

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 130/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«NOIX DE GRENOBLE»

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

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

tel. +33 476640664

fax +33 4766407 0

email: cing@aoc-noixdegrenoble.com

Il CING è un'«association loi 1^o luglio 1901». Esso ha un interesse legittimo a presentare la domanda ed è composto da circa 1 000 operatori (produttori, trasportatori, condizionatori).

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [requisiti nazionali, aggiornamento delle coordinate di contatto delle strutture di controllo, altre modifiche redazionali]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica (modifiche)

- Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012
- Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (Modifiche)

Descrizione del prodotto

Sono stati aggiunti descrittori organolettici caratteristici delle «Noix de Grenoble», in seguito a sedute di analisi organolettiche condotte dal 1997, nell'ambito di questa denominazione di origine e a lavori di caratterizzazione effettuati dall'università di Suze La Rousse, come segue:

- aspetto compatto e carnoso del gheriglio,
- colore da marrone chiaro a marrone scuro del gheriglio,
- nota di amaro alla degustazione, accompagnata da aromi del pane fresco e della nocciola.

Zona geografica

Le fasi che devono svolgersi nell'ambito della zona sono state precisate: tutte le fasi che vanno dalla produzione delle noci al condizionamento.

La zona geografica è stata estesa a un comune della Drôme: Saint-Donat-sur-l'Herbasse, contiguo alla zona, in seguito a una perizia che mostra che tale comune è conforme ai criteri di delimitazione che caratterizzano la zona geografica di tale denominazione. Si annoverano tra i criteri relativi ai fattori naturali: clima a tendenza continentale, altitudini inferiori a 600 m, terreni favorevoli allo sviluppo delle noci, continuità con la zona geografica, e tra i criteri relativi ai fattori umani: sviluppata presenza di colture di noci che contraddistinguono il paesaggio, relazioni con la filiera «Noix de Grenoble», pratiche colturali e di lavorazione della frutta post-raccolto simili a quelle della zona geografica.

Il disciplinare menzionava inizialmente una zona geografica comprendente 257 comuni. Tale cifra era errata. Infatti, la zona geografica della denominazione di origine «Noix de Grenoble» era inizialmente descritta solo in cantoni nei testi che definiscono questa denominazione. Orbene, i cantoni si evolvono costantemente, e il loro profilo cambia: alcuni comuni, che originariamente facevano parte dei cantoni che compongono la zona geografica non sono stati successivamente contabilizzati. Un lavoro preciso sulla base dei cantoni storici ha permesso di desumere che la zona, rimasta invariata dopo la registrazione iniziale del 1996, è composta da 260 comuni (cui si aggiunge il comune citato), attualmente elencati nel disciplinare.

La procedura di identificazione delle particelle, menzionata nella parte «Metodo di ottenimento» (in vigore dal 1996 per la DOP «Noix de Grenoble»), e che consiste nel garantire che le particelle utilizzate soddisfino i criteri relativi alla loro ubicazione, è stata descritta in maniera più precisa in questa parte.

Prova dell'origine

Alla luce delle evoluzioni legislative e regolamentari nazionali la rubrica «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica» è stata consolidata e riunisce gli obblighi dichiarativi e di tenuta di registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al monitoraggio delle condizioni di produzione.

In tale contesto è prevista, in particolare, un'abilitazione degli operatori per riconoscerne l'idoneità a soddisfare i requisiti del disciplinare relativo alla denominazione di cui rivendicano il beneficio, che è rilasciato da un organismo di controllo riconosciuto dall'INAO e accreditato. Tale abilitazione e il controllo del disciplinare della DOP «Noix de Grenoble» sono organizzati sulla base di un piano di controllo elaborato dall'organismo di controllo.

Gli elementi relativi alla storia sono stati spostati nella parte «legame con l'origine» (del disciplinare).

Metodo di ottenimento

— Varietà impollinatrici

Al fine di inquadrare la presenza di varietà da impollinazione, si precisa che il 5 % di alberi delle varietà impollinatrici sono ammessi all'interno dei frutteti. I frutti di questi alberi non beneficiano della denominazione di origine.

— Densità di piantagione

Per rafforzare questa disposizione, la possibilità per gli alberi giovani (con meno di dodici anni) di avere una densità superiore a 100 alberi/ettaro è stata soppressa. Il metodo di calcolo della soglia minima di superficie per albero è inoltre stato precisato: la superficie di 100 mq per ogni albero si ottiene moltiplicando le due distanze tra le file e lo spazio tra gli alberi.

