces frescas, una de las menciones siguientes:

«A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais»

o

«Conservation très limitée, à entreposer au frais».

Otros

Descripción del producto:

Se han movido a esta parte precisiones tendentes a describir mejor el producto que ya se presentaban en la parte «Método de obtención»:

— adición de los nombres de las variedades locales endémicas utilizadas: Franquette, Mayette y Parisienne,

— precisión de las categorías «nuez seca» y «nuez fresca», con sus respectivos contenidos de humedad (20 % como mínimo para las nueces frescas y 12 % como máximo para las nueces secas).

Método de obtención: Variedades y plantaciones:

Dado que la obligación de procedencia de los frutos de plantaciones identificadas de la zona geográfica figura ya en la parte «Zona geográfica», se ha eliminado de esta parte la precisión correspondiente.

Vínculo con la zona geográfica:

Esta parte se ha reordenado en tres subpartes y se ha precisado.

Referencias relativas a la estructura de control:

Se han introducido los datos de contacto de la autoridad competente en materia de control en sustitución de los de la estructura de control, para evitar la modificación del pliego de condiciones en caso de cambio del organismo de control.

Requisitos nacionales:

A la luz de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, en el apartado «Requisitos nacionales» se presentan en forma de cuadro los principales aspectos que deben controlarse, sus valores de referencia y el método de evaluación.

DOCUMENTO ÚNICO

«NOIX DE GRENOBLE»

N.º UE: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Noix de Grenoble»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales, frescos o transformados

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

Las nueces que pueden acogerse a la denominación «Noix de Grenoble» son nueces con cáscara procedentes de una o varias de las siguientes variedades: Franquette, Parisienne y Mayette. Se presentan en forma fresca o seca.

Las nueces frescas tienen un diámetro mínimo de 28 mm. La semilla firme y carnosa es de color claro a pardo claro, se pela fácilmente y presenta una tasa de humedad natural superior o igual al 20 %.

Las nueces secas tienen un diámetro mínimo de 28 mm. La semilla firme y carnosa es de color claro a pardo claro, se pela fácilmente y presenta una tasa de humedad natural inferior o igual al 12 %.

Al degustarlas, las nueces frescas o secas se caracterizan por una nota amarga y aromas de pan fresco y avellana.

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

Solo se utilizan las nueces maduras de las siguientes variedades: Franquette, Parisienne y Mayette.

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

Se realizarán en la zona geográfica todas las operaciones, desde la cosecha a la selección y el calibrado.

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

Los siguientes factores justifican la imposición del envasado obligatorio en la zona geográfica:

Para preservar la calidad final de la denominación de origen «Noix de Grenoble» es necesario limitar las manipulaciones de las nueces, ya que la cáscara que protege la parte comestible de las mismas puede deteriorarse por los golpes (nueces rotas o abiertas).

Por tanto, los operadores del sector limitarán al máximo las manipulaciones posteriores a la cosecha. Así, las operaciones de selección y envasado se realizarán en el mismo lugar, en un solo proceso y sin almacenamiento intermedio.

El envasado se efectuará en envases de tamaño limitado (10 kg para las nueces frescas, 25 kg para las nueces secas), a fin de evitar problemas de aplastamiento.

La expedición de nueces no envasadas significaría manipulaciones adicionales, fuente de roturas y aperturas, así como de aplastamiento de las nueces.

Además, el envasado debe realizarse en la zona para salvaguardar las cualidades físico-químicas de las nueces:

- La nuez fresca, compuesta en un 20 % como mínimo de agua, está sujeta a desecación. Tiene un ciclo de vida limitado: debe expedirse fuera de la zona a más tardar dos meses después del inicio de la cosecha. Se establecen condiciones de temperatura y humedad rigurosas para el almacenamiento de estas nueces por los operadores que realizan el calibrado, la selección y el envasado.
- La nuez seca tiene una importante composición de lípidos (ácidos grasos): 66 %. Una mala conservación puede provocar su oxidación. Se establecen condiciones de temperatura y humedad para el almacenamiento de estas nueces por los operadores que realizan el calibrado, la selección y el envasado a partir del 31 de marzo. La expedición de las nueces secas fuera de la zona solo puede realizarse hasta el 31 de diciembre siguiente a la cosecha.

Únicamente es posible verificar con precisión estos criterios de conservación mediante un seguimiento preciso tanto de los operadores de selección y envasado, situados en la zona geográfica, como de las nueces envasadas.

La ausencia de envasado obligatorio en la zona geográfica plantearía además problemas de control y trazabilidad.

En efecto, la nuez es un producto fungible. Son esenciales los conocimientos técnicos de los operadores locales para controlar la pureza varietal. Además, la denominación «Noix de Grenoble», que existe desde 1938, goza de una gran notoriedad y ha sido objeto ya de usurpaciones a escala internacional. La posibilidad de envasar o reenvasar las nueces fuera de la zona geográfica de la DOP «Noix de Grenoble» solo conduciría al desarrollo de esos fraudes.

