

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2016/C 130/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«NOIX DE GRENOBLE»

N° UE: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

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

Tél. +33 476640664

Fax +33 476640740

Courriel: cing@aoc-noixdegrenoble.com

Le CING est une association loi 1<sup>er</sup> juillet 1901. Il présente un intérêt légitime à déposer la demande et est composé d'environ 1 000 opérateurs (producteurs, expéditeurs, conditionneurs).

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (exigences nationales, actualisation des coordonnées des structures de contrôle, autres modifications rédactionnelles)

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

#### 5. Modification(s)

##### Description du produit

Des descripteurs organoleptiques caractéristiques des «Noix de Grenoble», issus de séances d'analyses organoleptiques menées depuis 1997 dans cette appellation d'origine et de travaux de caractérisation réalisés par l'Université de Suze la Rousse, ont été ajoutés:

- aspect ferme et charnu du cerneau,
- couleur claire à brun clair de celui-ci,
- note d'amertume à la dégustation, accompagnée d'arômes de pain frais et de noisette.

##### Aire géographique

Les étapes devant être réalisées dans l'aire ont été précisées: toutes les étapes allant de la production des noix à leur conditionnement.

L'aire géographique a été étendue à une commune de la Drôme: Saint-Donat-sur-l'Herbasse, contiguë à l'aire, à la suite d'une expertise montrant que cette commune est conforme aux critères de délimitation qui caractérisent l'aire géographique de cette appellation. On peut notamment citer parmi les critères relatifs aux facteurs naturels: climat à tendance continentale, altitudes inférieures à 600 mètres, sols favorables au développement des noyers, continuité avec l'aire géographique, et parmi les critères relatifs aux facteurs humains: présence d'une activité nucicole développée, marquant le paysage, liens avec la filière «Noix de Grenoble», pratiques culturelles et de traitement des fruits après récolte semblables à celles de l'aire géographique.

Le cahier des charges mentionnait initialement une aire géographique comportant 257 communes. Ce chiffre était erroné. En effet, l'aire géographique de l'appellation d'origine «Noix de Grenoble» était initialement décrite uniquement en cantons dans les textes définissant cette Appellation. Or, les cantons évoluent régulièrement, et leur contour change: certaines communes faisant initialement partie des cantons formant l'aire géographique n'ont pas été comptabilisées par la suite. Un travail précis sur la base des cantons historiques a permis de déduire que l'aire, inchangée depuis l'enregistrement initial en 1996, est composée de 260 communes (auxquelles s'ajoute la commune citée ci-dessus), listées dorénavant dans le cahier des charges.

La procédure d'identification parcellaire, qui était mentionnée dans la partie «Méthode d'obtention» (en place depuis 1996 pour l'AOP «Noix de Grenoble»), et qui consiste à s'assurer que les parcelles utilisées remplissent des critères relatifs à leur lieu d'implantation, a été décrite de façon plus précise dans cette partie.

##### Preuve de l'origine

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Dans ce cadre, il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice, qui est délivrée par un organisme de contrôle, agréé par l'INAO et accrédité. Cette habilitation et le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Noix de Grenoble» sont organisés par un plan de contrôle élaboré par cet organisme de contrôle.

Les éléments relatifs à l'histoire ont été déplacés dans la partie «Lien à l'origine» (du cahier des charges).

#### Méthode d'obtention

##### — Variétés pollinisatrices:

De façon à encadrer la présence de variétés pollinisatrices, il est précisé que 5 % d'arbres de variétés pollinisatrices sont admis au sein des vergers. Les fruits issus de ces arbres ne bénéficient pas de l'appellation d'origine.

##### — Densité de plantation:

Afin de renforcer cette disposition, la possibilité pour les arbres jeunes (moins de douze ans) d'avoir une densité supérieure à 100 arbres/hectare a été supprimée. Le mode de calcul de la superficie minimale par arbre a en outre été précisé: la superficie de 100 mètres carrés minimum par arbre est obtenue en multipliant les deux distances interrangs et espacement entre les arbres.

##### — Cultures intercalaires:

Afin de s'assurer que la conduite des vergers est bien réalisée en fonction des besoins des noyers, il est précisé que les cultures intercalaires ne sont tolérées que jusqu'à la cinquième année après la plantation (c'est-à-dire avant l'entrée en production des noyers).

