

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2016/C 130/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 ⁽¹⁾.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„NOIX DE GRENOBLE”

ELi nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

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

Tel +33 476640664
Faks +33 476640740

E-post: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING on 1. juuli 1901. aasta seaduse alusel asutatud ühing. Tal on õiguspärane huvi taotluse esitamiseks ning ta hõlmab ligikaudu 1 000 ettevõtjat (tootjad, transportijad, pakendajad).

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu [riigisisesed nõuded, kontrolliasutuste kontaktandmete ajakohastamine, muud redaktsioonilised muudatused]

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Lisatud on KPNiga toote „Noix de Grenoble” organoleptiliste omaduste kirjeldused, mis pärinevad 1997. aastast alates seoses kõnealuse päritolunimetusega tehtud analüüsidest ja Suze la Rousse'i ülikoolis omaduste iseloomustamiseks teostatud uurimistööst:

- pähkli tuum on tugev ja lihav,
- pähkli tuuma värvus ulatub valgest helepruunini,
- maitsemisel on tunda kergelt mõru maitset, millele lisandub värske leiva ja sarapuupähkli maitse.

Geograafiline piirkond

Täpsustatud on tootmisetappe, mis peavad toimuma geograafilises piirkonnas: kõik tootmisetapid alates kreeka pähklite tootmisest kuni pakendamiseni.

Geograafilist piirkonda laiendati ühe Drôme'i departemangu kommuuni võrra: tegemist on geograafilise piirkonnaga piirneva Saint-Donat-sur-l'Herbasse'i kommuuniga, kuna ekspertiis näitab, et kõnealune kommuun vastab eristavatele kriteeriumidele, mille abil määratakse kindlaks kõnealuse nimetuse geograafiline piirkond. Asjakohaste kriteeriumidena võib nimetada looduslikke tegureid, näiteks kontinentaalsele kliimale lähenev kliima, alla 600 m jääv kõrgus, pähkli puude kasvatamiseks sobiv mullastik, sidusus geograafilise piirkonnaga; ning inimteguritega seotud kriteeriume: kreeka pähkli kasvatuses seotud tegevusalad on välja arendatud ja on maastiku iseloomulik osa, seos toote „Noix de Grenoble” tootmisega, geograafilise piirkonnaga samalaadsed iseloomulikud kultuuritraditsioonid ja viljade koristusjärgsed töötlemismeetodid.

Esialgses spetsifikaadis nimetati geograafilist piirkonda, mis hõlmab 257 kommuuni. See arv ei vasta tõele. Kaitsitud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” geograafilist piirkonda kirjeldati nimetust määratlevates dokumentides esialgu üksnes kantonite kaudu. Kuid kantonite piirid muutuvad aeg-ajalt ning nende ulatus muutub – mõnda kommuuni, mis algselt kuulusid geograafilise piirkonna kantonitesse, hilisemalt ei arvestatud. Põhjalik töö ajalooliste kantonite uurimisel võimaldas välja selgitada, et geograafiline piirkond, mis on 1996. aastal toimunud esialgselt registreerimisest alates püsunud muutumatuna, koosneb 260 kommuunist (millele lisandub eespool nimetatud kommuun), mis on edaspidi loetletud tootespetsifikaadis.

Maatükkide identifitseerimise menetlust, mida nimetati tootmismeetodi osas (mis määrati KPNiga toote „Noix de Grenoble” jaoks kindlaks 1996. aastal) ja mille eesmärk on tagada, et kasutatavad katastriüksused vastaksid kreeka pähkli kasvatuses jaoks kehtestatud kriteeriumidele, kirjeldati kõnealuses osas varasemast täpsemalt.

Päritolulõend

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Üksikasjad, mis tõendavad toote päritolu geograafilisest piirkonnast” seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade muudatustega ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registreerimise pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Sellega seoses on ette nähtud, et ettevõtjad peavad tõestama oma suutlikkust täita nõudeid, mis on esitatud neile tulu toova nimetuse spetsifikaadis, mille on väljastanud INAO tunnustatud ja akrediteeritud kontrolliasutus. Kõnealune tõestamine ja kaitsitud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” spetsifikaadi kontrollimine toimub selle kontrolliasutuse koostatud kontrollikava alusel.

Ajalooliste tegurite kirjeldus on ümber paigutatud (spetsifikaadi) osasse „Seos piirkonnaga”.

Tootmismeetod

— Tolmlevad sordid

Et piirata tolmlievate sortide kasutamist, on täpsustatud, et istandustes võib olla tolmlievast sordist viljapuud kuni 5 %. Nende puude viljad ei kuulu kaitstud päritolunimetusega viljade hulka.

— Istutustihedus

Selle sätte mõju tugevdamiseks on välja jäetud noorte viljapuude (alla 12 aasta vanuste) puhul võimalus kasutada suuremat istutustihedust kui 100 viljapuud hektari kohta. Täpsustatud on iga puu jaoks jääva minimaalse pindala arvutusmeetodit: 100 m² suurune minimaalne pindala viljapuu kohta on saadud kahekordse reavahe korrutamisel puude vahedega.

— Vahekultuurid

Et tagada kreeka pähkli kasvanduste arendamine vastavalt kreeka pähklipuude vajadustele, on täpsustatud, et puude vahele on lubatud istutada ajutisi kultuure kuni viienda aastani alates pähklipuude istutamisest (st kuni kreeka pähklipuu hakkab vilja kandma).

