

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2016/C 130/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”NOIX DE GRENOBLE”****EU-nro: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014****SAN (X) SMM ()****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

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

Puhelin: +33 476640664
Faksi: +33 476640740

Sähköposti: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING on vuoden 1901 laissa tarkoitettu yhdistys (association loi, 1.7.1901). Sillä on oikeutettu etu pyynnön esittämiseen. Sen jäsenenä on noin 1 000 toimijaa (tuottajia, lähettäjiä, pakkaajia).

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muut [kansalliset vaatimukset, valvontaelimen yhteystietojen päivittäminen, muut sanamuotoa koskevat muutokset]

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Tuotteen kuvaus

Tuote-eritelämään lisätään Noix de Grenoble -saksanpähkinän aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaajat, jotka ovat peräisin vuodesta 1997 lähtien toteutetuista aistinvaraisista arvioinneista ja Suze la Roussen yliopiston tekemästä luonnehdintatyöstä:

- pähkinänsydämet ovat kiinteitä ja täyteläisiä,
- pähkinänsydänten väri vaihtelee vaaleasta vaaleanruskeaan,
- maku on hieman kitkerä, ja siinä on tuoreen leivän ja hasselpähkinän vivahteita.

Maantieteellinen alue

Määritellään vaiheet, jotka on suoritettava kyseisellä maantieteellisellä alueella: kaikki vaiheet saksanpähkinöiden tuotannosta pakkaamiseen.

Maantieteelliseen alueeseen on sisällytetty yksi kunta Drômessa eli kyseisen maantieteellisen alueen vieressä sijaitseva Saint-Donat-sur-l'Herbasse, sillä annetun asiantuntijalausannon mukaan tämä kunta täyttää rajaamisperusteet, jotka ovat luonteenomaisia nimityksen maantieteelliselle alueelle. Luontoon liittyvien tekijöiden joukosta voidaan erityisesti mainita seuraavat: mannerilmasto, korkeus alle 600 metriä, pähkinäpuiden kasvuun soveltuva maaperä, asianomaisen maantieteellisen alueen jatkumo. Inhimillisten tekijöiden joukosta voidaan mainita seuraavat: kunnassa on kehittyntä pähkinäalan toimintaa, joka leimaa maisemaa, yhteydet Noix de Grenoble -tuotantoketjuun, viljelykäytännöt ja pähkinöiden käsittely korjuun jälkeen muistuttavat asianomaisen maantieteellisen alueen käytäntöjä.

Alun perin eritelmässä mainittiin maantieteellinen alue, joka koostui 257 kunnasta. Luku oli virheellinen. Alkuperänimityksen "Noix de Grenoble" maantieteellinen alue määriteltiin alun perin ainoastaan kantoneina alkuperänimityksen määrittelevissä teksteissä. Kantoneit kuitenkin kehittyvät koko ajan, ja niiden rajat muuttuvat: tietyt kunnat kuuluivat alun perin maantieteellisen alueen muodostaviin kantoneihin mutta ne ovat poistuneet myöhemmin. Tutkimalla tarkasti historiallisten kantoneiden perustaa on voitu päätellä, että maantieteellinen alue, joka on pysytellyt muuttumattomana sen jälkeen, kun nimitys rekisteröitiin vuonna 1996, muodostuu 260 kunnasta (tähän lukuun lisätään edellä mainittu kunta). Kunnat luetellaan tästä lähtien eritelmässä.

Viljelylohkojen tunnistamisessa käytettyä menetelmää, joka mainittiin kohdassa "tuotantomenetelmä" (sovelletaan vuodesta 1996 lähtien SAN-nimityksen "Noix de Grenoble" osalta) ja jonka tavoitteena on varmistaa, että käytetyt lohkot täyttävät sijaintipaikkaan liittyvät kriteerit, kuvataan nyt tarkemmin kyseisessä kohdassa.

Alkuperätodisteet

Kohta "Seikat, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta" on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella. Siihen on sisällytetty tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet.

Muutokseen sisältyy erityisesti valvontaelimen antama valtuutus, jossa tunnustetaan, että toimijat pystyvät noudattamaan hakemaansa tunnukseen liittyvän eritelmän vaatimuksia. Valtuutuksen hyväksyy INAO, ja se akkreditoidaan. Tämä valtuutus ja SAN-nimityksen "Noix de Grenoble" tuote-eritelmän valvonta hoituu kyseisen valvontaelimen laatiman valvontasuunnitelman avulla.

Historiaan liittyvät osatekijät on siirretty (tuote-eritelmän) kohtaan "yhteys alkuperään".

Tuotantomenetelmä

— Pölyttäjälajikkeet:

Jotta pölyttäjälajikkeiden esiintymistä voidaan säännellä, tarkennetaan, että pähkinätarhoissa voi olla 5 % pölyttäjälajikkeiden puita. Kyseisten puiden tuottamista pähkinöistä ei voida käyttää alkuperänimitystä.

— Istutustiheys:

Jotta tämän määräyksen merkitys kasvaisi, poistetaan se mahdollisuus, että nuorten puiden (alle 12 vuotta vanhojen) istutustiheys voi olla yli 100 puuta/hehtaari. Puukohtaisen vähimmäisalan laskentaa on lisäksi tarkennettu: kutakin puuta kohti on oltava vähintään 100 m²; tämä luku on saatu kertomalla istutusrivien välinen etäisyys puiden välisellä etäisyydellä.

— Kasvien yhdistetty viljely:

Sen varmistamiseksi, että pähkinätarhoja hoidetaan puilla olevien tarpeiden mukaan, tarkennetaan, että kasvien yhdistetty viljely sallitaan aina viidenteen vuoteen saakka istutuksesta (eli ennen kuin puut rupeavat tuottamaan pähkinöitä).