— Colture intercalari

Per garantire che la conduzione dei frutteti sia effettuata in funzione delle esigenze degli alberi, si precisa che le colture intercalari sono tollerate fino al 5° anno dopo l'impianto (vale a dire prima dell'entrata in produzione delle noci).

— Copertura vegetale

La presenza di erba a terra al momento della raccolta delle noci cadute quando maturano in autunno, è un fattore positivo per la qualità del prodotto finito (qualità dal punto di vista sanitario e colore dei gherigli). È quindi aggiunta la seguente disposizione che rende obbligatoria la presenza d'erba nei frutteti irrigati:

«nei frutteti irrigati, la presenza di erba (seminata o no, è obbligatoria a partire dal 1° settembre di ogni anno, a decorrere dal sesto anno successivo all'impianto. Tale copertura vegetale può essere interrotta in primavera.»

Questa disposizione è stata introdotta solo per i frutteti irrigati, dove l'erba non è in concorrenza con gli alberi per l'acqua. La crescita dell'erba non è possibile nei settori più secchi.

— Taglio

Fino all'età di circa 10 anni, l'albero è sottoposto ad un taglio di formazione.

Il taglio effettuato successivamente mira a mantenere un sufficiente vigore ogni anno e una buona luminosità sulle zone frutticole, poiché i germogli di frutta sono ubicati all'estremità dei rami di un anno in varietà tradizionali.

Effettuato regolarmente, il taglio permette di evitare che vi siano noci di piccolo calibro e comporta un migliore stato di salute degli alberi. Esso ha per obiettivo l'eliminazione completa dei rami o di parte dei rami che consumano in eccesso (ad esempio rami che assorbono molta acqua) per consentire una buona luminosità sulla corona. Si tratta di operazioni di tagli moderati.

La nozione di potatura che fa riferimento a un taglio generalmente accentuato, con eliminazione di interi rami o tagli importanti non sembra adatta alle pratiche. Il concetto di taglio di mantenimento o potatura di fruttificazione è più adeguato.

La nozione di potatura è stata pertanto sostituita da quella di potatura di manutenzione:

«Gli alberi delle noci vengono regolarmente potati almeno ogni tre anni.»

— Irrigazione

L'irrigazione consente di regolarizzare il livello di produzione e di ottenere delle noci di qualità rispetto alle esigenze del mercato.

Nel corso di una stagione vegetativa, il noce passa attraverso varie fasi di sviluppo in cui una carenza idrica può compromettere il raccolto in corso (in quantità e in qualità), il raccolto degli anni successivi e la durata di vita del frutteto.

Pertanto, una mancanza di acqua a giugno compromette il calibro dei frutti e la crescita vegetativa. A luglio la siccità provoca una scarsa formazione delle gemme da frutto (raccolto dell'anno successivo) e dei gherigli (qualità del raccolto in corso). Infine, ad agosto e a settembre, una scorretta alimentazione idrica deteriora la qualità del gheriglio e non consente una buona lignificazione dei rami dell'anno. Inoltre, una lunga siccità comporta un uso non corretto degli elementi fertilizzanti necessari allo sviluppo dei vari organi dell'albero.

La modifica mira quindi ad autorizzare l'irrigazione e ad eliminare la data di fine irrigazione in quanto l'irrigazione tardiva è proprio quella che permetterà di impedire il degrado della qualità finale dei gherigli.

«L'irrigazione è autorizzata durante il periodo di vegetazione del noce e fino al raccolto per evitare il collasso dei gherigli e garantire la qualità finale delle noci».

L'irrigazione sopra la chioma rimane vietata, in particolare perché inefficace e costosa dal punto di vista idrico.

— Fattori di produzione

Poiché le noci vengono raccolte a terra, l'utilizzo di materiali organici di origine non agricola è disciplinata: una disposizione è stata pertanto inserita nel disciplinare. Ogni apporto di materia organica deve essere analizzato in modo appropriato e deve essere immediatamente interrato.

L'utilizzo di regolatori di crescita rimane vietata. È stato inoltre precisato che gli attivatori della maturità erano vietati.

— Raccolta

Le norme intese a fissare una data di raccolta, adatta a una maturità ottimale della noce sono state precisate: la corretta maturazione delle noci significa che la raccolta avviene quando il gheriglio è solido e si sbuccia facilmente. Inoltre, il setto mediano interno è completamente scuro per l'80 % delle noci del frutteto in questione.

È stato inoltre chiarito che il direttore dell'INAO (cioè l'autorità competente) fissa una data di inizio della raccolta (collettiva) su proposta del gruppo dopo lo studio della maturazione delle noci.

