

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 130/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**NOIX DE GRENOBLE****ES Nr.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014.****ACVN (X) AĢIN ()****1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

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

Tālr. +33 476640664
Fakss +33 476640740

E-pasts: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING ir asociācija, kas reģistrēta saskaņā ar 1901. gada 1. jūlija likumu. Tai ir likumīgas intereses iesniegt pieteikumu, un tā sastāv no aptuveni 1 000 ekonomikas dalībniekiem (ražotājiem, nosūtītājiem un fasētājiem).

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifiskācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Citi [valsts prasības, kontroles struktūru kontaktinformācijas atjaunināšana, citas redakcionāla rakstura izmaiņas]

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums vai grozījumi

Produkta apraksts

Pievienoti *Noix de Grenoble* organoleptisko īpašību deskriptori, kas iegūti par šo cilmes vietas nosaukumu veiktajos organoleptiskās analīzes pasākumos kopš 1997. gada un *Suze la Rousse* universitātes veiktajā raksturošanas darbā:

- kodols pēc izskata stingrs un sulīgs,
- kodola krāsa gaiša vai gaiši brūna,
- rūgtenuma piegarša, kuru sajūt ēdot, kā arī svaigas maizes un lazdu riekstu aromāts.

Ģeogrāfiskais apgabals

Precizēti posmi, kas veicami noteiktajā apgabalā – visi posmi no valriekstu ražošanas līdz fasēšanai.

Ģeogrāfiskais apgabals paplašināts, iekļaujot tajā vēl vienu *Drôme* departamenta pašvaldību – *Saint-Donat-sur-l'Herbasse*, kas robežojas ar apgabalu un kas pēc ekspertīzes veikšanas tika atzīta par atbilstošu ar šo nosaukuma apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala raksturīgajiem delimitācijas kritērijiem. No kritērijiem, kas saistīti ar dabas apstākļiem, īpaši jāuzsver pārsvarā kontinentālais klimats, augstums virs jūras līmeņa, kas nepārsniedz 600 m, augsnes, kas labvēlīgas riekstkoku attīstībai, un nepārtrauktība ar ģeogrāfisko apgabalu, bet no kritērijiem, kas saistīti ar cilvēkfaktoriem – attīstīta riekstaudzēšanas darbība, kas iezīmē ainavu, saistība ar *Noix de Grenoble* tīklu un paņēmieni augļu audzēšanai un apstrādei pēc ražas novākšanas līdzīgi ģeogrāfiskajā apgabalā izmantotajiem.

Specifikācijā sākotnēji bija norādīts ģeogrāfiskais apgabals, ko veidoja 257 pašvaldību teritorija. Šis skaits bija nepareizs. Būtībā dokumentos, kas definēja cilmes vietas nosaukumu *Noix de Grenoble*, tā ģeogrāfiskais apgabals sākotnēji bija norādīts tikai kantonu robežās. Taču kantonu robežas pastāvīgi tiek grozītas, un to aprises mainās – vairākas pašvaldības, kas sākotnēji ietilpa ģeogrāfisko apgabalu veidojošajos kantonos, pēc tam vairs netika pieskaitītas. Cenšoties precizēt vēsturiskās kantonu robežas, varēja secināt, ka apgabalu, kas nebija mainīts kopš sākotnējās reģistrēšanas brīža 1996. gadā, veido 260 pašvaldību teritorija (ieskaitot arī iepriekš minēto pašvaldību), kuras turpmāk uzskaitītas specifikācijā.

Šajā punktā ir precīzāk raksturota zemesgabalu identificēšanas kārtība, kura bija izklāstīta punktā “Ražošanas metode” (no 1996. gada tā attiecās uz ACVN *Noix de Grenoble*) un kuras mērķis bija nodrošināt, lai izmantotie zemesgabali atbilstu kritērijiem, kas saistīti ar to izveides vietu.