— Nurmettuminen:

Jos maa on nurmen peitossa sadonkojuun aikaan syksyllä, kun kypsät saksanpähkinät putoavat maahan, tällä on myönteinen vaikutus lopputuotteen laatuun (pähkinänsydämien terveydellinen laatu ja väri). Sen vuoksi lisätään seuraava määräys, jolla keinokasteltujen pähkinätarhojen nurmipeitosta tehdään pakollinen:

”Keinokastelluissa pähkinätarhoissa maan on oltava nurmen peitossa, olipa nurmi kylvettyä tai ei, kunkin vuoden 1. päivästä syyskuuta alkaen kuudennesta vuodesta istutuksen jälkeen. Tämä kasvipeite voidaan poistaa keväällä.”

Tämä määräys koskee vain keinokasteltuja pähkinätarhoja, joissa nurmi ei kilpaile puiden kanssa vedestä. Nurmi ei kasva kaikkein helpoimmin kuivuvilla aloilla.

— Leikkaaminen:

Puille tehdään muotoonleikkaus aina siihen saakka, kun ne ovat noin 10 vuoden ikäisiä.

Tämän jälkeen vuotuisella leikkauksella pyritään säilyttämään riittävä elinvoimaisuus ja hedelmäpuiden hyvä valonsaanti, sillä tavanomaisten lajikkeiden kukkasilmut sijaitsevat vuoden vanhojen oksien päissä.

Säännöllisen leikkauksen ansiosta pähkinöistä ei tule pienikokoisia ja puut säilyvät paremmin terveinä. Leikkauksen päämääränä on poistaa oksat kokonaan tai niiden turhat osat (esim. sivuversot), jotta latvus saa paremmin valoa. Puita leikataan maltillisesti.

Karsintaleikkauksen käsite ei näyttäisi vastaavan käytänteitä. Karsintaleikkauksessa pähkinäpuita karsitaan yleisesti ottaen runsaasti niin, että kokonaisia oksia poistetaan tai karsinta on muutoin huomattavaa. Hoitoleikkaus on sopivampi käsite.

Karsintaleikkauksen sijasta puhutaan näin ollen hoitoleikkauksesta:

”Pähkinäpuille tehdään hoitoleikkaus kolmen vuoden välein.”

— Keinokastelu:

Keinokastelun avulla tuotantotasoa saadaan vakiinnutettua ja pähkinöistä tulee laadukkaita ja markkinoiden vaatimusten mukaisia.

Kasvukaudella pähkinäpuu käy läpi eri kehitysvaiheita, joiden aikana vedenpuute voi vaarantaa kyseisen kauden sadon (määrän ja laadun), seuraavien kausien sadon ja pähkinätarhan eliniän.

Vedenpuute kesäkuussa vaikuttaa kielteisesti pähkinöiden kokoon ja kasvuun. Heinäkuussa kuivuus saa kukkasilmut (seuraavan vuoden sato) ja pähkinänsydämet (kuluvan vuoden sato) kehittymään huonosti. Elo- ja syyskuussa huono vedensaanti heikentää pähkinänsydänten laatua ja haittaa kyseisen vuoden oksien puutumista. Jos kuivuus pitkittyy, puun eri osien kehittymiseen tarvittavien lannoittavien aineiden hyödyntäminen heikkenee.

Muutoksen tarkoituksena on siis sallia keinokastelu ja poistaa viimeinen mahdollinen keinokastelupäivä, sillä myöhemmin tapahtuvalla keinokastelulla nimenomaan ehkäistään pähkinänsydänten laadun heikkenemistä:

"Keinokastelu on sallittua pähkinäpuiden kasvukaudella aina sadonkorjuuseen saakka, jotta pähkinänsydämet eivät kuihtuisi ja pähkinöiden lopullinen laatu varmasti säilyisi."

Lehvästön sadettaminen on edelleen kiellettyä, erityisesti siksi, että se ei ole tehokasta ja kuluttaa paljon vettä.

— Tuotantopanokset:

Koska pähkinät korjataan maasta, muusta kuin maataloudesta peräisin olevan eloperäisen aineksen käyttöä säännellään: tätä käsittelevä määräys on sen vuoksi lisätty tuote-eritelmään. Kaikki tällainen eloperäinen aines on analysoitava tarkkaan ja mullattava heti.

Kasvunsäätelijöitä ei saa käyttää. Lisäksi tarkennetaan, ettei kypsymisenedistäjiä saa käyttää.

— Sadonkorjuu:

On tarkennettu sääntöjä, joiden tarkoituksena on vahvistaa pähkinän ihanteellisen kypsyyden mukainen sadonkorjuupäivä: pähkinöiden hyvä kypsyys tarkoittaa sitä, että sato korjataan, kun pähkinänsydän on kiinteä ja pähkinä helppo kuoria. Lisäksi pähkinää halkovan sisäseinän on jo oltava täysin ruskea 80 %:ssa kyseisen pähkinätarhan pähkinöistä.

Lisäksi tarkennetaan, että toimivaltaisen viranomaisen eli INAO:n johtaja vahvistaa (kollektiivisen) sadonkorjuun aloituspäivän ryhmän ehdotuksesta sen jälkeen kun pähkinöiden kypsymistä on arvioitu.

— Tuotos:

On vahvistettu tilakohtaisena keskiarvona laskettava ja paikallisen perinteisen pähkinäntuotannon potentiaalia vastaava hehtaarikohtainen enimmäistuotos, jotta jäljitettävyyttä ja määriä olisi helpompi valvoa: "Pähkinätarhan nettomääräinen keskituotanto on rajattu neljään tonniin hehtaarilta kuivatuiksi pähkinöiksi muutettuna."