— Resa

Una resa massima per ettaro calcolata in media sull'azienda e coerente con le potenzialità della coltura delle noci tradizionale locale è stata introdotta per facilitare i controlli di tracciabilità e di volumi: «La resa media dei frutteti dell'azienda è limitata a 4 tonnellate per ettaro in noce secca equivalente».

— Stoccaggio dopo la raccolta

Poiché questa fase è molto importante per la qualità finale delle noci si è provveduto a precisarla.

Pertanto è stato aggiunto: «Per le noci appena raccolte fresche e destinate ad essere essiccate, l'essiccazione inizia il più rapidamente possibile e al massimo 36 ore dopo la raccolta».

— Essiccazione

Nell'«essiccazione delle noci: guida pratica/CTIFL — settembre 1993», viene precisato che una temperatura massima di essiccazione a 30 °C è compatibile con le varietà più fragili di noci. Ciò consente di garantire una essiccazione rapida ed efficace delle noci senza alterarne la qualità.

Inoltre, è stato precisato che la temperatura massima di essiccazione è di 30 °C.

— Stoccaggio delle noci:

Sono state introdotte le seguenti disposizioni: «Le noci fresche sono conservate dagli operatori di selezione, calibratura, condizionamento a una temperatura compresa tra 1° e 5 °C e a un livello di umidità compresa tra l'80 e il 95 %.

Le noci secche sono conservate prima del condizionamento ad una temperatura non superiore a 8 °C e a un livello di umidità compresa tra il 60 e il 75 %, a decorrere dal 31 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta.»

Tali disposizioni consentono la conservazione delle noci preservando le qualità organolettiche e batteriologiche.

— Condizionamento:

Per migliorare la salvaguardia delle caratteristiche delle noci, sono state introdotte alcune disposizioni relative all'organizzazione della cernita/condizionamento, al taglio massimo dei contenitori, alla natura e alle date limite di spedizione delle noci con denominazione di origine al di fuori della zona geografica.

Viene precisato che «Le operazioni di cernita e di condizionamento sono realizzate su uno stesso sito, in un unico processo, senza stoccaggio intermediario». La realizzazione di tali fasi in un'unica procedura permette infatti di evitare le ripetute manipolazioni dei frutti, che causano la rottura e la dissaldata delle noci.

«I materiali utilizzati per il condizionamento delle noci sono nuovi e puliti e di qualità tale da non poter provocare alterazioni esterne o interne al prodotto.»

«Le noci secche sono condizionate in imballaggi di peso non superiore a 25 kg.

Le noci fresche sono condizionate in imballaggi di peso non superiore a 10 kg.

Solo il condizionamento in sacchi aerato e/o in vassoi aperti è autorizzato per le noci fresche.»

«Le noci possono essere messe in commercio con la denominazione d'origine "Noix de Grenoble" entro:

- 2 mesi dalla data di inizio del raccolto per le noci fresche,
- il 31 dicembre dell'anno successivo a quello del raccolto per le noci secche».

Inoltre, è confermato il divieto di commercializzare le noci fuori dell'imballaggio di origine, in quanto tale disposizione si applica da molti anni nella filiera.

— Qualità delle noci

Nonostante la cura posta nelle operazioni di cernita e di calibratura, può rimanere qualche frutto non conforme per i lotti condizionati. Inoltre, è stato precisato che è accettato:

- fino al 5 %, in numero, di noci con guscio appartenenti ad altre varietà che quelle autorizzate per la denominazione di origine,
 - fino al 5 %, in numero, di noci con guscio di calibro inferiore a 28 mm,
- senza che ciò rappresenti in totale più del 7 %.

Al fine di garantire il livello qualitativo dei prodotti, il disciplinare della DOP «Noix de Grenoble» ha integrato i livelli di qualità relativi alla categoria I della norma CEE ONU sulla commercializzazione delle noci con guscio.

Il disciplinare ha inoltre fissato un limite di difetti cumulativi per partita di noci, per non consentire una valutazione cumulativa di questi ultimi.

Pertanto, i lotti di «Noix de Grenoble» secchi non possono presentare complessivamente più del 10 % di noci che hanno difetti del guscio e della parte commestibile (12 % per le noci fresche).

— Giustificazione del condizionamento obbligatorio nella zona geografica

Fino ad oggi la «Noix de Grenoble» è stata condizionata nella zona geografica o in prossimità immediata di quest'ultima. Il disciplinare è stato precisato su questo punto introducendo esplicitamente un obbligo di condizionamento delle noci nella zona geografica.