La realización del envasado dentro de la zona geográfica permite efectuar los controles de las características del producto sobre las nueces envasadas. En los envases se colocan etiquetas «Noix de Grenoble», de las que la agrupación lleva una contabilidad que permite conocer los volúmenes comercializados. Este sistema, establecido desde 1968, aporta una garantía adicional sobre la no sustitución de los productos hasta la comercialización. En efecto, las «Noix de Grenoble» se presentan a la venta al consumidor en el envase en el que fueron inicialmente envasadas.

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

Además de las menciones obligatorias previstas por la normativa, el etiquetado en los envases unitarios incluirá las indicaciones siguientes, agrupadas en el mismo lado del paquete, en caracteres indelebles, perfectamente legibles y visibles:

- la denominación «Noix de Grenoble»,
- cerca, el símbolo DOP de la Unión Europea,
- en su caso, las menciones «noix fraîches» o «noix primeurs» en los envases de nueces frescas, o «noix sèches»,

- también podrá colocarse, de forma facultativa, la mención «*appellation d'origine protégée*» con todas las letras, a continuación o en la proximidad inmediata de la denominación,
- todas las menciones deberán estar impresas en caracteres cuyas dimensiones tanto en altura como en anchura no excedan los de la denominación de origen protegida «*Noix de Grenoble*»,
- la etiqueta numerada o con el número de contrato expedida por el Comité interprofesional de la nuez de Grenoble, de color rojo vivo (Pantone 032) y con un diámetro mínimo de 3 cm para todos los envases,
- la identificación del envasador o del expedidor: nombre y dirección o identificación simbólica,
- el año de la cosecha,
- para la nuez fresca:
 - la fecha de envasado,
 - una de las menciones siguientes:
 - «*A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais*»
 - o
 - «*Conservation très limitée, à entreposer au frais*».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Todas las operaciones, desde la cosecha de las nueces a su envasado, deben realizarse en la zona geográfica, que se limita a las regiones agrícolas naturales de Grésivaudan, Chambarans y Bièvre.

Consta en total de 261 municipios, 184 de ellos en el departamento de Isère, 48 en el de Drôme y 29 en el de Saboya.

Departamento de Drôme:

Todos los municipios de los cantones de Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère cantones 1 y 2, Saint-Jean-en-Royans.

Cantón de Le Grand-Serre: municipios de (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Cantón de Saint-Donat-sur-l'Herbasse: municipio de Saint-Donat-sur-l'Herbasse

Departamento de Isère:

Todos los municipios de los cantones de: 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.

Cantón de La Côte-Saint-André: municipios de Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Cantón de Le Grand-Lemps: municipios de Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Cantón de Villard-de-Lans: municipios de Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departamento de Saboya:

Todos los municipios de los cantones de Montmélian, (La) Rochette.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales:

La zona geográfica se circunscribe a las regiones agrícolas naturales de Grésivaudan, Chambarans y Bièvre, a lo largo del valle del Isère, que presentan las características específicas que las hacen especialmente aptas para la producción de nueces de calidad.

La temperatura media anual de 10,5 °C a unos 300 metros de altitud es ideal para una realización completa y armoniosa del ciclo vegetativo de los nogales.

La pluviosidad media anual, comprendida entre 800 y 1 100 mm garantiza un suministro de agua y una humedad atmosférica suficiente, sin provocar ni el encharcamiento de los suelos ni nieblas importantes.

El frío del invierno (65 días de helada en promedio en la parte occidental de la zona, 100 días en la parte oriental) propicia una perfecta vernalización de los árboles, condición indispensable para una normal floración de primavera.

El invierno es siempre la estación menos regada. Esto evita, en primavera, un encharcamiento de los suelos que entorpezca la reanudación de la actividad de los árboles.

La gran amplitud térmica anual (19 a 20 °C) característica de influencias continentales, favorece la regularidad de las fases reproductivas.

A partir de mediados de agosto, la temperatura cae 10 °C en dos meses. La maduración de los frutos es, pues, muy regular, sin que se produzca una reanudación del crecimiento, que es muy perjudicial para su calidad y para la resistencia de las ramas jóvenes.

El brusco descenso de las temperaturas sumado al fotoperiodo y a un aumento de la humedad atmosférica, provoca el estallido de las cáscaras y una abscisión de los pedúnculos de los frutos muy rápida y homogénea. El sincronismo del ciclo reproductivo se mantiene hasta su última fase.

El otoño es siempre la estación más lluviosa y octubre, en promedio, el mes más regado.

Factores humanos:

El cultivo de la nuez a lo largo del valle del Isère es muy antiguo. Los archivos de Grenoble de finales del siglo XI recogen los cánones pagados en nueces y también las cuentas de los señores de los siglos XIV y XV mencionan esta producción.

El desarrollo de una producción de nueces de calidad homogénea destinada a la venta pudo tener lugar gracias al dominio del injerto, desarrollado desde finales del siglo XVIII. El paisaje local está muy caracterizado por la presencia de noguerales y secaderos tradicionales.