Izcelsmes apliecinājums

Ņemot vērā grozījumus valsts tiesību un administratīvajos aktos, tika konsolidēts punkts “Pierādījumi par to, ka produkta izcelsme ir saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu” un pārstrādāti pienākumi sniegt ziņojumus un veidot reģistrus, kas atvieglo produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu uzraudzību.

Šajā jomā jo īpaši ir paredzēta tirgus dalībnieku sertificēšana, atzīstot viņu spējas izpildīt tā produkta specifiskācijas prasības, kura apzīmējumu viņi vēlas izmantot, un to īsteno akreditēta un INAO apstiprināta uzraudzības struktūra. Šī sertificēšana un uzraudzība pār ACVN *Noix de Grenoble* specifiskāciju tiek organizēta saskaņā ar uzraudzības plānu, ko izstrādā minētā uzraudzības struktūra.

Specifikācijas punktā “Saikne ar cilmes vietu” nomainīta vēsturiskā informācija.

Ražošanas metode

— Apputeksnētājšķirnes

Lai regulētu apputeksnētājšķirņu klātbūtni, tika precizēts, ka augļu dārzos ir atļauts audzēt 5 % apputeksnētājšķirņu koku. Šo koku augļiem netiek piešķirts cilmes vietas nosaukums.

— Stādīšanas biežība

Lai pastiprinātu minēto noteikumu, tika svītrotā iespēja jaunus kokus (jaunākus par divpadsmit gadiem) stādīt lielākā biežībā par 100 kokiem uz hektāru. Turklāt tika precizēts arī veids, kā aprēķina minimālo platību vienam kokam – minimālo platību 100 m² uz vienu koku iegūst, reizinot divus rindstarpu attālumus ar atstarpēm starp kokiem.

— Starpkultūras

Lai nodrošinātu augļu dārzu pareizu iekopšanu atbilstoši riekstkoku vajadzībām, tika precizēts, ka starpkultūras ir atļautas ne agrāk kā piektajā gadā pēc koku iestādīšanas (proti, pirms riekstkoki sāk dot ražu).

— Zālāju veidošana

Augsnes pārklājums ar zālāju nogatavojušos riekstu ražas novākšanas laikā rudenī labvēlīgi ietekmē gatavo produktu kvalitāti (sanitāro kvalitāti un kodolu krāsu). Tādēļ tika pievienots turpmāk citētais noteikums, kas nosaka par pienākumu apūdeņotos augļu dārzos obligāti veidot zālājus:

“Apūdeņotos augļu dārzos, sākot no sestā gada pēc koku iestādīšanas, katru gadu no 1. septembra obligāti jābūt sētiem vai citādi veidotiem zālājiem. Pavasaros šo augu segu drīkst noņemt.”

Minētā prasība tika noteikta tikai apūdeņotiem augļu dārziem, kur zālei nav jāiztur konkurence cīņa par ūdeni ar kokiem. Izkaltušākajās platībās zāles saaugšanu nedrīkst pieļaut.

— Koku vainagu veidošana

Līdz aptuveni desmit gadu vecumam kokam veido vainagu.

Izveidotais vainags pēc tam uztur kokam pietiekamu augšanas sparū un labu augļu nesošo apvidu izgaismojumu, tradicionālajām šķirnēm augļizmetņi atrodas attiecīgajā gadā izaugušo zaru galos.

Sistemātiska vainagu veidošana ļauj novērst maza izmēra riekstu attīstību un uzlabo koka sanitāro stāvokli. Tās mērķis ir pilnībā novākt atkārušos zarus vai zaru daļas (piemēram, ūdenszarus), lai vainagam nodrošinātu pietiekamu gaismu. Tās ir neliela apjoma darbības.

Nešķiet, ka praksē par piemērotu tiktu atzīta atzarošana, ko parasti saista ar liela apjoma apgriešanu, atdalot visus zarus vai tos būtiski saīsinot. Piemērotāk šķiet kokus apgriezt to kopšanas vai lielākas augļu ražas nodrošināšanas nolūkā.