I seguenti elementi giustificano il fatto che venga previsto un condizionamento obbligatorio nella zona geografica.

Per preservare la qualità finale della denominazione d'origine «Noix de Grenoble», è opportuno limitare le manipolazioni delle noci. Infatti, il guscio che protegge la parte commestibile della noce rischia di deteriorarsi in seguito ai colpi subiti (noci dissaldate o rotte nel corso dello svuotamento nelle tramogge).

I problemi legati a manipolazioni multiple della noce rappresentano una preoccupazione costante degli operatori della filiera. Poiché la raccolta è meccanizzata, è necessario ridurre per quanto è possibile le manipolazioni post-raccolta per evitare che le noci si rompano o si dissaldino.

In occasione dei controlli sul prodotto, non è raro trovare noci rotte o dissaldate nei lotti, nonostante le precauzioni prese durante le operazioni di calibratura, cernita e condizionamento per evitare le cadute da grande altezza.

Al fine di limitare le manipolazioni dei frutti, le operazioni di cernita e di condizionamento avvengono nello stesso sito, in un unico processo, senza stoccaggio intermedio.

Il condizionamento viene effettuato in recipienti di dimensioni limitate (10 kg per le noci fresche, 25 kg per le noci secche) al fine di evitare problemi di schiacciamento.

La spedizione di noci non condizionate all'esterno della zona geografica, in considerazione di un ulteriore condizionamento, significherebbe pertanto ulteriori manipolazioni, che potrebbero comportare rotture e dissaldature, nonché uno schiacciamento delle noci.

Inoltre, il condizionamento ha luogo nella zona al fine di preservare le caratteristiche fisico-chimiche delle noci. Occorre infatti prestare particolare attenzione alle condizioni di conservazione del prodotto.

Per la noce fresca: questa noce, composta da almeno il 20 % di acqua, di fatto è sottoposta all'essiccazione. Essa ha una durata di vita limitata e non deve essere spedita fuori dalla zona dopo due mesi dall'inizio della raccolta. Non può essere in nessun caso trasformata in noce secca. La data di condizionamento è iscritta sul contenitore per una migliore informazione del consumatore. Sono state stabilite condizioni di temperatura e di umidità rigorose per lo stoccaggio di queste noci presso gli operatori: temperatura compresa tra 1 e 5 °C e umidità compresa tra l'80 e il 95 %.

Per la noce secca: quest'ultima ha una composizione diversa, poiché il suo tasso di umidità è pari al massimo al 12 %; occorre tuttavia sottolineare l'importanza della sua composizione in lipidi (acidi grassi): 66 %. Una scorretta conservazione può comportare l'ossidazione di questi ultimi: l'irrancidimento. Per questo motivo gli operatori di cernita e di condizionamento devono conservare le noci secche, dopo il 31 marzo (quando le temperature cominciano a risalire) a una temperatura non superiore agli 8 °C e a un livello di umidità compreso tra il 60 e il 75 %. Anche questo prodotto ha vita limitata, poiché la spedizione di noci secche al di fuori della zona può avvenire solo fino al 31 dicembre successivo alla raccolta.

Tali criteri di conservazione possono essere verificati esattamente solo da un controllo preciso sugli operatori di cernita e condizionamento, situati all'interno della zona geografica. Inoltre, il controllo effettuato sulle partite di noci condizionate, consente di assicurarsi del rispetto delle condizioni di conservazione di queste ultime.

L'assenza di condizionamento obbligatorio nella zona geografica porrebbe inoltre problemi di controllo e di tracciabilità.

Infatti, la noce è un prodotto fungibile. Il rischio è accresciuto dal carattere oblungo della varietà prodotta prevalentemente nella zona geografica: la «Franquette», che per tale ragione può essere facilmente confusa con noci prodotte in altre zone geografiche. Per evitare le miscele, la competenza degli operatori locali è fondamentale al fine di effettuare controlli di purezza varietale. Inoltre, la denominazione «Noix de Grenoble», che esiste dal 1938, ha una forte reputazione ed è già stata oggetto di usurpazioni a livello internazionale (Canada, Stati Uniti ecc.). La facoltà di condizionare o ricondizionare all'esterno della zona geografica della DOP «Noix de Grenoble» comporta inevitabilmente uno sviluppo di tali frodi.