##### — Enherbement:

La présence d'herbe au sol au moment de la récolte des noix tombées à maturité, en automne, est un facteur positif pour la qualité du produit fini (qualité sanitaire, couleur des cerneaux). Il est donc ajouté la disposition suivante rendant obligatoire la présence d'herbe dans les vergers irrigués:

«Dans les vergers irrigués, la présence d'herbe, semée ou non, est obligatoire à partir du 1<sup>er</sup> septembre de chaque année, à compter de la sixième année après la plantation. Ce couvert végétal peut être rompu au printemps.»

Cette disposition a été introduite uniquement pour les vergers irrigués, où l'herbe n'entre pas en compétition avec les arbres pour l'eau. La pousse de l'herbe n'est pas possible dans les secteurs les plus séchants.

##### — Taille:

Jusqu'à l'âge d'environ 10 ans, l'arbre est soumis à une taille de formation.

La taille réalisée ensuite vise à maintenir une vigueur suffisante chaque année et un bon éclaircissement des zones fruitières, les bourgeons à fruits étant localisés à l'extrémité des rameaux d'un an en variétés traditionnelles.

Réalisée régulièrement, elle permet d'éviter les noix de petits calibres et entraîne un meilleur état sanitaire des arbres. Elle a pour objectif l'élimination complète des branches ou parties de branches en excès (gourmands par exemple) pour permettre un bon éclaircissement de la couronne. Il s'agit d'opérations de taille modérées.

La notion de «taille d'élagage» qui renvoie à une taille généralement sévère avec suppression de branches entières ou rabattage important, ne paraît pas adaptée aux pratiques. La notion de «taille d'entretien» ou de «taille de fructification» est plus adaptée.

La notion de «taille d'élagage» a donc été remplacée par celle de «taille d'entretien»:

«Les noyers subissent une taille d'entretien au minimum tous les trois ans.»

##### — Irrigation:

L'irrigation permet de régulariser le niveau de production et d'obtenir des noix de qualité en rapport avec les exigences du marché.

Au cours d'une saison végétative, le noyer passe par différents stades de développement pendant lesquels un manque d'eau peut compromettre la récolte en cours (en quantité et en qualité), la récolte des années suivantes et la durée de vie du verger.

Ainsi un manque d'eau en juin compromet le calibre des fruits et la croissance végétative. En juillet la sécheresse provoque une mauvaise formation des bourgeons à fruit (récolte de l'année suivante) et des cerneaux (qualité de la récolte en cours). Enfin, en août et en septembre, une mauvaise alimentation hydrique dégrade la qualité du cerneau et ne permet pas une bonne lignification des rameaux de l'année. De plus une sécheresse prolongée induit une mauvaise utilisation des éléments fertilisants nécessaires au bon développement des différents organes de l'arbre.

La modification vise donc à autoriser l'irrigation et à supprimer la date de fin d'irrigation car l'irrigation tardive est justement celle qui va permettre d'empêcher la dégradation de la qualité des cerneaux:

«L'irrigation est autorisée pendant la période de végétation du noyer et jusqu'à la récolte pour éviter le flétrissement des cerneaux et assurer la qualité finale des noix.»

L'irrigation sur frondaison reste interdite, notamment par son manque d'efficacité et son coût en eau.

— Intrants:

Les noix étant récoltées au sol, l'utilisation de matières organiques d'origine non agricole est réglementée: une disposition a donc été ajoutée au cahier des charges. Chaque apport de matières organiques de ce type doit être précisément analysé et doit être immédiatement enfoui.

L'utilisation de régulateurs de croissance reste interdite. Il a été en outre précisé que les activateurs de maturité étaient interdits.

— Récolte:

Les règles visant à fixer une date de récolte adaptée à une maturité optimale de la noix ont été précisées: la bonne maturité des noix signifie que la récolte s'effectue lorsque le cerneau est ferme et se pèle facilement. En outre, la cloison médiane interne est complètement brune pour 80 % des noix du verger concerné.

Il a en outre été précisé que c'est le directeur de l'INAO, autorité compétente, qui fixe une date d'ouverture de récolte (collective) sur proposition du groupement après étude de la maturité des noix.