Tādēļ atzarošanas jēdziens tika aizstāts ar vainagu veidošanu koku kopšanas nolūkā:

“Riekstkoku kopšanas nolūkā apgriez vismaz katru trešo gadu.”

— Apūdeņošana

Apūdeņošana nodrošina stabilu ražošanas līmeni un kvalitatīvu riekstu iegūšanu atbilstoši tirgus prasībām.

Veģetācijas perioda laikā riekstkoks iziet dažādus attīstības posmus, kuru laikā ūdens trūkums var apdraudēt kārtējo ražu (kvantitatīvi un kvalitatīvi), ražu turpmākajos gados un augļu dārza kopējo mūžu.

Piemēram, ūdens trūkums jūnijā apdraud augļu lielumu un veģetatīvo augšanu. Sausums jūlijā pasliktina augļizmetņu veidošanos (pasliktina nākamā gada ražu) un riekstu kodolu veidošanos (pasliktina kārtējās ražas kvalitāti). Visbeidzot, nepietiekama apūdeņošana augustā un septembrī sabojā riekstu kodolu kvalitāti un aizkavē pareizu pārkoksnēšanas attiecīgajā gadā izaugušajiem zariem. Turklāt ilgstošs sausums neļauj pietiekami izmantot augu barības vielas, kas nepieciešamas dažādu koka orgānu pareizai attīstībai.

Tādēļ veikto grozījumu mērķis ir atļaut apūdeņošanu un svītrot apūdeņošanas beigu datumu, jo tieši vēlīnā apūdeņošana ir tā, kas var aizkavēt riekstu kodolu kvalitātes pasliktināšanos:

“Apūdeņošana ir atļauta riekstkoku veģetācijas periodā un līdz ražas novākšanai, lai novērstu kodolu vīti un nodrošinātu riekstu galīgo kvalitāti.”

Turpmāk būs aizliegta arī apūdeņošana, rasinot lapotni, jo tā nav efektīva un patērē daudz ūdens.

— Iestrādātās vielas

Tā kā šos valriekstus novāc uz zemes, tiek reglamentēta ar lauksaimniecību nesaistītu organisku vielu izmantošana – specifiskajai tika pievienots attiecīgs noteikums. Katrs gadījums, kad tiek iestrādātas šāda veida organiskās vielas, ir sīki jāizanalizē, un tās ir nekavējoties jāaprok.

Augšanas regulētāju lietošana arī turpmāk būs aizliegta. Turklāt tika precizēts, ka aizliegti ir arī nobriešanas stimulētāji.

— Ražas novākšana

Tika precizēti arī noteikumi, kas nosaka ražas novākšanas datumu atkarībā no riekstu optimālās gatavības pakāpes – rieksti ir sasnieguši pilngatavību, ja, ražu novācot, to kodoli ir stingri un viegli lobāmi. Turklāt 80 % riekstu attiecīgajā augļu dārzā iekšējā starpsiena ir pilnīgi brūna.

Tika arī precizēts, ka *INAO* direktors ir kompetentā amatpersona, kas nosaka (kolektīvās) ražas novākšanas sākuma datumu saskaņā ar grupas priekšlikumu un pēc riekstu gatavības izpētes.

— Raža

Tika noteikta maksimālais ražas apjoms no hektāra, aprēķinot vidējo katras saimniecības rādītāju atbilstoši tradicionālās vietējās riekstaudzēšanas iespējām, lai atvieglotu izsekojamības un saražoto apjomu uzraudzību: “Vidējā neto raža saimniecības augļu dārzos tiek ierobežota ar četrām tonnām no hektāra, izsakot sausu riekstu ekvivalentā.”

— Uzglabāšana pēc ražas novākšanas

Šis posms ir ļoti svarīgs riekstu galīgajai kvalitātei, tādēļ tas precizēts.