— Rohukasv

Rohu olemasolu maapinnal hetkel, kui valminud kreeka pähklid alla kukuvad, on toodangu kvaliteedi jaoks positiivne tegur (toote ohutus tervisele, pähkliuuma värvus). Seetõttu on lisatud sätte, millega muudetakse rohu kasvatamine kastetavates kreeka pähkli istandustes kohustuslikuks:

„Kastetavates kreeka pähkli istandustes peab maapind olema kaetud külvatud või mittekülvatud rohuga alates iga aasta 1. septembrist, alates kuuendast aastast pärast kreeka pähklipuude istutamist. See taimkate võib puududa kevadel.”

Kõnealune sätte lisati üksnes kastetavate kreeka pähkli istanduste kohta, kus rohi ei konkureeri puudega vee pärast. Rohu kasvatamine ei ole võimalik kuivematel aladel.

— Viljapuude lõikamine

Kuni puud saavad umbes kümne aasta vanuseks, toimub viljapuude kujundav lõikamine.

Hilisema lõikamise eesmärk on tagada viljapuude piisav tugevus ja viljade kasvupiirkondade piisav valgustus, võttes arvesse, et traditsiooniliste kreeka pähkli sortide puhul asuvad pungad üheaastaste okste otstes.

Regulaarne lõikamine võimaldab vältida väikesemõõduliste kreeka pähkli kasvumist ja tagab puude parima tervisliku seisundi. Lõikamise käigus eemaldatakse täielikult ülemäärased oksad või okste osad (näiteks vesivõsud), et viljapuu võra saaks piisavalt valgust. Tegemist on mõõduka ulatusega toimingutega.

Välja on jäetud okste laasimise mõiste, mis osutab tavaliselt suuremahulisele lõikamisele, mille käigus eemaldatakse terved oksad või viljapuu harud, kuivõrd selline lõikamine ei tundu vastavat kreeka pähkli kasvatamise tavadele. Kohasem tundub hoolduslõikuse või tagasilõikamise mõiste kasutamine.

Seetõttu asendati laasimise mõiste mõistega „hoolduslõikus”.

„Kreeka pähklipuudele tehakse hoolduslõikust vähemalt üks kord kolme aasta jooksul.”

— Kastmine

Viljapuude kastmine võimaldab ühtlustada toodangu taset ja saada kvaliteetseid kreeka pähkleid, mis vastavad turu nõudmistele.

Kasvuperioodi jooksul läbib kreeka pähklipuu erinevad arenguetapid, mille käigus veepuudus võib mõjutada jooksva aasta saaki (nii kvaliteedi kui ka kvantiteedi poolest), järgmiste aastate saaki ja viljapuu eluiga.

Nii võib juunikuus esinev veepuudus mõjutada viljade suurust ja viljapuu vegetatiivse paljunemise suutlikkust. Juulikuus veepuudus mõjub negatiivselt viljapungade moodustumisele (järgmise aasta saak) ja kreeka pähkli tuumade väljaarenemisele (jooksva aasta saagi kvaliteet). Vähene niisutamine augustis ja septembris halvendab kreeka pähkli tuuma kvaliteeti ja mõjutab sama aasta okste puitumist. Lisaks sellele halvendab kauakestev põud vajalike toitainete omastamist, mis on vajalik puu eri osade väljaarenemiseks.

Muudatuse eesmärk on lubada puude kastmist ja loobuda kastmisperioodi lõpu sätestamisest, sest hiline kastmine on üks teguritest, mis võimaldab takistada kreeka pähkli tuuma kvaliteedi halvenemist.

„Kastmine on lubatud pähklipuu kasvuperioodi jooksul kuni saagikoristuseni, et vältida kreeka pähkli tuuma riknemist ja tagada kreeka pähklike hea lõplik kvaliteet.”

Lehtede moodustumise perioodil on kastmine endiselt keelatud, eeskätt seoses selle väikese tõhususega ja suure veekuluga.

— Väetised ja lisaained

Kuna kreeka pähkli saaki koristatakse maapinnalt, on mittepõllumajandusliku päritoluga orgaaniliste ainete kasutamine reguleeritud: spetsifikaadile on lisatud vastav säte. Seda liiki ainete kasutamisele peab eelnema üksikasjalik analüüs ning aine tuleb kiiresti maasse kaevata.

Kasvuregulaatorite kasutamine on endiselt keelatud. Samuti on täpsustatud, et keelatud on viljade valmimist kiirendavate vahendite kasutamine.

— Saagikoristus

Täpsustatud on eeskirju, mille alusel määratakse kindlaks kreeka pähklike optimaalsele küpsusastmele vastav saagikoristuse aeg: kreeka pähklike õige küpsusaste on saavutatud, kui kreeka pähkli tuum on tugev ja eraldub hõlpsalt. Lisaks sellele peab kreeka pähkli sisevahesein olema täielikult pruuni värvusega 80 % asjaomase istanduse kreeka pähklike puhul.

Samuti on täpsustatud, et pädeva asutuse INAO direktor määrab taotlejate rühma ettepanekul pärast kreeka pähklike küpsusastme uurimist kindlaks saagikoristuse (üldise) alguskuupäeva.