— Varastointi sadonkorjuun jälkeen:

Koska tämä vaihe on hyvin tärkeä pähkinöiden lopullisen laadun kannalta, sitä on tarkennettu.

Sen vuoksi on lisätty seuraava virke: "Kun kyseessä ovat tuoreina korjatut pähkinät, jotka on tarkoitettu kuivata, kuivatus aloitetaan mahdollisimman pian ja viimeistään 36 tuntia sadonkorjuun jälkeen."

— Kuivatus:

Teoksessa "Le séchage des noix: guide pratique / CTIFL – Septembre 1993" tarkennetaan, että kuivatuslämpötila, joka on korkeintaan 30 °C, on sopiva kaikkein herkimmille saksanpähkinälajikkeille. Näin pähkinät kuivuvat nopeasti ja tehokkaasti, eikä niiden laatu muutu.

Näin ollen tarkennetaan, että kuivatuslämpötila saa olla korkeintaan 30 °C.

— Saksanpähkinöiden varastoiminen:

Lisätään seuraavat määräykset: "Tuoreet pähkinät säilytetään lajittelusta, kokoluokittelusta ja pakkaamisesta huolehtivien toimijoiden tiloissa 1–5 °C:n lämpötilassa 80–95 %:n kosteuspuiteisuudessa.

Kuivatut pähkinät säilytetään ennen pakkaamista enintään 8 °C:n lämpötilassa 60–75 %:n kosteuspuiteisuudessa sadonkorjuun jälkeisen vuoden 31. päivästä maaliskuuta alkaen."

Näiden määräysten ansiosta pähkinät säilyttävät aistinvaraiset ja bakteriologiset ominaisuutensa.

— Pakkaaminen:

Jotta pähkinöiden ominaispiirteet säilyisivät paremmin, on lisätty määräykset, jotka koskevat lajittelua/pakkaamista, pakkausten enimmäiskokoa ja luonnetta sekä päivämääriä, joina pähkinät on viimeistään lähetettävä asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta.

Tarkennetaan, että "lajittelu- ja pakkaustoimet tehdään sen vuoksi samalla paikalla yhdellä kertaa ilman välivarastointia". Kun nämä vaiheet tehdään yhdellä kerralla, pähkinöiden toistuvaa käsittelyä voidaan välttää, sillä tällainen käsittely aiheuttaisi pähkinöiden rikkoutumista ja kuoren avautumista.

"Pähkinöiden pakkaamisessa käytettävät materiaalit ovat uusia ja puhtaita ja sen laatuista, etteivät ne aiheuta tuotteen ulkoista eivätkä sisäistä muuttumista."

"Kuivatut pähkinät saa pakata enintään 25 kg:n pakkauksiin.

Tuoreet pähkinät saa pakata enintään 10 kg:n pakkauksiin.

Tuoreet pähkinät saa pakata vain ilmaa läpäiseviin säkkeihin ja/tai avoimiin laatikoihin."

"Pähkinät voi laskea liikkeeseen alkuperänimityksellä 'Noix de Grenoble' seuraavien ajanjaksojen aikana:

— tuoreet pähkinät: kahden kuukauden ajan sadonkorjuun alkamispäivästä

— kuivatut pähkinät: sadonkorjuuvuoden jälkeisen vuoden 31. päivään joulukuuta."

Lisäksi vahvistetaan, että on kiellettyä pitää pähkinöitä kaupan muuten kuin alkuperäisessä pakkauksessaan, sillä tätä määrystä on sovellettu useiden vuosien ajan tällä tuotannonalalla.

— Saksanpähkinöiden laatu

Vaikka lajittelu ja kokoluokittelu tehdään huolellisesti, pakatuissa erissä voi olla joitakin pähkinöitä, jotka eivät ole vaatimusten mukaisia. Sen vuoksi täsmennetään, että hyväksytään

— pähkinöiden lukumäärässä enintään 5 % kuorellisia pähkinöitä, jotka ovat muiden lajikkeiden kuin alkuperänimitystä varten hyväksytyjen lajikkeiden pähkinöitä,

— pähkinöiden lukumäärässä enintään 5 % kuorellisia pähkinöitä, joiden halkaisija on alle 28 mm,

niin että vaatimusten vastaisia pähkinöitä on yhteensä enintään 7 %.

Tuotteiden laadun takaamiseksi SAN-nimityksen "Noix de Grenoble" tuote-eritelämään on sisällytetty Yhdistyneiden kansakuntien Euroopan talouskomission kuorellisten pähkinöiden kaupan pitämistä koskevan UN/ECE-standardin luokan I laatuvaatimukset.

Lisäksi tuote-eritelmässä vahvistetaan, kuinka paljon pähkinäerässä saa olla virheitä, jottei virheiden kumulatiivinen arviointi olisi mahdollista.

Kuivattujen Noix de Grenoble -pähkinöiden erässä saa näin ollen olla kaiken kaikkiaan enintään 10 % pähkinöitä, joiden kuoressa tai syötävässä osassa on virheitä (12 % tuoreiden pähkinöiden osalta).

— Perusteet sille, että pähkinät on pakattava kyseisellä maantieteellisellä alueella

Tähän saakka Noix de Grenoble -saksanpähkinät on pakattu maantieteellisellä alueella tai aivan sen läheisyydessä. Tuote-eritelmaa on tältä osin tarkennettu ja otettu käyttöön nimenomainen vaatimus pakata pähkinät asianomaisella maantieteellisellä alueella.