Pievienots šāds noteikums: “Svaigi novāktus riekstus, kas paredzēti žāvēšanai, sāk žāvēt pēc iespējas drīz, bet ne vēlāk kā 36 stundas pēc novākšanas.”

— Žāvēšana

Izdevumā “Riekstu žāvēšanas praktiskā rokasgrāmata. – *CTIFL*, 1993. gada septembris” tika norādīts, ka vistrauslākajām valriekstu šķirnēm ir piemērota maksimālā žāvēšanas temperatūra 30 °C. Tā ļauj nodrošināt ātru un efektīvu riekstu izžāvēšanu, nemainot to kvalitāti.

Tādēļ tika precizēts, ka maksimālā žāvēšanas temperatūra ir 30 °C.

— Valriekstu uzglabāšana

Tika ieviesti šādi noteikumi: “Šķirošanas, kalibrēšanas un fasēšanas darbu veicēji uzglabā svaigus riekstus temperatūrā no 1 līdz 5 °C, ja gaisa mitrums ir no 80 līdz 95 %.

Žāvētus valriekstus pirms fasēšanas uzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 8 °C, ja gaisa mitrums ir no 60 līdz 75 %, sākot no 31. marta gadā, kas seko ražas novākšanas gadam.”

Šie noteikumi ļauj uzglabāt riekstus, saglabājot to organoleptiskās un bakterioloģiskās īpašības.

— Iepakošana

Lai labāk saglabātu riekstu īpašības, tika ieviesti noteikumi par šķirošanas/iepakošanas organizēšanu, maksimālo iepakojuma lielumu, iepakojuma veidiem un termiņiem, kādos ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētie rieksti ir jānosūta ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

Tika precizēts: “Šķirošanas un iepakošanas darbības veic vienā un tajā pašā ražotnē un vienotā procesā, nepieļaujot starpposma uzglabāšanu.” Būtībā šo posmu īstenošana vienotā procesā ļauj novērst augļu vairākkārtīgu pārcilāšanu, kas izraisa riekstu saspīlēšanu un atlobīšanos.

“Materiāli, ko izmanto valriekstu iepakojšanai, ir jauni un tīri, un to kvalitāte nevar radīt ārējas vai iekšējas izmaiņas produktā.”

“Žāvētus valriekstus fasē iepakojumos, kuru svars nepārsniedz 25 kg.

Svaigus valriekstus fasē iepakojumos, kuru svars nepārsniedz 10 kg.

Svaigus valriekstus ir atļauts fasēt tikai maisīšos ar ventilāciju un/vai uz atvērta tipa paplātēm.”

“Ar cilmes vietas nosaukumu *Noix de Grenoble* apzīmētus valriekstus drīkst laist aprītē ne vēlāk kā:

— divus mēnešus pēc ražas novākšanas sākuma – attiecībā uz svaigiem valriekstiem,

— 31. decembrī gadā, kas seko ražas novākšanas gadam – attiecībā uz žāvētiem valriekstiem.”

Turklāt apstiprināts aizliegums laist tirdzniecībā riekstus bez oriģinālā iepakojuma, jo šis noteikums nozarē tiek piemērots jau ilgu gadus.

— Valriekstu kvalitāte

Neraugoties uz rūpīgo šķirošanu un kalibrēšanu, safasētajās partijās var palikt neliels daudzums neatbilstīgu augļu. Tādēļ tika precizēts, ka ir pieļaujami:

— līdz 5 % skaita – nelobīti rieksti, kas pieder pie citām šķirnēm, nevis pie tām, kas atļautas šim cilmes vietas nosaukumam,

— līdz 5 % skaita – nelobīti rieksti, kuru izmērs ir mazāks par 28 mm,

bet šis daudzums nedrīkst pārsniegt 7 % kopskaita.