— Rendement:

Un rendement maximum à l'hectare calculé en moyenne sur exploitation et cohérent avec les potentialités de la nuciculture traditionnelle locale a été introduit afin de faciliter les contrôles de traçabilité et de volumes: «Le rendement moyen net des vergers de l'exploitation est limité à 4 tonnes à l'hectare en équivalent noix sèche.»

— Stockage après récolte:

Cette étape étant très importante pour la qualité finale des noix, celle-ci a été précisée.

Il a donc été ajouté: «Pour les noix fraîchement récoltées et destinées à être séchées, le séchage débute le plus rapidement possible et au maximum trente-six heures après la récolte.»

— Séchage:

Dans «Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL — Septembre 1993», il est précisé qu'une température maximale de séchage de 30 °C est compatible avec les variétés les plus fragiles de noix. Ceci permet d'assurer un séchage rapide et efficace des noix sans en altérer la qualité.

Aussi, il a été précisé que la température maximale de séchage est de 30 °C.

— Stockage des noix:

Les dispositions suivantes ont été introduites: «Les noix fraîches sont conservées chez les opérateurs de tri, calibrage, conditionnement à une température comprise entre 1° et 5 °C et à un degré d'hygrométrie compris entre 80 et 95 %.

Les noix sèches sont conservées avant conditionnement à une température n'excédant pas 8 °C et à un degré d'hygrométrie compris entre 60 et 75 %, à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.»

Ces dispositions permettent la conservation des noix en préservant leurs qualités organoleptiques et bactériologiques.

— Conditionnement:

Afin d'améliorer la préservation des caractéristiques des noix, des dispositions ont été introduites concernant l'organisation du tri/conditionnement, la taille maximale des contenants, leur nature et les dates limites d'expédition des noix en appellation d'origine hors de l'aire géographique.

Il est précisé que «[l]es opérations de tri et de conditionnement sont réalisées sur un même site, en un seul processus, sans stockage intermédiaire». La réalisation de ces étapes en un seul processus permet en effet d'éviter les manipulations répétées des fruits, cause de casse et de dessoudage des noix.

«Les matériaux utilisés pour le conditionnement des noix sont neufs et propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer d'altération externe ou interne au produit.»

«Les noix sèches sont conditionnées en emballages de 25 kilogrammes maximum.

Les noix fraîches sont conditionnées en emballages de 10 kilogrammes maximum.

Seul le conditionnement en sac aéré et/ou en plateaux ouverts est autorisé pour les noix fraîches.»

«Les noix ne peuvent être mises en circulation sous l'appellation d'origine "Noix de Grenoble" qu'au plus tard:

- deux mois après la date d'ouverture de récolte pour les noix fraîches,
- le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte pour les noix sèches.»

En outre, il est confirmé l'interdiction de commercialiser les noix hors de l'emballage d'origine, car cette disposition s'applique depuis de nombreuses années dans la filière.

— Qualité des noix:

Malgré le soin apporté aux opérations de tri et de calibrage, il peut subsister quelques fruits non conformes dans les lots conditionnés. Aussi, il a été précisé qu'il est accepté:

- jusqu'à 5 %, en nombre, de noix en coque appartenant à d'autres variétés que celles autorisées pour l'appellation d'origine,
- jusqu'à 5 %, en nombre, de noix en coque d'un calibre inférieur à 28 millimètres,

sans que cela ne représente plus de 7 % au total.

Afin de garantir le niveau qualitatif des produits, le cahier des charges de l'AOP «Noix de Grenoble» a intégré les niveaux de qualité relatifs à la catégorie I de la norme CEE-ONU sur la commercialisation des noix en coques.

Le cahier des charges a en outre fixé une borne de défauts cumulés par lot de noix, afin de ne pas permettre une appréciation cumulative de ceux-ci.

Ainsi, les lots de «Noix de Grenoble» sèches ne peuvent pas présenter globalement plus de 10 % de noix présentant des défauts de la coque ou de la partie comestible (12 % pour les noix fraîches).

— Justification du conditionnement obligatoire dans l'aire géographique:

Jusqu'ici la «Noix de Grenoble» est conditionnée dans l'aire géographique ou à proximité immédiate de celle-ci. Le cahier des charges a été précisé sur ce point en introduisant explicitement une obligation de conditionner les noix dans l'aire géographique.