Seuraavat tekijät tekevät perustelluksi sen, että tuotteen pakkaaminen kyseisellä maantieteellisellä alueella on pakollista:

Alkuperänimityksen "Noix de Grenoble" lopullisen laadun takaamiseksi on syytä rajoittaa pähkinöiden käsittelyä. Pähkinän syötävää osaa suojaava kuori on itse asiassa vaarassa heikentyä iskujen vuoksi (kuori avautuu tai pähkinä rikkoutuu, kun pähkinät kaadetaan säiliöihin).

Pähkinöiden lukuisiin käsittelyihin liittyvät ongelmat ovat alan toimijoiden ainainen huolenaihe. Koska sadonkorjuu tapahtuu koneellisesti, pähkinöiden käsittelyä sadonkorjuun jälkeen on rajoitettava, jotta pähkinät eivät rikkoutuisi tai kuori avautuisi.

Ei ole tavatonta, että tarkastuksissa erissä havaitaan rikkoutuneita tai kuoreltaan avautuneita pähkinöitä, vaikka toimijat ovat kokoluokittelun, lajittelun ja pakkaamisen aikana toteuttaneet varotoimia välttääkseen pähkinöiden tippumista korkealta.

Pähkinöiden käsittelyjen rajoittamiseksi lajittelu- ja pakkaustoimet tehdään sen vuoksi samalla paikalla yhdellä kertaa ilman väliavarastointia.

Pähkinöitä ei saa pakata liian suuriin pakkauksiin (tuoreet pähkinät: 10 kg, kuivatut pähkinät: 25 kg), jotta pähkinät eivät ruhjoutuisi.

Pähkinöiden lähettäminen asianomaisen maantieteellisen alueen ulkopuolelle pakkaamattomina myöhempää pakkaamista varten merkitsisi näin ollen useampia käsittelyjä, mikä voisi aiheuttaa pähkinöiden rikkoutumista ja kuoren avautumista sekä pähkinöiden ruhjoutumista.

Pähkinät pakataan asianomaisella maantieteellisellä alueella myös sen vuoksi, että niiden fysikaalis-kemialliset ominaisuudet säilyisivät. Pähkinöiden säilyttämisedellytyksiin on kiinnitettävä erityistä huomiota.

Tuoreet pähkinät: tässä pähkinässä on vettä vähintään 20 %, ja se saattaisi kuivua. Pähkinän säilyvyysaika on rajallinen, eikä pähkinää saa enää lähettää alueelta sen jälkeen kun on kulunut kaksi kuukautta sadonkorjuun alusta. Tällaista pähkinää ei missään tapauksessa saa muuttaa kuivatuksi pähkinäksi. Pakkaukseen merkitään pakkauspäivä kuluttajille annettavien tietojen parantamiseksi. On määritetty tiukat lämpötila- ja kosteusolosuhteet pähkinöiden varastoinnille toimijoiden tiloissa: lämpötila 1–5 °C ja kosteuspitoisuus 80–95 %.

Kuivatut pähkinät: tämän pähkinän koostumus on erilainen, sillä sen kosteuspitoisuus on enintään 12 %; toisaalta kuitenkin korostetaan sen rasva-ainepitoisuutta (rasvahappopitoisuutta), joka on 66 %. Huono säilytys voi aiheuttaa rasvojen hapettumista eli härskiintymistä. Tämän vuoksi lajittelusta ja pakkaamisesta huolehtivien toimijoiden on säilytettävä kuivatut pähkinät 31. päivän maaliskuuta jälkeen (kun lämpötilat rupeavat nousemaan) enintään 8 °C:n lämpötilassa ja 60–75 %:n kosteuspitoisuudessa. Myös tämän tuotteen säilyvyysaika on rajallinen, sillä kuivattuja pähkinöitä voidaan lähettää asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta satovuoden jälkeen vain 31. joulukuuta saakka.

Nämä säilyvyyskriteerit voidaan todentaa tarkasti vain valvomalla hyvin lajittelusta ja pakkaamisesta huolehtivia toimijoita, jotka ovat sijoittautuneet pähkinöiden maantieteelliselle alueelle. Pakattujen pähkinöiden erien valvonnan avulla voidaan lisäksi varmistaa pähkinöiden säilyttämisedellytysten noudattaminen.

Jos pähkinöitä ei pakattaisi kyseisellä maantieteellisellä alueella, aiheutuisi lisäksi ongelmia valvonnassa ja jäljitettävyydessä.

Pähkinä on itse asiassa paljoustavara. Vaihdeavuuden riskiä lisää asianomaisella maantieteellisellä alueella pääsääntöisesti tuotetun lajikkeen pitkulainen muoto: tämä lajike on Franquette, ja se voidaan tämän seikan vuoksi helposti sekoittaa muilla maantieteellisillä alueilla tuotettuihin pähkinöihin. Jotteivät pähkinät sekoittuisi, paikallisten toimijoiden taitotieto on olennaisessa asemassa, jotta lajikepuhtautta voidaan valvoa. Lisäksi nimitys "Noix de Grenoble", joka on ollut olemassa vuodesta 1938 lähtien, on hyvin maineikas, ja siihen on kansainvälisillä tasolla (esim. Kanada ja Yhdysvallat) kohdistunut useita väärinkäytöksiä. Jos pähkinät voitaisiin pakata tai uudelleenpakata SAN-nimityksen "Noix de Grenoble" maantieteellisen alueen ulkopuolella, tämä johtaisi väistämättä tällaisten petosten lisääntymiseen.