El desarrollo de esta producción, simultáneo al de los medios de transporte, permitió la conquista de los mercados franceses, pero también del inglés y el norteamericano. Antes de 1900, los productores de nueces del pueblo de la Rivière se habían agrupado ya para unir sus esfuerzos de exportación a los EE. UU.

La organización de la profesión tenía también por objetivo promover un producto de alta calidad y la defensa contra las usurpaciones del nombre «Noix de Grenoble». Pero hubo que esperar a 1927 para que se crease la Federación de los Sindicatos de Productores de «Noix de Grenoble» y a 1938 para la obtención de la denominación de origen «Noix de Grenoble» (por Decreto de 17 de junio de 1938).

Otro factor de desarrollo del nogal es la presencia, desde principios del siglo XX, de viveros locales especializados en nogales en Vinay, Vif, Saint-Marcellin y, más tarde, hacia 1960, en el municipio de Chatte. La perpetuación de los conocimientos técnicos de estos viveristas explica en parte la relativa homogeneidad de las plantaciones de Noix de Grenoble. La reproductibilidad constante de los especímenes obtenidos y la regularidad cualitativa de las nueces que de ello se deriva contribuyen a la reputación de la producción del valle del Isère. También hay que señalar que en la zona geográfica se han creado distintas herramientas específicas para la cosecha y el secado de las nueces.

Además del injertado, la selección de variedades autóctonas adaptadas a los factores naturales del valle del Isère ocupa un lugar predominante en las costumbres locales. Las tres variedades endémicas que dieron lugar al reconocimiento como denominación de origen controlada en 1938 son: Franquette, Parisienne y Mayette.

Los árboles se cultivan en plantaciones de densidad limitada: cada árbol dispone de al menos 100 m². En el momento de la plantación, se realiza una poda de formación. Después, es suficiente una poda cada 2 o 3 años, para permitir que la luz entre mejor entre el ramaje.

Las nueces se cosechan en buen estado de maduración, cuando el tabique mediano está completamente pardo. Se seleccionan, lavan y secan con rapidez; el secado da comienzo a más tardar 36 horas después de la cosecha.

El secado de las nueces suele realizarse mediante el paso de aire medianamente cálido (no más de 30 °C) a través de la masa de nueces o también, en el caso de pequeños productores, mediante el secado natural sobre rastreles.

Una vez secas, las nueces se calibran. La regulación de los calibradores, adaptada a las características de las variedades de la denominación, más o menos oblongas, permite garantizar la selección de nueces de un calibre superior a 28 mm.

Una última selección de las nueces permite obtener lotes que contengan menos de un 10 % de frutos con defectos de cáscara o semilla (12 % en el caso de las nueces frescas), justo antes del envasado en envases de tamaño limitado, en los que las nueces se presentarán al consumidor, a fin de garantizar su integridad.

Carácter específico del producto

Las «Noix de Grenoble» tienen un diámetro mínimo de 28 mm y se presentan con cáscara, en forma fresca o seca. La cáscara está limpia y sana y no presenta defectos que perjudiquen su aspecto general, su calidad, su conservación ni su presentación.

La semilla es firme y carnosa. Es de color claro a pardo claro.

Al degustarlas, las nueces frescas o secas se caracterizan por una nota amarga y aromas de pan fresco y avellana.

Relación causal

La instalación de las plantaciones en el valle del Isère, dotado de un clima relativamente húmedo y ventoso, ha permitido responder a los principales requisitos del cultivo del nogal y favorecido su desarrollo.

La elección de los terrenos más propicios por los cultivadores, así como las aportaciones regulares de agua, hacen posible una producción regular de nueces carnosas de calidad.

El descenso de las temperaturas registrado a partir de finales de agosto hace posible una maduración lenta y regular del fruto.

El carácter lluvioso del otoño en el valle del Isère no facilita la cosecha, pero es el garante esencial de la delicadeza de la nuez de Grenoble. En efecto, la pérdida de agua de la semilla es lenta, regular y homogénea. Ello se debe tanto al grosor de la cáscara como a la elevada humedad relativa. La lentitud y regularidad del fenómeno impide la desnaturalización de las reservas, en especial el enranciamiento de los lípidos.

La utilización de variedades locales endémicas (Franquette, Mayette y Parisienne) cultivadas en el mejor terreno para ellas, favorece la producción de frutos dotados de una buena riqueza aromática.

Las prácticas culturales, al garantizar una buena penetración del sol en la copa de los nogales, favorecen la maduración óptima de los frutos.

Los frutos pueden recolectarse así en buen estado de maduración a finales de septiembre, a partir de una fecha que se fija cada año tras estudiar la maduración de las nueces de distintos sectores (altitud, suelos, etc.) de forma colectiva.

Un secado a temperatura moderada inmediatamente después de la cosecha de nueces maduras, así como su selección y lavado, permite obtener nueces sanas y limpias y semillas de tono claro a pardo claro, señales de una notable calidad.

El cuidado prestado a las operaciones de selección, calibrado y envasado garantiza la conservación de las características específicas de la nuez de Grenoble.

Las características naturales de la zona geográfica sumadas a los conocimientos técnicos de los productores y expedidores han permitido obtener unas nueces de fama internacional.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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