Les éléments suivants justifient d'imposer un conditionnement obligatoire dans l'aire géographique:

Pour préserver la qualité finale de l'appellation d'origine «Noix de Grenoble», il convient de limiter les manipulations des noix. En effet, la coquille qui protège la partie comestible de la noix risque d'être détériorée par les chocs (noix dessoudées ou cassées lors de vidanges dans les trémies).

Les problèmes liés à des manipulations multiples de la noix sont une préoccupation constante des opérateurs de la filière. La récolte étant mécanisée, il faut limiter au maximum les manipulations post-récolte pour éviter les noix cassées ou dessoudées.

Lors des contrôles sur le produit, il n'est pas rare de trouver des noix cassées ou dessoudées dans les lots malgré les précautions prises lors des opérations de calibrage, tri et conditionnement pour éviter les chutes de grande hauteur.

Afin de limiter les manipulations de fruits, les opérations de tri et conditionnement se font sur le même site, en un seul processus, sans stockage intermédiaire.

Le conditionnement est réalisé en contenants de taille limitée (10 kilogrammes pour les noix fraîches, 25 kilogrammes pour les noix sèches), afin d'éviter les problèmes d'écrasement.

L'expédition des noix non conditionnées à l'extérieur de l'aire géographique en vue d'un conditionnement ultérieur signifierait donc: des manipulations complémentaires source de cassage et dessoudage, ainsi qu'un écrasement des noix.

Le conditionnement a en outre lieu dans l'aire afin de sauvegarder les qualités physico-chimiques des noix. Il convient en effet d'être particulièrement attentif sur les conditions de conservation du produit:

Pour la noix fraîche: cette noix, composée à 20 % au minimum d'eau, est de ce fait sujette à la dessiccation. Elle a une durée de vie limitée et ne doit pas être expédiée hors de l'aire après deux mois suivant le début de la récolte. Elle ne peut en aucun cas être convertie en noix sèche. La date de conditionnement est inscrite sur le contenant pour une meilleure information du consommateur. Des conditions de température et d'hygrométrie strictes sont fixées pour le stockage de ces noix chez les opérateurs: température comprise entre 1 et 5 °C, et degré d'hygrométrie compris entre 80 et 95 %.

Pour la noix sèche: celle-ci a une composition différente car son taux d'humidité est d'au maximum 12 %, néanmoins il est à souligner l'importance de sa composition en lipides (acides gras): 66 %. Une mauvaise conservation peut entraîner l'oxydation de ceux-ci: le rancissement. C'est pour cette raison, que les opérateurs de tri et conditionnement doivent conserver les noix sèches, après le 31 mars (quand les températures commencent à remonter) à une température limitée à 8 °C et à un degré d'hygrométrie compris entre 60 et 75 %. Ce produit a lui-aussi une durée de vie limitée, car l'expédition des noix sèches hors de l'aire ne peut se faire que jusqu'au 31 décembre suivant la récolte.

Ces critères de conservation ne peuvent être vérifiés précisément que par un suivi précis des opérateurs de tri et conditionnement, situés au sein de l'aire géographique. En outre, le contrôle réalisé sur les lots de noix conditionnées, permet de s'assurer du respect des conditions de conservation de celles-ci.

L'absence de conditionnement obligatoire dans l'aire géographique poserait en outre des problèmes de contrôle et de traçabilité.

En effet, la noix est un produit fongible. Le risque est accru du fait du caractère oblong de la variété produite majoritairement dans l'aire géographique: la Franquette, qui peut être de ce fait facilement confondue avec des noix produites dans d'autres zones géographiques. Pour éviter les mélanges, le savoir-faire des opérateurs locaux est essentiel afin d'exercer des contrôles de pureté variétale. En outre, l'appellation «Noix de Grenoble», qui existe depuis 1938, bénéficie d'une forte notoriété et a déjà fait l'objet d'usurpations à un niveau international (Canada, États-Unis, etc.). La possibilité laissée de conditionner ou reconditionner à l'extérieur de l'aire géographique de l'AOP «Noix de Grenoble» ne peut qu'entraîner un développement de ces fraudes.