Lai nodrošinātu šo produktu kvalitātes līmeni, ACVN *Noix de Grenoble* specifikācijā ir norādīti kvalitātes līmeņi, kas atbilst ANO EEK standarta I kategorijai nelobītu riekstu tirdzniecībā.

Specifikācija arī paredz bojāto riekstu skaita ierobežojumus katrā riekstu partijā, lai nepieļautu to kumulatīvu novērtēšanu.

Tādēļ žāvētu *Noix de Grenoble* riekstu partijās kopumā nedrīkst būt vairāk kā 10 % riekstu ar bojātām čaumalām vai bojātu ēdamo daļu (svaigiem riekstiem – 12 %).

— Pamatojums par obligātu fasēšanu ģeogrāfiskajā apgabalā

Līdz šim *Noix de Grenoble* tika fasēti ģeogrāfiskajā apgabalā vai tā tiešā tuvumā. Specifikācija šajā jomā tika precizēta, nepārprotami paredzot pienākumu fasēt riekstus ģeogrāfiskajā apgabalā.

Turpmāk ir sniegts pamatojums, kādēļ tika paredzēta obligāta riekstu iepakojšana ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai saglabātu cilmes vietas nosaukuma *Noix de Grenoble* galīgo kvalitāti, jāierobežo manipulācijas ar riekstiem. Būtībā jebkurš trieciens var sabojāt čaumalu, kas aizsargā rieksta ēdamo daļu (iztukšojot piltuves, rieksti var atlobīties vai sasprēgāt).

Problēmas, kas saistītas ar daudzkārtējām manipulācijām ar riekstiem, pastāvīgi rada bažas šīs nozares uzņēmējiem. Tā kā ražu novāc mehanizēti, maksimāli jāierobežo pārcilāšanas pēc ražas novākšanas, lai novērstu riekstu sasprēgāšanu vai atlobīšanos.

Veicot produkta kontroles pasākumus, partijās bieži vien tiek atrasti sasprēgājuši vai atlobījušies rieksti, neraugoties uz piesardzības pasākumiem, kas veikti kalibrēšanas, šķirošanas un fasēšanas darbību laikā, lai novērstu krišanu no liela augstuma.

Lai ierobežotu augļu pārcilāšanu, šķirošanas un fasēšanas darbības veic vienā un tajā pašā ražotnē un vienotā procesā, nepieļaujot starpposma uzglabāšanu.

Iepakojšanu veic ierobežota lieluma iepakojumos (10 kg svaigiem valriekstiem un 25 kg žāvētiem valriekstiem), lai novērstu riekstu sasprēgāšanas problēmas.

Tādējādi nefasētu riekstu nosūtīšana ārpus ģeogrāfiskā apgabala, lai tur veiktu turpmāko iepakojšanu, nozīmētu papildu pārcilāšanu, kas varētu izraisīt valriekstu sasprēgāšanu un atlobīšanos, kā arī sasprēgāšanu.

Turklāt fasēšana ir veicama apgabala robežās, lai saglabātu valriekstu fizikāli ķīmiskās īpašības. Būtībā ir jāievēro īpaša piesardzība attiecībā uz šā produkta uzglabāšanas apstākļiem.

Svaigi valrieksti – šie rieksti, kas satur vismaz 20 % ūdens, minētā iemesla dēļ var izkalst. Tiem ir ierobežots mūža ilgums, un tos nedrīkst sūtīt ārpus apgabala, ja ir pagājuši divi mēneši pēc ražas novākšanas sākuma. Tos nekādā gadījumā nedrīkst pārstrādāt par žāvētiem riekstiem. Fasēšanas datums tiek norādīts uz iepakojuma, lai labāk informētu patērētājus. Pārstrādātāji šo riekstu uzglabāšanai paredz stingrus temperatūras un mitruma ierobežojumus – temperatūra 1–5 °C un gaisa mitrums no 80 % līdz 95 %.