— Saagikus

Toote jälgitavuse ja toodangumahu kontrollimise hõlbustamiseks on lisatud säte maksimaalse hektarisaagikuse kohta, mis arvutatakse põllumajandusettevõtte keskmise väärtusena ja mis vastab kohaliku traditsioonilise kreeka pähkli kasvatamise võimalustele: „Põllumajandusettevõtte kreeka pähklipuude keskmine netosaagikus on piiratud 4 tonni kuivade kreeka pähklikega ühelt hektarilt.”

— Ladustamine pärast saagikoristust

Kuna see etapp on kreeka pähklike lõpliku kvaliteedi jaoks äärmiselt tähtis, on sellega seotud sätteid täpsustatud.

Lisatud on järgmine säte: „Värskelt koristatud ja kuivatamiseks määratud kreeka pähklike kuivatamisprotsessi tuleb alustada võimalikult kiiresti ja hiljemalt 36 tunni jooksul pärast saagikoristust.”

— Kuivatamine

Dokumendis „Kreeka pähklike kuivatamine – praktiline juhend/CTIFL, september 1993” on täpsustatud, et kreeka pähklike maksimaalne kuivatamistemperatuur 30 °C vastab kõige kergemini kahjustuvatele kreeka pähkli sortidele. Selline temperatuur tagab kreeka pähklike kiire ja tõhusa kuivamise, mõjutamata nende kvaliteeti.

Täpsustatud on, et maksimaalne kreeka pähklike kuivatamise temperatuur on 30 °C.

— Kreeka pähklike ladustamine:

Lisatud on järgmised sätted: „Värsked kreeka pähklikeid hoitakse sorteerimise, suuruse järgi jaotamise ja pakendamisega tegelevates ettevõtetes temperatuuril 1–5 °C ja õhuniiskusel 80–95 %.

Kuivi kreeka pähklikeid hoitakse enne pakendamist temperatuuril kuni 8 °C ja õhuniiskusel 60–75 %, alates saagikoristuse aastale järgneva aasta 31. märtsist.”

Need sätted võimaldavad kreeka pähklikeid säilitada ilma nende organoleptilisi ja bakterioloogilisi omadusi halvendamata.

— Pakendamine

Selleks et parandada kreeka pähklike omaduste säilimist, on lisatud sätted, mis hõlmavad kreeka pähklike sorteerimist/pakendamist, pakendi maksimaalset mahutavust ja liiki ning viimast tähtpäeva kaitstud päritolunimetusega kreeka pähklike saatmisel väljapoole geograafilist piirkonda.

Täpsustatud on: „Sorteerimise ja pakendamisega seotud toimingud peavad toimuma samas kohas ühe toiminguna, ilma vahepealse ladustamiseta.” Kõnealuste etappide teostamine ühe toiminguna võimaldab vältida viljade korduvat käitlemist, mis on kreeka pähklike purunemise ja avanemise põhjus.

„Kreeka pähklite pakendamiseks kasutatavad materjalid peavad olema uued ja puhtad ning sellise kvaliteediga, et need ei mõjutaks toote väliseid või sisemisi omadusi.”

„Kuivatatud kreeka pähkleid võib pakendada kuni 25 kilogrammistesse pakkidesse.

Värsked kreeka pähkleid võib pakendada kuni 10 kilogrammistesse pakkidesse.

Värsked kreeka pähkleid võib pakendada üksnes õhutatavatesse kottidesse ja/või avatud alustele.”

„Kreeka pähkleid võib turustada kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all mitte hiljem kui:

— kaks kuud pärast koristushooaja algust värskete kreeka pähklite puhul;

— koristamisele järgneva aasta 31. detsembrini kuivatatud kreeka pähklite puhul.”

Lisaks sellele kinnitatakse, et kreeka pähkleid on lubatud turustada üksnes originaalpakendis, sest sellist nõuet kohaldatakse kreeka pähklite tootmise valdkonnas juba paljude aastate jooksul.

— Kreeka pähklite kvaliteet

Vaatamata hoolikalt teostatud sorteerimis- ja suuruse järgi jaotamise toimingutele, on võimalik, et pakendatud partiidesse satub mõningaid nõuetele mittevastavaid vilju. Täpsustatud on, et lubatavaks loetakse:

— kuni 5 % ulatuses koorega kreeka pähkleid, mis kuuluvad teistesse sortidesse kui kaitstud päritolunimetuse puhul lubatud sordid;

— kuni 5 % ulatuses koorega kreeka pähkleid, mille läbimõõt on väiksem kui 28 mm,

eeldusel, et need pähklid ei moodusta kokku rohkem kui 7 % kõikidest pähklitest.

Selleks et tagada toodete kvaliteeditase, on kaitstud päritolunimetusega toote „Noix de Grenoble” spetsifikaati lisatud koorega kreeka pähklite turustamist hõlmava EMÜ/ÜRO standardi I kategooriale vastavad kvaliteeditasemed.

Tootespetsifikaadis on samuti sätestatud kumulatiivne defektide piirang kreeka pähkli partii kohta, et mitte võimaldada nende defektide kumulatiivset hindamist.

Seetõttu võivad kuivatatud „Noix de Grenoble” partiid hõlmata maksimaalselt 10 % koore või söödava osa defektidega kreeka pähkleid (värskete kreeka pähklite puhul 12 %).

— Geograafilises piirkonnas pakendamise nõude põhjendus

Siiani on kreeka pähkleid „Noix de Grenoble” pakendatud geograafilises piirkonnas või selle vahetus läheduses. Spetsifikaati lisati sellega seoses täpsustus, mis nõuab sõnaselgelt, et kreeka pähkleid tuleb pakendada geograafilises piirkonnas.