La réalisation d'un conditionnement au sein de l'aire géographique permet de réaliser des contrôles des caractéristiques des produits sur les noix conditionnées. Sur les contenants sont apposées des vignettes «Noix de Grenoble» distribuées par le groupement à tout opérateur répondant aux conditions du cahier des charges. Celui-ci en tient une comptabilité permettant de connaître les volumes commercialisés en AOP «Noix de Grenoble». Ce système mis en place depuis 1968 apporte une garantie supplémentaire sur la non substitution des produits jusqu'à la mise en commercialisation. Les «Noix de Grenoble» sont en effet présentées à la vente au consommateur dans l'emballage dans lequel elles ont été initialement conditionnées.

#### Étiquetage

Les mentions d'étiquetage ont été précisées pour une meilleure information du consommateur.

L'obligation d'apposer la mention «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» a été supprimée.

Concernant les noix fraîches, il a été prévu que celles-ci puissent aussi être dénommées «noix primeurs» conformément à ce qui existe par ailleurs sur le marché des noix fraîches.

Il est précisé que le symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire.

Conformément à ce qui est pratiqué depuis 1968 une vignette spécifique est apposée sur l'étiquetage des «Noix de Grenoble».

Ces vignettes sont mises à disposition, sans limitation de quantité, de tout opérateur respectant le cahier des charges, par le groupement. Elles sont de couleur rouge vif (référence couleur: pantone 032) et d'un diamètre minimal de 3 centimètres pour tous les emballages.

Afin d'améliorer l'information du consommateur, l'étiquetage doit préciser en outre:

- l'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique;
- l'année de récolte;
- la date de conditionnement, cette mention étant facultative pour les noix sèches et obligatoire pour les noix fraîches;

— pour la noix fraîche, une des mentions suivantes:

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

ou

«Conservation très limitée, à entreposer au frais».

Autres

Description du produit:

Des précisions visant à mieux décrire le produit, déjà présentes dans la partie «Méthode d'obtention», ont été déplacées dans cette partie:

- ajout des noms des variétés locales endémiques utilisées: Franquette, Mayette et Parisienne,
- précision des catégories «noix sèche» et «noix fraîche», avec leur teneur en humidité respectives (20 % minimum pour les noix fraîches et 12 % maximum pour les noix sèches).

Méthode d'obtention: variétés et vergers:

L'obligation de provenance des fruits de vergers identifiés de l'aire géographique apparaissant dans la partie «Aire géographique», la précision correspondante a été supprimée de cette partie.

Lien avec l'aire géographique

Cette partie a été aménagée en trois sous parties et a été précisée.

Références concernant la structure de contrôle

Les coordonnées de l'autorité compétente en matière de contrôle ont été introduites en remplacement de celles de la structure de contrôle afin d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.

Exigences nationales

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente sous forme d'un tableau les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

«NOIX DE GRENOBLE»

N° UE: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination(s)**

«Noix de Grenoble»

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Les noix ayant droit à l'appellation «Noix de Grenoble» sont des noix en coque issues d'une ou plusieurs des variétés suivantes: Franquette, Parisienne, et Mayette. Elles sont présentées sous forme fraîche ou sèche.

Les noix fraîches sont des fruits de diamètre minimal de 28 millimètres. Le cerneau ferme et charnu est de couleur claire à brun clair, il se pèle facilement et présente un taux d'humidité naturel supérieur ou égal à 20 %.

Les noix sèches sont des fruits de diamètre minimal de 28 millimètres. Le cerneau ferme et charnu est d'une couleur claire à brun clair et a un taux d'humidité naturel inférieur ou égal à 12 %.

À la dégustation, les noix fraîches ou sèches se caractérisent par une note d'amertume, et des arômes de pain frais et de noisette.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Seules des noix mûres des variétés suivantes sont utilisées: Franquette, Parisienne, et Mayette.

#### 3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les opérations depuis la récolte des noix jusqu'au tri et calibrage finaux sont réalisées dans l'aire géographique.

#### 3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les éléments suivants justifient d'imposer un conditionnement obligatoire dans l'aire géographique:

Pour préserver la qualité finale de l'appellation d'origine «Noix de Grenoble», il faut limiter les manipulations des noix, car la coquille qui protège la partie comestible de la noix risque d'être détériorée par les chocs (noix dessoudées ou cassées).