Kun pähkinät pakataan maantieteellisellä alueella, voidaan valvoa pakattujen pähkinöiden ominaispiirteitä. Pakkauksiin kiinnitetään Noix de Grenoble -aitoussinetit. Ryhmä jakaa ne kaikille toimijoille, jotka täyttävät eritelmän vaatimukset. Ryhmä pitää aitousetiketeistä kirjaa ollakseen selvillä SAN-nimityksen "Noix de Grenoble" kaupan pidetyistä määristä. Tämä vuonna 1968 käyttöönotettu järjestelmä antaa lisätakeen siitä, ettei tuotteita ole vaihdettu ennen kuin ne myydään. Noix de Grenoble -saksanpähkinät myydään kuluttajille alkuperäisissä pakkauksissaan.

Merkinnät:

Merkintöjä on tarkennettu kuluttajille annettavien tietojen parantamiseksi.

Vaatus lisätä pähkinöihin maininta "Appellation d'origine contrôlée" (tarkistettu alkuperänimitys) tai sen lyhenne "A.O.C" poistetaan.

Todetaan, että tuoreita pähkinöitä voidaan myös sanoa uuden sadon saksanpähkinöiksi ("noix primeurs"), sillä tätä käytäntöä noudatetaan muutoinkin tuoreiden pähkinöiden markkinoilla.

Tarkennetaan, että Euroopan unionin SAN-tunnus on pakollinen.

Vuodesta 1968 sovelletun käytännön mukaisesti Noix de Grenoble -saksanpähkinöiden merkinnöissä on mukana erityinen aitoussinetti.

Ryhmä antaa nämä aitoussinetit kaikkien eritelmaa noudattavien toimijoiden käyttöön. Niiden määrää ei rajoiteta. Aitoussinetit ovat kirkkaanpunaisia (viiteväri: Pantone 032), ja niiden halkaisija on vähintään 3 cm. Ne kiinnitetään kaikkiin pakkauksiin.

Kuluttajille annettavien tietojen parantamiseksi merkinnöistä on lisäksi käytävä ilmi seuraavat seikat:

- pakkaaja ja/tai lähettäjä: nimi ja osoite tai tunnus,
- satovuosi,
- pakkauspäivämäärä: valinnainen kuivattujen pähkinöiden osalta ja pakollinen tuoreiden pähkinöiden osalta,

— tuoreet pähkinät: jokin seuraavista maininnoista:

”Ei suositella säilytettäväksi pitkään, säilytetään mieluiten viileässä”

tai

”Säilyy huonosti, säilytetään mieluiten viileässä”.

Muut

Tuotteen kuvaus:

Tähän kohtaan on siirretty tuotteen yksityiskohtaisemmat kuvaukset, jotka aiemmin esitettiin kohdassa ”tuotantomenetelmä”:

- lisätään käytettyjen paikallisten kotoperäisten lajikkeiden nimet: Franquette, Mayette ja Parisienne,
- kuivattujen pähkinöiden ja tuoreiden pähkinöiden luokkien tarkempi kuvaus ja maininta pähkinöiden kosteuspitoisuudesta (tuoreet pähkinät: vähintään 20 %, kuivatut pähkinät: enintään 12 %).

Tuotantomenetelmä: Lajikkeet ja pähkinätarhat:

Koska kohdassa ”maantieteellinen alue” todetaan, että pähkinöiden on oltava peräisin maantieteellisen alueen yksilöidyistä pähkinätarhoista, vastaava tarkennus on poistettu tästä kohdasta.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Tätä kohtaa on tarkennettu, ja se on muutettu kolmeksi alakohdaksi.

Valvonnan sisältöön liittyvät viitteet:

Valvontaelimen yhteystiedot on korvattu toimivaltaisen valvontaviranomaisen yhteystiedoilla, jotta tuote-eritelmaa ei tarvitse muuttaa, jos valvontaelin vaihtuu.

Kansalliset vaatimukset:

Kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen vuoksi kohdassa ”Kansalliset vaatimukset” esitetään taulukkona keskeiset valvottavat kohdat, niiden viitearvot ja arviointimenettely.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”NOIX DE GRENOBLE”

EU-nro: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi/nimet**

”Noix de Grenoble”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Noix de Grenoble” nimityksen saaneet saksanpähkinät ovat kuorellisia pähkinöitä, jotka on saatu yhdestä tai useammasta seuraavasta lajikkeesta: Franquette, Parisienne ja Mayette. Ne myydään joko tuoreina tai kuivattuina.

Tuoreiden saksanpähkinöiden halkaisija on vähintään 28 mm. Pähkinänsydän on kiinteä ja täyteläinen, ja sen väri vaihtelee vaaleasta vaaleanruskeaan. Pähkinä on helppo kuoria, ja pähkinänsydämen luontainen kosteuspitoisuus on vähintään 20 %.

Kuivattujen saksanpähkinöiden halkaisija on vähintään 28 mm. Pähkinänsydän on kiinteä ja täyteläinen, ja sen väri vaihtelee vaaleasta vaaleanruskeaan. Pähkinänsydämen luontainen kosteuspitoisuus on enintään 12 %.

Niin tuoreiden kuin kuivattujen saksanpähkinöiden maku on hieman kitkerä, ja siinä on mukana tuoreen leivän ja hasselpähkinän vivahteita.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Tuotannossa voi käyttää ainoastaan seuraavien lajikkeiden kypsiä pähkinöitä: Franquette, Parisienne ja Mayette.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki toiminnot sadonkorjuusta lopulliseen lajitteluun ja kokoluokitteluun on tehtävä asianomaisella maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Seuraavat tekijät tekevät perustelluksi sen, että tuotteen pakkaaminen kyseisellä maantieteellisellä alueella on pakollista:

Jotta säilytettäisiin maantieteellisen nimityksen "Noix de Grenoble" lopullinen laatu, on tarpeen rajoittaa pähkinöiden käsittelyä, sillä pähkinän syötävää osaa suojeleva kuori voi kärsiä iskuista (kuori avautuu tai pähkinät rikkoutuvat).