Geograafilises piirkonnas pakendamise nõuet põhjendavad järgmised tegurid.

Selleks et tagada kaitstud päritolunimetusega toote „Noix de Grenoble” lõppkvaliteet, tuleb piirata kreeka pähklite käitlemist. Kreeka pähkli söödavat osa kaitsvat koort võivad vigastada lõõgid (mahutitesse laadimisel avanenud või purunenud kreeka pähklid).

Kreeka pähklite mitmekordse käitlemisega seotud probleemid on kreeka pähkli kasvatajatele alati muret valmistanud. Arvestades, et saagikoristus on mehhaniseeritud, tuleb kreeka pähklite käitlemiskordi maksimaalselt piirata, et vältida kreeka pähklite purunemist või avanemist.

Vaatamata suuruse järgi jaotamisel, sorteerimisel ja pakendamisel võetud ettevaatusabinõudele, et takistada kreeka pähklite suurelt kõrguselt kukkumist, leitakse toote kontrollimisel sageli purunenud või avanenud kreeka pähkleid.

Viljade käitlemise piiramiseks tehakse sorteerimise ja pakendamise seotud toimingud samas kohas ühe toimingu, ilma vahepealse ladustamiseta.

Pakendamine toimub piiratud suurusega pakenditesse (10 kg värskete kreeka pähklite ja 25 kg kuivatatud kreeka pähklite puhul), et vältida kreeka pähklite purunemist muljumise tõttu.

Pakendamata kreeka pähklite saatmisel väljapoole geograafilist piirkonda nende hilisema pakendamise eesmärgil tähendab täiendavaid kreeka pähklite purunemise ja avanemise võimalusi, samuti tekib täiendav kreeka pähklite muljumise oht.

Pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas ka selleks, et säilitada kreeka pähklite füüsikalised-keemilised omadused. Kreeka pähklite säilitamistingimuste suhtes tuleb olla eriti tähelepanelik.

Värskete kreeka pähklite puhul: nende pähklite veesisaldus on vähemalt 20 %, mistõttu ilmneb kuivamise oht. Värskete kreeka pähklite kasutusiga on piiratud ja neid ei tohi saata väljapoole geograafilist piirkonda hiljem kui kaks kuud pärast saagikoristusaja algust. Nende ümbertöötlemine kuivatatud kreeka pähkliteks ei ole mingil juhul lubatud. Tarbija paremaks teavitamiseks on pakendile kantud pakendamise kuupäev. Nende kreeka pähklite säilitamiseks ettevõttes on kehtestatud ranged temperatuuri ja õhuniiskusega seotud tingimused: temperatuur peab olema 1–5 °C ja õhuniiskus 80–95 %.

Kuivatatud kreeka pähklite puhul: nende kreeka pähklite koostis on erinev, nende veesisaldus on maksimaalselt 12 %, kuid tuleb märkida nende suurt lipiidide (rasvhapete) sisaldust, mis ulatub 66 %ni. Halvad säilitustingimused võivad põhjustada rasvade oksüdeerumist ehk rääsumist. Seetõttu peavad nende kreeka pähklite sorteerimise ja pakendamisega tegelevad ettevõtjad jälgima, et pärast 31. märtsi (kui õhutemperatuur hakkab tõusma), hoitaks kreeka pähkleid temperatuuril kuni 8 °C ja õhuniiskusel 60–75 %. Ka selle toote kasutusae on piiratud, seetõttu on neid kreeka pähkleid lubatud saata väljapoole geograafilist piirkonda kuni saagikoristusele järgneva aasta 31. detsembrini.

Kõnealuseid säilituskriteeriume võib täpselt kontrollida ainult geograafilises piirkonnas tegutsevate sorteerimise ja pakendamisega tegelevate ettevõtjate järelevalve abil. Lisaks sellele võimaldab pakendatud kreeka pähklite partiide kontrollimine veenduda, et kreeka pähklite säilitustingimusi on järgitud.

Geograafilises piirkonnas pakendamise kohustuse puudumisel tekiks lisaks sellele ka probleemid kontrollimise ja läbipaistvuse tagamisel.

Kreeka pähklite puhul on tegemist asendatava tootega. Sortide segiajamise oht on suur seetõttu, et geograafilises piirkonnas valdavalt kasvatatav sort „Franquette” on pikliku kujuga ja seetõttu on lihtne seda segi ajada teistes geograafilistes piirkondades kasvatatavate sortidega. Sortide segiajamise vältimisel on oluline roll sordipuhtust tagavaid kontrollimeetmeid rakendavate kohalike ettevõtjate oskusteabel. Lisaks sellele on päritolunimetuse „Noix de Grenoble”, mis registreeriti juba 1938. aastal, saavutanud suure tuntuse ja sellega on seotud juba rahvusvahelisel tasemel pettusi (Kanada, Ameerika Ühendriigid jne). Võimalus kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all turustatavaid kreeka pähkleid pakendada või ümber pakendada väljaspool geograafilist piirkonda võib üksnes suurendada selliste pettuste levikut.