Les opérateurs de la filière limitent donc au maximum les manipulations post-récolte. Ainsi, les opérations de tri et conditionnement se font sur le même site, en un seul processus, sans stockage intermédiaire

Le conditionnement est réalisé en contenants de taille limitée (10 kilogrammes pour les noix fraîches, 25 kilogrammes pour les noix sèches), afin d'éviter les problèmes d'écrasement.

L'expédition des noix non conditionnées signifierait donc des manipulations complémentaires, source de cassage et dessoudage, ainsi qu'un écrasement des noix.

Le conditionnement a en outre lieu dans l'aire afin de sauvegarder les qualités physico-chimiques des noix:

- la noix fraîche, composée à 20 % au minimum d'eau, est sujette à la dessiccation. Elle a une durée de vie limitée: elle est expédiée hors de l'aire au plus tard deux mois suivant le début de la récolte. Des conditions de température et d'hygrométrie strictes sont fixées pour le stockage de ces noix chez les opérateurs réalisant le calibrage, le tri et le conditionnement;
- la noix sèche a une composition importante en lipides (acides gras): 66 %. Une mauvaise conservation peut entraîner l'oxydation de ceux-ci. Des conditions de température et d'hygrométrie sont fixées pour le stockage de ces noix chez les opérateurs réalisant le calibrage, le tri et le conditionnement après le 31 mars. L'expédition des noix sèches hors de l'aire ne peut se faire que jusqu'au 31 décembre suivant la récolte.

Ces critères de conservation ne peuvent être vérifiés précisément que par un suivi précis à la fois des opérateurs de tri et conditionnement, situés au sein de l'aire géographique et des noix conditionnées.

L'absence de conditionnement obligatoire dans l'aire géographique poserait en outre des problèmes de contrôle et de traçabilité.

En effet, la noix est un produit fongible. Le savoir-faire des opérateurs locaux est essentiel afin de contrôler la pureté variétale. En outre, l'appellation «Noix de Grenoble», qui existe depuis 1938, bénéficie d'une forte notoriété et a déjà fait l'objet d'usurpations à un niveau international. La possibilité laissée de conditionner ou reconditionner à l'extérieur de l'aire géographique de l'AOP «Noix de Grenoble» ne peut qu'entraîner un développement de ces fraudes.

La réalisation d'un conditionnement dans l'aire géographique permet de réaliser des contrôles des caractéristiques des produits sur les noix conditionnées. Sur les contenants sont apposées des vignettes «Noix de Grenoble» dont le groupement tient une comptabilité permettant de connaître les volumes commercialisés. Ce système, mis en place depuis 1968, apporte une garantie supplémentaire sur la non substitution des produits jusqu'à la mise en commercialisation. Les «Noix de Grenoble» sont en effet présentées à la vente au consommateur dans l'emballage dans lequel elles ont été initialement conditionnées.

#### 3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation, l'étiquetage sur les emballages unitaires comporte les indications ci-après, groupées sur le même côté du colis, en caractères indélébiles, parfaitement lisibles et visibles:

- la dénomination «Noix de Grenoble»;
- à proximité, le symbole AOP de l'Union européenne;
- le cas échéant, les mentions «noix fraîches» ou «noix primeurs», sur les emballages de noix fraîches, ou «noix sèches»;



- la mention «appellation d'origine protégée» en toutes lettres peut également être apposée de manière facultative en continuité ou à proximité immédiate de la dénomination.
- Toutes les mentions doivent être imprimées en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne dépasseront pas celles de l'appellation d'origine protégée «Noix de Grenoble»;
- la vignette numérotée ou sous numéro de contrat délivrée par le comité interprofessionnel de la noix de Grenoble, de couleur rouge vif (référence couleur: pantone 032) d'un diamètre minimal de 3 centimètres pour tous les emballages;
- l'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique;
- l'année de récolte;
- pour la noix fraîche:
  - la date de conditionnement;
  - une des mentions suivantes:
    - «À consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais»
    - ou
    - «Conservation très limitée, à entreposer au frais».

#### 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Toutes les opérations depuis la récolte des noix jusqu'au conditionnement sont réalisées dans l'aire géographique, qui est limitée aux régions agricoles naturelles du Grésivaudan, des Chambarans et de la Bièvre.