Tämän vuoksi tuotantoketjun toimijat välttävät korjuun jälkeistä pähkinöiden käsittelyä mahdollisimman pitkälti. Lajittelu- ja pakkaustoimet tehdään sen vuoksi samalla paikalla yhdellä kertaa ilman välivarastointia.

Pähkinöitä ei saa pakata liian suuriin pakkauksiin (tuoreet pähkinät: 10 kg, kuivatut pähkinät: 25 kg), jotta pähkinät eivät ruhjoutuisi.

Jos pähkinät lähetettäisiin pakkaamattomina, niitä jouduttaisiin käsittelemään enemmän, mikä voisi aiheuttaa pähkinöiden rikkoutumista ja kuoren avautumista sekä pähkinöiden ruhjoutumista.

Pähkinät pakataan asianomaisella maantieteellisellä alueella myös sen vuoksi, että niiden fysikaalis-kemialliset ominaisuudet säilyisivät:

- Tuore pähkinä voisi kuivua, sillä siinä on vettä vähintään 20 %. Pähkinän säilyvyysaika on rajallinen: pähkinä on lähetettävä maantieteelliseltä alueelta kahden kuukauden kuluessa sadonkorjuun alkamisesta. On määritetty tiukat lämpötila- ja kosteusolosuhteet pähkinöiden varastoinnille kokoluokittelusta, luokittelusta ja pakkaamisesta huolehtivien toimijoiden tiloissa.
- Kuivatussa pähkinässä on paljon rasva-aineita (rasvahappoja) eli 66 %. Huono säilytys voi aiheuttaa niiden hapettumista. On määritetty lämpötila- ja kosteusolosuhteet pähkinöiden varastoinnille kokoluokittelusta, luokittelusta ja pakkaamisesta huolehtivien toimijoiden tiloissa 31. maaliskuuta jälkeen. Kuivattuja pähkinöitä voidaan lähettää asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta satovuoden jälkeen vain 31. joulukuuta saakka.

Nämä säilyvyyskriteerit voidaan todentaa tarkasti vain valvomalla hyvin niin lajittelusta ja pakkaamisesta huolehtivia toimijoita, jotka ovat sijoittautuneet pähkinöiden maantieteelliselle alueelle, kuin pakattuja pähkinöitä.

Jos pähkinöitä ei pakattaisi kyseisellä maantieteellisellä alueella, aiheutuisi lisäksi ongelmia valvonnassa ja jäljitettävyydessä.

Pähkinä on itse asiassa paljoustavara. Paikallisten toimijoiden taitotieto on olennaista lajikepuhtauden valvomiseksi. Lisäksi nimitys "Noix de Grenoble", joka on ollut olemassa vuodesta 1938 lähtien, on hyvin maineikas, ja siihen on kansainvälisillä tasolla kohdistunut useita väärinkäytöksiä. Jos pähkinät voitaisiin pakata tai uudelleenpakata SAN-nimityksen "Noix de Grenoble" maantieteellisen alueen ulkopuolella, tämä johtaisi väistämättä tällaisten petosten lisääntymiseen.

Kun pähkinät pakataan maantieteellisellä alueella, voidaan valvoa pakattujen pähkinöiden ominaispiirteitä. Pakkauksiin kiinnitetään Noix de Grenoble -aitoussinitit, joista ryhmä pitää kirjaa ollakseen selvillä kaupan pidetyistä määristä. Tämä vuonna 1968 käyttöön otettu järjestelmä antaa lisätakeen siitä, ettei tuotteita ole vaihdettu ennen kuin ne myydään. Noix de Grenoble -saksanpähkinät myydään kuluttajille alkuperäisissä pakkauksissaan.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Lainsäädännössä edellytettyjen pakollisten mainintojen lisäksi yksittäispakkausten merkinnöissä on oltava jäljempänä esitetyt maininnat samalla puolella laatikkoa pysyvin, selvin ja selkeästi näkyvin kirjaimin:

- nimitys "Noix de Grenoble",
- sen lähellä Euroopan unionin SAN-tunnus,
- tapauksen mukaan maininta "tuoreita saksanpähkinöitä" tai "uuden sadon saksanpähkinöitä" tuoreiden pähkinöiden pakkauksissa tai maininta "kuivattuja saksanpähkinöitä",

- maininta ”suojattu alkuperänimitys” lyhentämättömässä muodossaan voidaan myös lisätä nimityksen perään tai välittömään läheisyyteen,
- kaikki maininnat on kirjoitettava kirjaimin, joiden koko korkeutensa tai leveytensä puolesta ei ylitä suojatun alkuperänimityksen ”Noix de Grenoble” kirjainten kokoa,
- numeroidut tai sopimusnumeroiset aitousnimitit, jotka Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble toimittaa (viiteväri: Pantone 032) ja joiden halkaisija on vähintään 3 cm; ne kiinnitetään kaikkiin pakkauksiin,
- pakkaaja ja/tai lähettäjä: nimi ja osoite tai tunnus,
- satovuosi,
- tuoreet pähkinät:
 - pakkauspäivä,
 - yksi seuraavista maininnoista:
 - ”Ei suositella säilytettäväksi pitkään, säilytetään mieluiten viileässä”
 - tai
 - ”Säilyy huonosti, säilytetään mieluiten viileässä”.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Sadonkorjuun jälkeen kaikki toimet aina pakkaamiseen saakka toteutetaan asianomaisella maantieteellisellä alueella, joka kattaa Grésivaudanin, Chambaransin ja Bièvren luontaiset maatalousalueet.