Pakendamine geograafilises piirkonnas võimaldab kontrollida pakendatud kreeka pähklite omadusi. Taotlejate rühm jagab kõigile spetsifikaadi tingimustele vastavatele ettevõtjatele etiketid „Noix de Grenoble”, mis paigutatakse pakendile. Taotlejate rühm peab arvestust, mis võimaldab olla kursis kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all turustatud toodangu mahuga. Selline alates 1968. aastast rakendatud süsteem annab täiendava tagatise selle kohta, et kaitstud päritolunimetusega hõlmatud kreeka pähkleid ei asendata muudega enne turustamist. Kreeka pähkleid „Noix de Grenoble” pakutakse tarbijale müügiks samas pakendis, millesse need algselt pakendati.

Märgistamine

Tarbija paremaks teavitamiseks on täpsustatud toote märgistusel esitatavad andmeid.

Välja on jäetud kohustus kanda tootele märgi „Kaitstud päritolunimetuse” („Appellation d'origine contrôlée”) või „KPN” („AOC”).

Värskete kreeka pähklite puhul on ette nähtud, et kasutada võib samuti nimetust „toores kreeka pähkel” („noix primeur”), nagu see on lubatud ka värskete kreeka pähkli turu teiste toodete puhul.

Täpsustatud on, et Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol märgisel on kohustuslik.

Alates 1968. aastast kehtiva korra kohaselt sisaldab toote „Noix de Grenoble” märgistus eriomast märgist.

Need märgised eraldab taotlejate rühm ilma koguselise piiranguta kõikidele spetsifikaadi nõuetele vastavatele ettevõtjatele. Etiketid on erepunase värvusega (värvuse kood pantone 032) ja nende minimaalne läbimõõt kõikide pakendite puhul on 3 cm.

Tarbija teavitamise parandamiseks peavad märgistusel olema näidatud lisaks järgmised andmed:

- pakendaja ja/või kauba kättetoimetaja andmed: nimi ja aadress või vastav koodmärk;
- saagi koristamise aasta;
- pakendamise kuupäev; see märgi on kuivatatud kreeka pähklite puhul vabatahtlik ja värskete kreeka pähklite puhul kohustuslik;

— värskete kreeka pähklike puhul üks järgmistest märgetest:

„Tarbida lühikese aja jooksul, soovitatav hoida jahedas”

või

„Väga piiratud säilivusaeg, hoida jahedas.”

Muu

Toote kirjeldus

Osas „Tootmismeetod” juba esitatud täpsustused, mille eesmärk on toodet paremini kirjeldada, on ümber paigutatud sellesse ossa:

— lisatud on kasutatavate kohalike endeemiliste sortide nimed: „Franquette”, „Mayette” ja „Parisienne”,

— täpsustatud on kategooriaid „kuivatatud kreeka pähklikud” ja „värsked kreeka pähklikud”, koos vastava veesisaldusega (vähemalt 20 % värskete kreeka pähklike ja maksimaalselt 12 % kuivatatud kreeka pähklike puhul).

Tootmismeetod: sordid ja kreeka pähkli istandused

Kuivõrd nõue viljade pärinemise kohta geograafilises piirkonnas asuvatest istandustest on toodud juba osas „Geograafiline piirkond”, on vastav täpsustus sellest osast välja jäetud.

Seos geograafilise piirkonnaga

See osa on jagatud kolmeks ning seda on täpsustatud.

Kontrolliasutus

Kontrolliasutuse kontaktandmete asemel on lisatud kontrollimiseks pädeva asutuse kontaktandmed, et vältida vajadust spetsifikaadi muutmiseks kontrolliasutuse muutumisel.

Riiklikud nõuded

Võttes arvesse riiklike õigusaktide ja eeskirjade muutusi, on osas „Riiklikud nõuded” esitatud tabel, mis hõlmab peamisi kontrollitavaid parameetreid, nende võrdlusandmeid ja hindamismeetodeid.

KOONDDOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE”

ELi nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus(ed)**

„Noix de Grenoble”

2. **Lükkmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetust „Noix de Grenoble” võib kasutada koorega kreeka pähklike puhul, mis pärinevad ühest või mitmest järgmisest sordist: „Franquette”, „Parisienne” ja „Mayette”. Kreeka pähklikud võivad olla värsked või kuivatatud.

Värsked kreeka pähklikud on viljad, mille läbimõõt on vähemalt 28 mm. Kreeka pähkli tuum on tugev ja lihav, selle värvus ulatub valgest helepruunini, see eraldub kergesti ja selle loomulik veesisaldus on vähemalt 20 %.

Kuivatatud kreeka pähklikud on viljad, mille läbimõõt on vähemalt 28 mm. Kreeka pähkli tuum on tugev ja lihav, selle värvus ulatub valgest helepruunini, see eraldub kergesti ja selle loomulik veesisaldus on maksimaalselt 12 %.

Värskete või kuivatatud kreeka pähklike maitsmisel on tunda kergelt mõru maitset, millele lisandub värsked leiva ja sarapuupähkli maitse.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kasutatakse üksnes järgmistesse sortidesse kuuluvaid valminud kreeka pähklikud: „Franquette”, „Parisienne” ja „Mayette”.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik toimingud alates saagikoristusest kuni kreeka pähklike sorteerimise ja suuruse järgi jaotamiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Geograafilises piirkonnas pakendamise nõuet põhjendavad järgmised tegurid.

Kaitstud päritolunimetusega toote „Noix de Grenoble” lõppkvaliteedi tagamiseks tuleb piirata kreeka pähklike käitlemist, sest kreeka pähklike söödavat osa kaitsvat koort võivad vigastada löögid (avanenud või purunenud kreeka pähklike).