La realizzazione di un condizionamento all'interno della zona geografica consente di effettuare controlli delle caratteristiche dei prodotti sulle noci condizionate. Sui recipienti sono apposti contrassegni «Noix de Grenoble» distribuiti dal consorzio a qualsiasi operatore che soddisfi i requisiti del disciplinare. Esso tiene una contabilità che permetta di conoscere i volumi commercializzati come DOP «Noix de Grenoble». Il sistema messo in atto dal 1968 fornisce una garanzia supplementare per la non sostituzione dei prodotti fino alla commercializzazione. Le «Noix de Grenoble» sono infatti poste in vendita al consumatore nell'imballaggio in cui sono state inizialmente condizionate.

Etichettatura

Le indicazioni di etichettatura sono state precisate per una migliore informazione del consumatore.

L'obbligo di apporre la dicitura «denominazione di origine controllata» o «DOC», è stato soppresso.

Per le noci fresche, è stato previsto che possano anche essere denominate «noci novelle» conformemente a ciò che esiste inoltre sul mercato delle noci fresche.

Si precisa che il simbolo DOP dell'Unione europea è obbligatorio.

In conformità a quanto praticato dal 1968 un contrassegno specifico è apposto sull'etichettatura delle «Noix de Grenoble».

Tali contrassegni sono messi a disposizione dal consorzio, senza limitazioni quantitative, per qualsiasi operatore che rispetti il disciplinare. Sono di colore rosso vivo (colore di riferimento: pantone 032) e con un diametro minimo di 3 cm per tutti gli imballaggi.

Al fine di migliorare le informazioni dirette al consumatore, l'etichettatura deve precisare inoltre:

- l'identità dell'imballatore e/o dello speditore, il nome e l'indirizzo o il simbolo di identificazione,
- l'annata della raccolta,
- la data di condizionamento: tale indicazione è facoltativa per le noci secche e obbligatoria per le noci fresche,

— per la noce fresca, una delle seguenti menzioni:
«consumare rapidamente, tenere preferibilmente al fresco»

o

«durata di conservazione limitata; conservare al fresco».

Altro

Descrizione del prodotto

Alcune precisazioni volte a descrivere meglio il prodotto, già presenti nella sezione «Metodo di ottenimento», sono state spostate in questa parte:

- aggiunta dei nomi delle varietà locali autoctone utilizzate: «Franquette», «Mayette» e «Parisienne»,
- precisazione delle categorie «noci secche» e «noci fresche», con il loro rispettivo tenore di umidità (20 % al minimo per le noci fresche e 12 % al massimo per le noci secche).

Metodi di ottenimento: varietà e frutteti.

L'obbligo di provenienza dei frutti da noceti individuati nella zona geografica che figura nella parte «zona geografica», la precisazione corrispondente è stata cancellata da tale parte.

Legame con la zona geografica

Questa parte è stata sistemata in tre sottoparti ed è stata precisata.

Riferimenti alla struttura di controllo

Per evitare di modificare il disciplinare in caso di cambiamento dell'organismo di controllo sono state introdotte i recapiti dell'autorità competente in materia di controllo, in sostituzione di quelle della struttura di controllo.

Requisiti nazionali

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la rubrica «requisiti nazionali» presenta sotto forma di tabella i punti principali da controllare, i relativi valori di riferimento e i metodi di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

«NOIX DE GRENOBLE»

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

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Noix de Grenoble»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Le noci aventi diritto alla denominazione «Noix de Grenoble» sono noci con guscio appartenenti a una o più delle seguenti varietà: «Franquette», «Parisienne» e «Mayette». Esse sono presentate in forma fresca o secca.

Le noci fresche sono frutti di diametro minimo di 28 mm. Il gheriglio solido e carnoso è di colore da marrone chiaro a marrone scuro, si sbuccia rapidamente e presenta un tasso di umidità naturale pari o superiore al 20 %.

Le noci secche sono frutti di diametro minimo di 28 mm. Il gheriglio solido e carnoso è di un colore da marrone chiaro a marrone scuro e ha un tasso di umidità naturale inferiore o pari al 12 %.

In occasione della degustazione, le noci fresche o secche sono caratterizzate da una nota di amaro e dagli aromi del pane fresco e nocciola.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Vengono utilizzate solo noci mature delle varietà seguenti: «Franquette», «Parisienne» e «Mayette».

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le operazioni, dalla raccolta delle noci fino alla cernita e alla calibratura finali vengono effettuate nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione

I seguenti elementi giustificano il fatto che si preveda un condizionamento obbligatorio nella zona geografica.