Elle comporte au total 261 communes, dont 184 en Isère, 48 dans la Drôme et 29 en Savoie.

Département de la Drôme:

L'intégralité des communes des cantons de Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère cantons 1 et 2, Saint-Jean-en-Royans.

Canton de Le Grand-Serre: communes de (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Canton de Saint-Donat-sur-l'Herbasse: commune de Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Département de l'Isère:

L'intégralité des communes des cantons 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-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

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

Canton de Le Grand-Lemps: communes d'Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Canton de Villard-de-Lans: communes d'Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Département de la Savoie:

L'intégralité des communes des cantons de Montmélian, (La) Rochette.

#### 5. Lien avec l'aire géographique

*Spécificité de l'aire géographique*

Facteurs naturels:

L'aire géographique est limitée aux régions agricoles naturelles du Grésivaudan, des Chambarans et de la Bièvre, le long de la vallée de l'Isère, qui présentent des spécificités les rendant particulièrement aptes à la production de noix de qualité.

La température moyenne annuelle de 10,5 °C vers 300 mètres d'altitude est idéale pour la réalisation complète et harmonieuse du cycle végétatif des noyers.

La pluviosité moyenne annuelle comprise entre 800 et 1 100 millimètres assure une alimentation en eau et une humidité atmosphérique suffisante, sans provoquer ni engorgement des sols, ni brouillards importants.

Le froid de l'hiver (65 jours de gel en moyenne à l'ouest de la zone, 100 jours à l'est) entraîne une vernalisation parfaite des arbres, préalable indispensable à une floraison régulière de printemps.

L'hiver est toujours la saison la moins arrosée. Cela évite au printemps l'engorgement des sols qui générerait la reprise d'activité des arbres.

La forte amplitude thermique annuelle (19 à 20 °C), caractéristique d'influences continentales, favorise la régularité des phases de reproduction.

À partir du mois d'août, la température chute de 10 °C en deux mois. La maturation des fruits est donc très régulière sans reprise de croissance très préjudiciable à leur qualité et à la résistance des jeunes rameaux.

La brusque chute des températures liée à la photopériode et à une augmentation de l'humidité atmosphérique provoque un éclatement des coques et une abscission des pédoncules des fruits très rapides et homogènes. Le synchronisme du cycle de reproduction se maintient jusqu'à sa phase ultime.

L'automne est toujours la saison la plus pluvieuse et octobre est en moyenne le mois le plus arrosé.

Facteurs humains:

La culture de la noix tout au long de la vallée de l'Isère est très ancienne. Les archives de Grenoble de la fin du XI<sup>e</sup> siècle, évoquent des redevances payées en sétiers de noix, et les comptes des châtelains pour les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles mentionnent eux aussi cette production.

Le développement d'une production de noix de qualité homogène destinée à la vente a pu se réaliser grâce à la maîtrise du greffage, développé dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le paysage local est fortement marqué par la présence de noyaies et de séchoirs traditionnels.

Le développement de cette production, concomitant à celui des moyens de transport, a permis la conquête des marchés français mais aussi anglais et américain. Avant 1900, les producteurs de noix du village de la Rivière, s'étaient déjà regroupés pour unir leurs efforts d'exportations vers les États-Unis d'Amérique.

L'organisation de la profession a aussi eu pour but la promotion d'un produit de haute qualité et la défense contre les usurpations du nom «Noix de Grenoble». Mais il fallut attendre 1927 pour que soit créée la Fédération des syndicats de producteurs de «Noix de Grenoble» et 1938 pour l'obtention de l'appellation d'origine «Noix de Grenoble» (par décret du 17 juin 1938).

Un autre facteur de développement du noyer, est la présence, dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, de pépiniéristes locaux spécialisés dans le noyer à Vinay, Vif, Saint-Marcellin et plus tard vers 1960, sur la commune de Chatte. La perpétuation de ce savoir-faire des pépiniéristes explique en partie la relative homogénéité du verger de la Noix de Grenoble. Cette reproductibilité constante des spécimens obtenus et la régularité qualitative des noix qui en découle participent de la renommée de la vallée de l'Isère dans cette production. Il est aussi à noter que l'aire géographique est le lieu de la mise au point de différents outillages spécifiques adaptés à la récolte des noix et à leur séchage.