Seetõttu piiravad kreeka pähklikeid kasvatavad ettevõtjad maksimaalselt kreeka pähklike koristusjärgset käitlemist. Selleks tehakse sorteerimise ja pakendamise seotud toimingud samas kohas ühe toiminguna, ilma vahepealse ladustamiseta.

Pakendamine toimub piiratud suurusega pakenditesse (10 kg värskete kreeka pähklike ja 25 kg kuivatatud kreeka pähklike puhul), et vältida kreeka pähklike purunemist muljumise tõttu.

Pakendamata kreeka pähklike väljavedu tähendaks täiendavaid käitlemistõiminguid, mis põhjustab kreeka pähklike purunemist ja avanemist ning tekitab täiendava kreeka pähklike muljumise ohu.

Pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas ka selleks, et säilitada kreeka pähklike füüsikalised-keemilised omadused.

— Värsked kreeka pähklike, mille veesisaldus on vähemalt 20 %, on kuivamise ohus. Nende kreeka pähklike kasutamisega on piiratud, seetõttu võib neid saata väljapoole geograafilist piirkonda kuni kahe kuu jooksul pärast saagikoristuse algust. Kreeka pähklike säilitamiseks sorteerimist, suuruse järgi jaotamist ja pakendamist teostavate ettevõtjate juures on kehtestatud ranged temperatuuri ja õhuniiskusega seotud tingimused.

— Kuivatatud kreeka pähklike on suur lipiidide (rasvhapete) sisaldus, mis ulatub 66 %ni. Halvad säilitustingimused võivad põhjustada oksüdeerumist. Kreeka pähklike säilitamiseks ettevõtjate juures, kes teostavad sorteerimist, suuruse järgi jaotamist ja pakendamist pärast 31. märtsi, on kehtestatud temperatuuri ja õhuniiskusega seotud tingimused. Kuivatatud kreeka pähklike on lubatud välja saata kuni saagikoristusele järgneva aasta 31. detsembrini.

Kõnealuseid säilituskriteeriume võib täpselt kontrollida ainult geograafilises piirkonnas tegutsevate sorteerimise ja pakendamise tegelevate ettevõtjate järelevalve ja samaaegse pakendatud pähklike kontrollimise abil.

Geograafilises piirkonnas pakendamise kohustuse puudumisel tekiks lisaks sellele ka probleemid toodete kontrollimise ja tootmise läbipaistvuse tagamisel.

Kreeka pähklike puhul on tegemist asendatava tootega. Sordipuhtuse kontrollimisel on oluline roll kohalike ettevõtjate oskusteabel. Lisaks sellele on päritolunimetuse „Noix de Grenoble”, mis on registreeritud juba alates 1938. aastast, saavutanud suure tuntuse ja sellega on seotud juba rahvusvahelisel tasemel pettus. Võimalus kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all turustatavaid kreeka pähklikeid pakendada või ümber pakendada väljaspool geograafilist piirkonda võib üksnes suurendada selliste pettuste levikut.

Pakendamine geograafilises piirkonnas võimaldab kontrollida pakendatud kreeka pähklike omadusi. Pakenditele paigutatakse märgised „Noix de Grenoble”, mille üle taotlejate rühm peab arvestust, mis võimaldab teada saada turustatud toodangu mahtu. Selline alates 1968. aastast rakendatud süsteem annab täiendava tagatise selle kohta, et kaitstud päritolunimetusega hõlmatud kreeka pähklike sorti ei muudeta enne turustamist. Kreeka pähklikeid „Noix de Grenoble” pakutakse tarbijale müügiks samas pakendis, millesse need algselt pakendati.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks õigusaktide alusel ettenähtud kohustuslikule teabele sisaldab kõikidel pakenditel asuval märgistusel toodud teave järgmisi märkeid, mis peavad asuma pakendi samal küljel ja olema tehtud mittekuluva, hästiloetava ja nähtava kirjaga:

— nimetus „Noix de Grenoble”;

— selle lähedal Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol;

— vastavalt olukorrale värskete kreeka pähklike puhul märke „värsked kreeka pähklike” („noix fraîches”) või „toored kreeka pähklike” („noix primeurs”) või märke „kuivatatud kreeka pähklike” („noix sèches”);

- soovi korral võib märgisele paigutada väljakirjutatud märke „kaitstud päritolunimetus” („appellation d'origine protégée”), mis peab olema nimetusega seostatud või asuma selle vahetus läheduses;
- kõik märged peavad olema kirjas, mille tähekõrgus ja -laius ei ületa kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” oma;
- nummerdatud või lepingu numbrit sisaldav etikett, mille on väljastanud kreeka pähkli „Noix de Grenoble” ametkondadevaheline komitee; etikett on erepunase värvusega (värvuse kood pantone 032) ja selle minimaalne läbimõõt kõikide pakendite puhul on 3 cm;
- pakendaja ja/või kauba kättetoimetaja andmed: nimi ja aadress või vastav koodmärk;
- saagi koristamise aasta;
- värskete kreeka pähklite puhul:
 - pakendamise kuupäev;
 - üks järgmistest märgetest:
 - „Tarbida lühikese aja jooksul, soovitatav hoida jahedas”
 - või
 - „Väga piiratud säilivusaeg, hoida jahedas”.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kõik toimingud alates saagikoristusest kuni kreeka pähklite pakendamiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Grésivaudani, Chambaransi ja Bièvre'i looduslikke põllumajanduspiirkondi.