Per preservare la qualità finale della denominazione d'origine «Noix de Grenoble», occorre limitare le manipolazioni delle noci, poiché il guscio che protegge la parte commestibile della noce rischia di deteriorarsi per effetto dei colpi subiti (noci dissaldate o rotte).

Gli operatori della filiera, quindi, limitano al minimo le manipolazioni post-raccolta. Infatti, le operazioni di cernita e di condizionamento avvengono nello stesso sito, in un unico processo, senza stoccaggio intermedio.

Il condizionamento viene effettuato in recipienti di dimensioni limitate (10 kg per le noci fresche, 25 kg per le noci secche), per evitare problemi di schiacciamento.

La spedizione di noci non condizionate significherebbe pertanto ulteriori manipolazioni, che potrebbero comportare rotture e dissaldature nonché uno schiacciamento delle noci.

Il condizionamento ha luogo inoltre nella zona al fine di salvaguardare le qualità fisico-chimiche delle noci:

- la noce fresca, composta da almeno il 20 % di acqua, è sottoposta all'essiccazione. Essa ha una durata di vita limitata e viene spedita al di fuori dell'area entro due mesi dall'inizio della raccolta. Rigorose condizioni di temperatura e di umidità sono stabilite per lo stoccaggio di tali noci presso gli operatori che realizzano la calibratura, la cernita e il condizionamento,
- la noce secca ha una composizione importante in lipidi (acidi grassi): il 66 %. Una conservazione scorretta può comportare l'ossidazione di questi ultimi. Sono stabilite alcune condizioni di temperatura e di umidità per lo stoccaggio di tali noci presso gli operatori che realizzano la calibratura, la cernita e il condizionamento dopo il 31 marzo. La spedizione di noci secche al di fuori della zona può avvenire solo fino al 31 dicembre successivo alla raccolta.

Tali criteri di conservazione possono essere verificati esattamente solo con un controllo preciso insieme degli operatori di cernita e di condizionamento, situati all'interno della zona geografica e delle noci condizionate.

L'assenza di condizionamento obbligatorio nella zona geografica porrebbe inoltre problemi di controllo e di tracciabilità.

Infatti, la noce è un prodotto fungibile. Le competenze degli operatori locali sono fondamentali per controllare la purezza varietale. Inoltre, la denominazione «Noix de Grenoble», che esiste dal 1938, ha una forte reputazione ed è già stata oggetto di usurpazioni a livello internazionale. La facoltà di condizionare o ricondizionare all'esterno della zona geografica della DOP «Noix de Grenoble» comporta inevitabilmente uno sviluppo di tali frodi.

La realizzazione di un condizionamento nella zona geografica permette di effettuare controlli delle caratteristiche dei prodotti sulle noci condizionate. Sui contenitori sono apposti contrassegni «Noix de Grenoble» di cui il consorzio tiene una contabilità che permette di conoscere i volumi commercializzati. Tale sistema, istituito nel 1968, fornisce garanzie supplementari concernenti la non sostituzione dei prodotti fino alla commercializzazione. Le «Noix de Grenoble» sono infatti poste in vendita al consumatore nell'imballaggio in cui sono state inizialmente condizionate.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura sulle confezioni unitarie contiene le indicazioni seguenti, raggruppate sullo stesso lato della confezione, a caratteri indelebili, perfettamente leggibili e visibili:

- la denominazione «Noix de Grenoble»,
- accanto c'è il simbolo DOP dell'Unione europea,
- se del caso, le menzioni «noci fresche» o «noci novelle», sulle confezioni di noci fresche, o «noci secche»,

- la menzione «denominazione di origine protetta» in lettere può essere apposta anche su base volontaria in continuità o in prossimità immediata della denominazione,
- tutte le menzioni devono essere stampate in caratteri le cui dimensioni sia in altezza che in larghezza non supereranno quelle della denominazione d'origine protetta «Noix de Grenoble»,
- il contrassegno numerato o con numero di contratto rilasciato dal comitato interprofessionale della noce di Grenoble, di colore rosso vivo (colore di riferimento: pantone 032) di diametro minimo di 3 cm per tutti gli imballaggi,
- l'identificazione dell'imballatore e/o dello speditore, nome e indirizzo o simbolo di identificazione,
- l'annata della raccolta,
- per la noce fresca:
 - la data di condizionamento;
 - una delle diciture seguenti:
 - «consumare rapidamente, tenere preferibilmente al fresco»
 - o
 - «durata di conservazione limitata; conservare al fresco».