Alue kattaa yhteensä 261 kuntaa, joista 184 sijaitsee Isèressä, 48 Drômessa ja 29 Savoissa.

Drômen departementti:

Kaikki seuraavissa kantoneissa sijaitsevat kunnat: Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère (kantonit 1 ja 2) ja Saint-Jean-en-Royans.

Grand-Serren kantonissa (Le) Grand-Serren ja Montrigaudin kunnat.

Saint-Donat-sur-l'Herbassen kantonissa Saint-Donat-sur-l'Herbassen kunta.

Isèren departementti:

Kaikki seuraavien kantonien kunnat: 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 ja Voiron.

La Côte-Saint-Andrén kantonissa seuraavat kunnat: Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte ja Sardieu.

Le Grand-Lempsin kantonissa seuraavat kunnat: Apprieu, Bévenais, Colombe ja (Le) Grand-Lemps.

Villard-de-Lansin kantonissa seuraavat kunnat: Engins ja Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Savoien departementti:

Kaikki seuraavien kantonien kunnat: Montmélian ja (La) Rochette.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät:

Maantieteellinen alue koostuu Grésivaudanin, Chambaransin ja Bièvren luontaisista maatalousalueista, jotka sijaitsevat Isèren laaksossa ja jotka ominaispiirteidensä ansiosta soveltuvat erityisen hyvin laadukkaiden saksanpähkinöiden tuotantoon.

Vuotuinen 10,5 °C:n keskilämpötila 300 metrin korkeudessa on ihanteellinen pähkinäpuiden kasvukauden täydelliseksi ja tasapainoiselle onnistumiselle.

Vuotuinen keskisademäärä on 800–1 100 mm, ja se varmistaa riittävän vedensaannin ja ilmankosteuden. Maaperä ei kuitenkaan vety, eikä sumua esiinny liikaa.

Talvikauden kylmyys (keskimäärin 65 pakkaspäivää alueen länsiosassa, 100 pakkaspäivää alueen itäosassa) saa aikaan puiden täydellisen vernalisaation, joka on välttämätön ennakoedellytys kevään tasaiselle kukinnalle.

Talvella vettä saadaan aina vähiten. Näin maa ei ole keväällä vetistä, mikä haittaisi puiden heräämistä toimintaan.

Mannerilmastolle luonteelliset voimakkaat vuotuiset lämpötilavaihtelut (19–20 °C) suosivat lisääntymisvaiheiden säännönmukaisuutta.

Elokuusta lähtien lämpötila laskee 10 °C:lla kahdessa kuukaudessa. Pähkinät siis kypsyvät hyvin tasaisesti ilman, että kasvu jatkuisi ja verottaisi kovasti pähkinöiden laatua ja nuorten oksien lujuuutta.

Valoisuuteen ja ilmankosteuden nousuun liittyvä lämpötilojen jyrkkä lasku aiheuttaa kuoren halkeilua ja kannan irtoamista hyvin nopeasti ja tasaisesti. Lisääntymisjakson synkronisuus säilyy aina viimeiseen vaiheeseen saakka.

Syksy on aina sataisin vuodenaika, ja lokakuussa sataa keskimäärin eniten.

Inhimilliset tekijät:

Pähkinänviljelyllä on koko Isèren laaksossa hyvin pitkät perinteet. Grenoblen arkistoissa 1000-luvun lopulta mainitaan pähkinöinä maksetut maksut, ja linnanherrojen tilit 1300- ja 1400-luvuilta kertovat myös pähkinäntuotannosta.

Myyntiin tarkoitettujen laadukkaiden tasalaatuisten pähkinöiden tuotanto alkoi kehittyä sen ansiosta, että 1700-luvun lopulla keksittiin varttaminen. Paikalliseen maisemaan kuuluvat erottamattomana osana pähkinäistutukset ja perinteiset kuivaamot.

Tuotanto kehittyi samaan aikaan kuin kulkuneuvot, minkä ansiosta pähkinät pääsivät Ranskan mutta myös Englannin ja Amerikan markkinoille. Rivière'n kylän tuottajat olivat jo ennen vuotta 1900 ryhtyneet yhdistääkseen voimansa Yhdysvaltoihin suuntautuvaa vientiä varten.

Ammattikunnan järjestäytymisen tarkoituksena oli myös edistää laadukasta tuotetta ja puolustautua nimityksen "Noix de Grenoble" väärennöksiltä. Kuitenkin vasta vuonna 1927 perustettiin keskusliitto "Fédération des Syndicats de Producteurs de Noix de Grenoble", ja vuonna 1938 hyväksyttiin alkuperänimitys "Noix de Grenoble" (17. kesäkuuta 1938 annetulla asetuksella).

Pähkinänviljely kehittyi myös sen ansiosta, että 1900-luvun alusta lähtien toimi pähkinäpuihin erikoistuneita taimitarhureita Vinayssa, Vifissä ja Saint-Marcellinissä ja myöhemmin vuoteen 1960 tultaessa Chatten kunnassa. Taimitarhureiden taitotiedon säilyminen selittää osittain Noix de Grenoble -pähkinätarhojen suhteellista tasalaatuisuutta. Tämä lisäaineiston muuttumattomuus ja siitä seuraava pähkinöiden tasalaatuisuus myötävaikuttavat Isèren laakson maineeseen pähkinänviljelyssä. Kannattaa myös panna merkille, että asianomaisella maantieteellisellä alueella on otettu käyttöön erilaisia nimenomaan pähkinöiden korjuuseen ja kuivaukseen soveltuvia välineitä.