Geograafiline piirkond hõlmab 261 kommuuni, millest 184 asub Isère'i, 48 Drôme'i ja 29 Savoie' departemangus.

Drôme'i departemang

Kõik järgmiste kantonite kommuunid: Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère'i kantonid 1 ja 2, Saint-Jean-en-Royans.

Le Grand-Serre'i kantoni järgmised kommuunid: (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Saint-Donat-sur-l'Herbasse'i kanton: Saint-Donat-sur-l'Herbasse'i kommuun.

Isère'i departemang

Kõik järgmiste kantonite kommuunid: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

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

Le Grand-Lempsi kantoni kommuunid: Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Villard-de-Lansi kantoni kommuunid Engins ja Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Savoie' departemang

Kõik järgmiste kantonite kommuunid: Montmélian, (La) Rochette.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Geograafiline piirkond hõlmab Grésivaudani, Chambaransi ja Bièvre'i looduslikke põllumajanduspiirkondi, mis asuvad piki Isère'i jõe orgu ning kus on eriti soodsad tingimused kvaliteetsete kreeka pähklite tootmiseks.

Aasta keskmine õhutemperatuur 10,5 °C ja istanduste asukoht umbes 300 m kõrgusel on ideaalne kreeka pähklipuude täieliku ja ühtlase vegetatiivse tsükli saavutamiseks.

Aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 800 – 1 100 mm ning see tagab piisava veega varustatuse ja atmosfääri õhuniiskuse, põhjustamata pinnase ülemäärast niiskumist ja tugevat udu.

Talvine külmaperiood (keskmiselt 65 miinuskraadidega päeva piirkonna lääneosas ja 100 päeva idaosas) tagab viljapuude hea vernalisatsiooni, mis on kevadise piisava öitsemise hädavajalik eeltingimus.

Talv on kõige sademetevaesem aastaaeg. See väldib kevadist pinnase liigniiskumist, mis takistab viljapuude arengu aktiveerumist.

Kontinentaalse kliima mõjudega suur aastaringne temperatuurikõikumus (19–20 °C) soodustab paljunemistsükli ühtlustumist.

Alates augustist langeb õhutemperatuur kahe kuu jooksul 10 °C võrra. Viljade küpsemine on seetõttu äärmiselt ühtlane ning sellega ei kaasne kiiret kasvu, mis mõjuks äärmiselt halvasti viljade kvaliteedile ja noorte võrsete vastupidavusele.

Valgusperioodiga ja suhtelise õhuniiskuse suurenemisega seotud järsk õhutemperatuuri langus toob kaasa kreeka pähkli väliskesta avanemise ja viljade varte kiire ja ühtlase katkemise. Paljunemistsükli sünkroonsus säilib kuni selle viimase etapini.

Sügis on alati kõige vihmase aastaaeg ning oktoobris on sademete hulk kõige suurem.

Inimtegur

Kreeka pähkli kasvatamise traditsioonid Isère'i jõe orus ulatuvad väga ammustesse aegadesse. Grenoble'i arhiividest on leitud andmeid 11. sajandi lõpust, mille kohaselt kasutati kreeka pähklite abil maksude maksmiseks Rooma mahuühikut „sextarius” (546 ml) ning ka 14. ja 15. sajandi kindluste haldajad on oma arvetes märkinud kreeka pähklite tootmist.

Müügiks määratud ühtlase kvaliteediga kreeka pähklite tootmise väljaarendamine sai võimalikuks tänu XVIII sajandi lõpul kasutuselevõetud viljapuude pookimise meetodile. Piirkonna maastikule on iseloomulikud kreeka pähklipuude salad ja traditsioonilised kuivatuskogjad.

Tootmise edenemine koos samaaegse transpordivahendite arenguga võimaldas vallutada Prantsusmaa turu ning jõuda ka Inglismaa ja Ameerika turgudele. Juba enne 1900. aastat olid Rivièrè'i küla tootjad ühinenud, et liita oma jõupingutused toodangu Ameerika Ühendriikidesse eksportimiseks.

Kutsealal toimunud organiseerumise eesmärk oli samuti kvaliteetse toodangu reklaamimine ja võitlus nimetuse „Noix de Grenoble” kuritarvitamise vastu. Kuid alles 1927. aastal asutati toote „Noix de Grenoble” tootjate ametiühingute liit ning 1938. aastal registreeriti päritolunimetus „Noix de Grenoble” (17. juuni 1938. aasta ministri määrusega).

Teine oluline tegur kreeka pähklipuu kasvatuse arengus alates XX sajandi algusest oli kohalike kreeka pähklipuule spetsialiseerunud spetsialistide olemasolu Vinays, Vifis, Saint-Marcellinis ja hiljem, 1960. aasta paiku Chatte'i kommunis. Nende spetsialistide oskusteabe alalhoidmine selgitab teatud määral ka Grenoble'i kreeka pähkli kasvatuse küllaltki ühtlast arengut. Kõnealuse Isère'i jõe orust pärineva toote kõrge maine on seotud saadud näidiste ühetoolise paljunemisvõime ja kreeka pähklite ühtlase kvaliteediga. Samuti tuleb märkida, et geograafilises piirkonnas on kasutusele võetud mitmeid spetsiifilisi tööriistu, mida kasutatakse saagikoristusel ja kreeka pähklite kuivatamisel.