4. Descrizione concisa della zona geografica

Tutte le operazioni, dalla raccolta delle noci fino al confezionamento, devono essere effettuate nella zona geografica, che è limitata alle regioni agricole naturali del Grésivaudan, degli Chambarans e della Bièvre.

Essa contiene in totale 261 comuni, di cui 184 in Isère, 48 nella Drôme e 29 in Savoia.

Dipartimento della Drôme:

Tutti i comuni dei cantoni di Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère cantoni 1 e 2, Saint-Jean-en-Royans.

Cantone di Le Grand-Serre: comuni di (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Cantone di Saint-Donat-sur-l'Herbasse: Comune di Saint-Donat-sur-l'Herbasse

Dipartimento dell'Isère:

Tutti i comuni dei cantoni di: Allevard, Domène, Echirolles, Echirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Egrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Cantone di La Côte-Saint-André: comuni di Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Cantone di Le Grand-Lemps: comuni di Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Cantone di Villard-de-Lans: comuni di Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte;.

Dipartimento della Savoia:

Tutti i comuni dei cantoni di Montmélian, (La) Rochette.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona geografica è limitata alle zone agricole naturali del Grésivaudan, degli Chambarans e della Bièvre, lungo la valle dell'Isère, che presentano caratteristiche specifiche che li rendono particolarmente idonei alla produzione di noci di qualità.

La temperatura media annua di 10,5 °C a 300 m di altitudine è ideale per la realizzazione completa e armoniosa del ciclo vegetativo delle noci.

La piovosità media annua, compresa tra 800 e 1 100 mm, garantisce un approvvigionamento idrico e una umidità atmosferica sufficiente, senza provocare né ristagno idrico, né nebbie importanti.

Il freddo invernale (65 giorni di gelo in media ad ovest della zona, 100 giorni a est) comporta una vernalizzazione perfetta degli alberi, presupposto indispensabile per una fioritura regolare di primavera.

L'inverno è la stagione meno piovosa. Ciò evita il ristagno idrico dei terreni nella primavera che impedirebbe la ripresa dell'attività degli alberi.

La forte escursione termica annua (19-20 °C), caratteristica dovuta alle influenze continentali, favorisce la regolarità delle fasi di riproduzione.

Dal mese di agosto la temperatura si abbassa di 10 °C in 2 mesi. La maturazione dei frutti è molto regolare senza ripresa di crescita, molto pregiudizievole alla qualità e alla resistenza dei giovani rami.

Il brusco calo delle temperature legato al fotoperiodo e a un aumento dell'umidità atmosferica provoca una frammentazione dei gusci e un'abscissione dei peduncoli dei frutti in modo molto rapido e omogeneo. Il sincronismo del ciclo riproduttivo è mantenuto fino alla sua fase finale.

L'autunno è sempre la stagione più umida e ottobre è in media il mese più piovoso.

Fattori umani

La coltura della noce nella valle dell'Isère è antichissima. Gli archivi di Grenoble della fine dell'11° secolo, menzionano i tributi pagati in «*sétier*» di noci e i conti dei feudatari per il quattordicesimo e quindicesimo secolo menzionano anch'essi questa produzione.

Lo sviluppo di una produzione di noci di qualità omogenea destinata alla vendita è stata realizzata grazie al contenimento dell'innesto, sviluppato a partire dalla fine del diciottesimo secolo. Il paesaggio locale è fortemente caratterizzato dalla presenza di piantagioni di noci e di essiccatoi tradizionali.

Lo sviluppo di questa produzione, concomitante a quello dei mezzi di trasporto, ha permesso la conquista dei mercati francese, inglese e statunitense. Prima del 1900, i produttori di noci del villaggio de la Rivière, si erano già riuniti per unire i loro sforzi di esportazioni verso gli Stati Uniti.

L'organizzazione della professione ha inoltre avuto come scopo la promozione di un prodotto di alta qualità e la difesa contro le usurpazioni della denominazione «Noix de Grenoble». Ma è stato necessario attendere fino al 1927, quando è stata costituita la Federazione dei sindacati dei produttori di «Noix de Grenoble» e il 1938 per l'ottenimento della denominazione d'origine «Noix de Grenoble» (con decreto del 17 giugno 1938).

Un altro fattore di sviluppo del noce, è la presenza, fin dall'inizio del XX secolo, di vivaisti locali specializzati negli alberi di noce Vinay, Vif, Saint-Marcellin e più tardi intorno al 1960, nel comune di Chatte. Il mantenimento della competenza dei vivaisti spiega in parte la relativa omogeneità del frutteto della noce di Grenoble. La riproducibilità costante degli esemplari ottenuti e la regolarità qualitativa delle noci che ne deriva, contribuiscono alla notorietà della valle dell'Isère in tale produzione. Va altresì notato che la zona geografica è il luogo della messa a punto di diversi utensili specifici adatti per la raccolta delle noci e alla loro essiccazione.