Varttamisen ohella alkuperäisten, Isèren laakson luonnonoloihin soveltuneiden lajikkeiden hyödyntäminen on keskeisellä sijalla paikallisissa käytänteissä. Tarkistetuksi alkuperänimitykseksi hyväksyminen vuonna 1938 perustui kolmeen kotoperäiseen lajikkeeseen, jotka ovat Franquette, Parisienne ja Mayette.

Pähkinäpuut kasvatetaan tarhoissa, joiden istutustiheyttä on rajoitettu: kullakin puulla on käytössään vähintään 100 m². Nuorille puille tehdään muotoleikkaus. Sen jälkeen riittää leikkaus 2–3 vuoden välein, jotta valo pääsee paremmin puun keskiosaan.

Pähkinät korjataan kypsinä, kun pähkinää halkova sisäseinä on täysin ruskea. Pähkinät lajitellaan ja pestään nopeasti ja sitten ne kuivataan: kuivatus alkaa viimeistään 36 tuntia sadonkorjuusta.

Yleensä pähkinät kuivataan puhaltamalla niihin kohtalaisen lämmintä (enintään 30 °C) ilmaa. Pientuottajat kuivaavat pähkinät yhä luontaisesti ritilöillä.

Kuivatut pähkinät kokoluokitellaan. Luokittelulaitteiden säätämisessä otetaan huomioon nimityksen lajikkeiden ominaispiirteet – pähkinät ovat enemmän tai vähemmän pitkulaisia – ja saadaan näin lajiteltua halkaisijaltaan yli 28 mm:n suuret pähkinät.

Pähkinät lajitellaan vielä kerran, jotta erissä olisi alle 10 % kuoreltaan tai sydämelteään viallisia pähkinöitä (12 % tuoreiden pähkinöiden tapauksessa), juuri ennen kuin ne pakataan pakkauksiin, jotka eivät saa olla liian suuria. Näissä pakkauksissa pähkinät sitten myydään kuluttajille, jotta niiden aitous voidaan varmistaa.

Tuotteen erityisyys

Noix de Grenoble -saksanpähkinöiden halkaisija on vähintään 28 mm. Pähkinät ovat tuoreita tai kuivattuja kuorellisia pähkinöitä. Kuori on puhdas ja terve, eikä siinä ole vikoja, jotka voisivat haitata yleistä ulkomuotoa, laatua, säilymistä tai tarjontamuotoa.

Pähkinänsydän on kiinteä ja täyteläinen. Sen väri vaihtelee vaaleasta vaaleanruskeaan.

Niin tuoreiden kuin kuivattujen saksanpähkinöiden maku on hieman kitkerä, ja siinä on mukana tuoreen leivän ja hasselpähkinän vivahteita.

Syy-yhteys

Pähkinätarhat sijaitsevat Isèren laaksossa, jossa ilmasto on suhteellisen kostea ja tuulinen. Pähkinänviljelyn keskeiset vaatimukset täyttyvät näin ollen, ja olosuhteet suosivat pähkinöiden kehittymistä.

Pähkinänviljelijät valitsevat viljelyyn sopivimmat alat ja kastelevat puita säännöllisesti, mikä mahdollistaa laadukkaiden pähkinänsydämien säännönmukaisen tuotannon.

Lämpötilat laskevat elokuun lopusta alkaen, minkä vuoksi pähkinät kypsyvät hitaasti ja tasaisesti.

Syksyt ovat Isèren laaksossa sateisia, mikä ei helpota sadonkorjuuta, mutta on Grenoblen saksanpähkinän hienostuneisuuden olennainen tausta. Pähkinänsydän menettää itse asiassa vettä hitaasti, tasaisesti ja tasakoosteisesti. Tämä johtuu yhtä lailla kuoren paksuudesta kuin korkeasta kosteuspitoisuudesta. Tämän ilmiön hitaus ja säännöllisyys estää kaiken varastoituneiden ravinto-aineiden muuttumisen ja ennen kaikkea kaiken rasva-aineiden härskiintymisen.

Paikallisten kotoperäisten lajikkeiden (Franquette, Mayette ja Parisienne) viljeleminen lajikkeille hyvin sopivilla aloilla edistää hyvin aromikkaiden pähkinöiden kehittymistä.

Viljelykäytännöillä varmistetaan auringonvalon pääsy pähkinäpuiden lehvistöön, mikä edistää pähkinöiden ihanteellista kypsymistä.

Pähkinät voidaan näin ollen korjata kypsinä syyskuun lopussa. Korjuun alkamispäivä vahvistetaan vuosittain sen jälkeen kun on kollektiivisesti tutkittu pähkinöiden kypsymistä erilaisilla aloilla (korkeus, maaperä...).

Kuivatus kohtalaisessa lämpötilassa nopeasti sen jälkeen, kun kypsät pähkinät on korjattu, samoin kuin pähkinöiden lajittelu ja pesu myötävaikuttavat siihen, että pähkinät ovat terveitä ja puhtaita ja pähkinänsydämien väri vaihtelee vaaleasta vaaleanruskeaan. Nämä ovat merkkejä erinomaisesta laadusta.

Kun lajittelu-, kokoluokittelu- ja pakkaustoimet tämän jälkeen vielä tehdään huolellisesti, Noix de Grenoble -saksanpähkinöiden ominaispiirteet säilyvät.

Asianomaisen maantieteellisen alueen luontaiset ominaisuudet yhdistettyinä tuottajien ja lähettäjien taitotietoon mahdollistavat kansainvälistä mainetta saaneiden pähkinöiden tuotannon.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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