Outre le greffage, la sélection de variétés autochtones adaptées aux facteurs naturels de la vallée de l'Isère tient une place prépondérante dans les usages locaux. Les trois variétés endémiques qui ont été à la base de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée de 1938 sont: la Franquette, la Parisienne et la Mayette.

Les arbres sont conduits en vergers à densité limitée: chaque arbre dispose au moins de 100 mètres carrés. Une taille de formation est appliquée à la plantation. Par la suite une taille tous les deux à trois ans suffit, afin de permettre à la lumière de pénétrer au mieux à l'intérieur de la ramure.

Les noix sont récoltées à bonne maturité, quand la cloison médiane est complètement brune. Elles sont rapidement triées, lavées, puis séchées: le séchage débute au maximum trente-six heures après la récolte.

Le séchage des noix est réalisé généralement par passage d'air modérément chaud (pas plus de 30 °C) à travers la masse des noix à sécher ou encore, chez les petits producteurs, par séchage naturel sur liteaux.

Une fois séchées, les noix sont calibrées. Le réglage des calibreurs adapté aux caractéristiques des variétés de l'appellation, plus ou moins oblongues, permet d'assurer le tri des noix d'un calibre supérieur à 28 millimètres.

Un ultime tri des noix permet d'obtenir des lots comportant moins de 10 % de fruits présentant des défauts de coque ou de cerneau (12 % dans le cas des noix fraîches), juste avant le conditionnement dans des contenants de taille limitée, dans lesquels les noix seront présentées au consommateur, afin de garantir l'intégrité de celles-ci.

*Spécificités du produit*

Les «Noix de Grenoble» ont un diamètre minimal de 28 millimètres et sont présentées en coque, sous forme fraîche ou sèche. La coque est propre et saine et ne présente pas de défaut qui pourrait porter atteinte à son aspect général, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

Le cerneau est ferme et charnu. Il présente une couleur claire à brun clair.

À la dégustation, les noix fraîches ou sèches se caractérisent par une note d'amertume, et des arômes de pain frais et de noisette.

*Lien causal*

L'installation du verger dans la vallée de l'Isère, dotée d'un climat relativement humide et venté, a permis de répondre aux principales exigences de la culture du noyer et en a favorisé le développement.

Le choix des terrains les plus propices par les nuciculteurs, ainsi que des apports réguliers en eau, permettent la production régulière de noix charnues de qualité.

La chute des températures observée à partir de fin août permet une maturation lente et régulière du fruit.

Le caractère pluvieux de l'automne dans la vallée de l'Isère ne facilite certes pas la récolte, mais est le garant essentiel de la finesse de la noix de Grenoble. En effet, la perte d'eau du cerneau est lente, régulière et homogène. Cela est dû tout autant à l'épaisseur de la coquille qu'au fort degré hygrométrique. La lenteur et la régularité du phénomène empêche toute dénaturation des réserves et en particulier tout rancissement des lipides.

L'utilisation des variétés locales endémiques (Franquette, Mayette et Parisienne) cultivées dans leur terroir de prédilection, favorise la production de fruits dotés d'une bonne richesse aromatique.

Les pratiques culturales, assurant une bonne pénétration du soleil dans la frondaison des noyers, favorisent ainsi la maturation optimale des fruits.

Les fruits peuvent ainsi être récoltés à bonne maturité fin septembre à partir d'une date fixée chaque année après étude de la maturité des noix de différents secteurs (altitude, sols, etc.) de façon collective.

Un séchage à température modérée intervenant rapidement après la récolte des noix à maturité, ainsi que leur tri et leur lavage, permet d'obtenir des noix saines et propres et des cerneaux de teinte claire à brun clair, signes d'une qualité remarquable.

Le soin apporté ensuite aux opérations de tri, calibrage et conditionnement permettent de conserver les caractéristiques spécifiques de la «Noix de Grenoble».

Les caractéristiques naturelles de l'aire géographique alliées à un savoir-faire des producteurs et des expéditeurs ont permis d'obtenir des noix qui ont acquis une réputation internationale.

**Référence à la publication du cahier des charges**

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

---