Oltre all'innesto, la selezione di varietà autoctone adattate ai fattori naturali della valle dell'Isère occupa un posto preponderante nell'ambito degli usi locali. Le tre varietà endemiche che hanno costituito la base per il riconoscimento della denominazione di origine controllata del 1938 sono: La «Franquette», la Parisienne e la Mayette.

Gli alberi vengono mantenuti in frutteti a densità limitata: ciascun albero dispone almeno di 100 m². Un taglio di formazione è applicata all'impianto. Successivamente un taglio ogni 2-3 anni è sufficiente per consentire alla luce di penetrare meglio all'interno dei rami.

Le noci vengono raccolte una volta mature, quando il setto mediano è completamente nero. Esse sono rapidamente selezionate, lavate e successivamente essiccate: l'essiccazione inizia al massimo 36 ore dopo la raccolta.

L'essiccazione delle noci viene effettuata generalmente mediante il passaggio di aria moderatamente calda (non più di 30 °C) attraverso la massa delle noci da seccare o anche i piccoli produttori, mediante essiccazione naturale su pannelli.

Una volta essiccate, le noci sono calibrate. La regolazione dei calibratori adattata alle caratteristiche delle varietà della denominazione, più o meno oblunghe, permette di garantire la cernita delle noci di calibro superiore a 28 mm.

Un'ultima cernita delle noci permette di ottenere lotti con meno del 10 % di frutti che presentano difetti del guscio o del gheriglio (12 % nel caso delle noci fresche), subito prima del condizionamento in contenitori di dimensioni limitate, in cui le noci saranno presentate al consumatore, al fine di garantire l'integrità delle stesse.

Specificità del prodotto

Le «Noix de Grenoble» hanno un diametro di almeno 28 mm e sono presentate in guscio, fresche o secche. Il guscio è pulito e sano e non presenta vizi che potrebbero pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione.

Il gheriglio è solido e carnoso. Presenta un colore da marrone chiaro a marrone scuro.

In occasione della degustazione, le noci fresche o secche sono caratterizzate da una nota di amaro e dagli aromi del pane fresco e nocciola.

Legame causale

L'impianto del frutteto nella valle dell'Isère, dotato di un clima relativamente umido e ventoso, ha permesso di rispondere alle principali esigenze della cultura del noce e ne ha favorito lo sviluppo.

La scelta dei terreni più favorevoli da parte dei coltivatori di noci, nonché degli apporti idrici regolari, garantiscono la regolare produzione di noci carnose di qualità.

La caduta delle temperature osservata a partire da fine agosto consente una maturazione lenta e regolare del frutto.

Il carattere piovoso dell'autunno nella valle dell'Isère non facilita certo la raccolta, ma costituisce la garanzia essenziale della delicatezza della noce di Grenoble. Infatti, la perdita d'acqua del gheriglio è lenta, regolare e omogenea. Ciò è dovuto sia allo spessore del guscio che all'alto grado igrometrico. La lentezza e la regolarità del fenomeno impedisce qualsiasi snaturamento delle riserve e in particolare qualsiasi irrancidimento dei lipidi.

L'uso delle varietà locali autoctone (Franquette, Mayette e Parisienne) coltivate nel territorio preferibile, favorisce la produzione di frutta con una buona ricchezza aromatica.

Le pratiche colturali, garantendo una buona penetrazione del sole nella chioma degli alberi, favoriscono la maturazione ottimale dei frutti.

I frutti possono essere raccolti quando sono maturi alla fine di settembre a partire da una data fissata ogni anno dopo uno studio sulla maturazione delle noci di diversi settori (altitudine, terreni...) collettivamente.

L'essiccazione a temperatura moderata che interviene rapidamente dopo la raccolta delle noci una volta mature, nonché la selezione e il lavaggio, consente di ottenere noci sane e pulite e gherigli di colore da marrone chiaro a marrone scuro, che sono segni di qualità pregiata.

La cura successivamente alle operazioni di cernita, calibratura e condizionamento consentono di conservare le caratteristiche specifiche della «Noix de Grenoble».

Le caratteristiche naturali della zona geografica legate a una competenza dei produttori e dei trasportatori hanno permesso di ottenere noci che hanno acquisito una reputazione internazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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