Kohalike põllumajandustraditsioonide seas on olulisel kohal lisaks pookimistehnoloogia kasutamisele ka Isère'i jõe oru looduslike tingimustega kohanenud kohalike sortide valik. 1938. aasta kaitstud päritolunimetus tunnistamise aluseks olid kolm endeemilist sorti: „Franquette”, „Parisienne” ja „Mayette”.

Viljapuude istutustihedus istandustes on piiratud: iga puu jaoks peab olema vähemalt 100 m² ruumi. Pärast istutamist rakendatakse viljapuude kujundavat lõikamist. Seejärel piisab viljapuude lõikamisest iga kahe kuni kolme aasta järel, et võimaldada valgusel puu võrale paremini ligi pääseda.

Kreeka pähklid koristatakse päris valminult, kui kreeka pähkli sisemine vahesein on täiesti pruuni värvusega. Kreeka pähklid sorteeritakse ja pestakse kiiresti, seejärel need kuivatatakse: kuivatamine võib alata kuni 36 tunni jooksul pärast saagikoristust.

Kreeka pähklite kuivatamine toimub üldjuhul mõõdukalt sooja temperatuuriga (mitte üle 30 °C) õhu kreeka pähklite vahel läbipuhumise teel või väikeste tootjate puhul siiani veel loodusliku kuivatamise teel vastavatel restidel.

Pärast pähklite kuivatamist jaotatakse need suuruse järgi. Nimetusega hõlmata sortidega kohandatud suuruse järgi jaotamise seadmed võimaldavad koristatud kreeka pähklite hulgast, mis on enamal või vähemal määral pikliku kujuga, eraldada vähemalt 28 cm läbimõõduga viljad.

Kreeka pähklite lõplik sorteerimine võimaldab saada kreeka pähklite partiid, milles on vähem kui 10 % ulatuses kahjustatud koore või tuumaga vilju (12 % värske kreeka pähklite puhul), seejärel pakendatakse kreeka pähklid nende terviklikkuse tagamiseks piiratud mahuga pakenditesse, milles need suunatakse tarbijateni.

Toote eripära

Kreeka pähklite „Noix de Grenoble” läbimõõt on vähemalt 28 mm ning need turustatakse koos koorega värskelt või kuivatatult. Koor peab olema puhas ja terve ning selles ei tohi olla defekte, mis kahjustavad kreeka pähkli väärtust, kvaliteeti, säilivust või turustamist.

Kreeka pähkli tuum on tugev ja lihav. Selle värvus ulatub valgest helepruunini.

Värskete või kuivatatud kreeka pähklite maitsemisel on tunda kergelt mõru maitset, millele lisandub värsket leiva ja sarapuupähkli maitset.

Põhjuslik seos

Viljapuude kasvatamine küllaltki niiske ja tuulise kliimaga Isère'i jõe orus vastas kreeka pähklipuu kasvatamise peamistele nõuetele ja soodustas selle tegevusharu arengut.

Kuna kreeka pähkli kasvatajad valisid oma tegevuseks kõige sobivamad maatükid ning tagatud oli korralik veevarustus, oli võimalik saada ühtlast ja kvaliteetset lihava tuumaga kreeka pähklite saaki.

Augusti lõpul toimuv temperatuurilangus soodustas vilja aeglast ja ühtlast küpsemist.

Isère'i jõe oru vihmane sügis ei ole küll soodne saagikoristuse jaoks, kuid on Grenoble'i kreeka pähklite maitse nüansirikkust tagav peamine asjaolu. Selle tulemusena langeb kreeka pähkli tuuma veesisaldus aeglaselt, ühtlaselt ja ühetaoliselt. Selle põhjuseks on lisaks suurele õhuniiskusele ka kreeka pähkli paks koor. Veesisalduse languse aeglus ja korrapärasus hoiab ära omaduste halvenemise, eeskätt kaitseb see lipiidide oksüdeerumise eest.

Kohalike endeemiliste sortide („Franquette”, „Mayette” ja „Parisienne”) kasutamine neile looduslikult kõige sobivamas piirkonnas soodustab rikka maitse- ja lõhnabuketiga viljade tootmist.

Kreeka pähklite kasvatamise meetodid, mis tagavad päikesevalguse hea juurdepääsu kreeka pähklipuu võrale, soodustavad samuti viljade optimaalset küpsemist.

Täielikult küpsenud vilju on võimalik koristada juba septembri lõpus alates kuupäevast, mis määratakse kollektiivselt kindlaks pärast erinevates asukohtades (erinev kõrgus, pinnas jne) kasvavate kreeka pähklite küpsusastme uurimist.

Vahetult pärast saagikoristust tehtav kuivatamine mõõduka temperatuuri juures ning lühikese ajavahemiku jooksul läbiviidav suuruse järgi jaotamine ja sorteerimine võimaldab saada kvaliteetseid terveid ja puhtaid kreeka pähkleid, mille tuuma värvus ulatub valgest helepruunini.

Järgnevate sorteerimise, suuruse järgi jaotamise ja pakendamise toimingutega seotud ettevaatusabinõud võimaldavad säilitada kreeka pähklite „Noix de Grenoble” eripäraseid omadusi.

Geograafilise piirkonna looduslikud tingimused koos pähklite tootjate ja kauba kättetoimetajate oskusteabega on võimaldanud saada kreeka pähklid, mis on omandanud rahvusvaheliselt kõrge maine.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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