Žāvēti valrieksti – tiem ir atšķirīgs sastāvs, jo to mitruma rādītājs nepārsniedz 12 %, tomēr jāuzsver, ka tiem ir augsts lipīdu (taukskābju) saturs – 66 %. Nepareiza uzglabāšana var izraisīt to oksidāciju – sasmakšanu. Minētā iemesla dēļ šķirošanas un fasēšanas darbu veicējiem pēc 31. marta (kad temperatūra sāk paaugstināties) ir jāuzglabā žāvēti rieksti apstākļos, kur temperatūra nepārsniedz 8 °C un gaisa mitrums ir no 60 % līdz 75 %. Arī šim produktam ir ierobežots mūža ilgums, jo žāvētu riekstu nosūtīšana ārpus apgabala var notikt tikai līdz 31. decembrim pēc ražas novākšanas.

Minētos uzglabāšanas kritērijus var precīzi pārbaudīt tikai, veicot rūpīgu uzraudzību pār šķirošanas un fasēšanas darbu veicējiem, kuri darbojas ģeogrāfiskajā apgabalā. Turklāt kontroles pasākumi, ko veic fasētu riekstu partijām, nodrošina šo riekstu uzglabāšanas apstākļu ievērošanu.

Ja fasēšana obligāti nenotiks ģeogrāfiskajā apgabalā, radīsies arī kontroles un izsekojamības problēmas.

Būtībā valrieksti ir viegli aizstājams produkts. Risku palielina apstākļi, ka "Franquette" šķirnes valrieksti, ko galvenokārt ražo ģeogrāfiskajā apgabalā, ir iegareni un tādēļ viegli sajaucami ar riekstiem, kas ražoti citos ģeogrāfiskajos apgabalos. Lai nepieļautu sajaukšanu, būtiska ir vietējo uzņēmēju tehnoloģiskā kompetence, veicot šķirnes tīrības kontroles pasākumus. Turklāt nosaukumam *Noix de Grenoble*, kas pastāv no 1938. gada, ir laba slava, un to jau ir mēģinājuši piesavināties starptautiskā līmenī (Kanādā, ASV u. c.). Ja tiks atļauts iepakojšanu vai pārpakošanu veikt ārpus ACVN *Noix de Grenoble* ģeogrāfiskā apgabala, tas var tikai palielināt šādas krāpšanas iespējamību.

Fasēšana ģeogrāfiskā apgabala robežās nodrošina iespēju veikt produkta īpašību kontroles pasākumus safasētiem riekstiem. Iepakojums tiek marķēts ar uzlīmi *Noix de Grenoble*, ko grupa izdala visiem uzņēmējiem, kuri atbilst specifikācijas prasībām. Minētie uzņēmēji veic uzskaiti, kas ļauj apzināt ACVN *Noix de Grenoble* pārdošanas apjomus. Šī sistēma, kas ieviesta no 1968. gada, sniedz papildu garantijas, ka produkti netiks aizstāti līdz to laišanai tirdzniecībā. Tādēļ rieksti *Noix de Grenoble* tiek tirgoti patērētājiem iepakojumā, kurā tie sākotnēji iepakoti.

Marķējums

Marķējuma norādes tika precizētas, lai uzlabotu patērētāju informētību.

Pienākums pievienot norādi "Kontrolēts cilmes vietas nosaukums" jeb "KCVN" tika svītrots.

Attiecībā uz svaigiem valriekstiem tika paredzēta iespēja apzīmēt tos arī kā "agrīnos valriekstus" saskaņā ar praksi, kas citviet izplatīta svaigu riekstu tirgū.

Precizēts, ka Eiropas Savienības apzīmējums ACVN ir obligāts.

Saskaņā ar praksi, kas pieņemta no 1968. gada, *Noix de Grenoble* marķējumā tiek iekļauta īpaša uzlīme.

Šādas uzlīmes bez daudzuma ierobežojuma grupa nodod visu to uzņēmēju rīcībā, kuri ievēro specifikāciju. Tās ir spilgti sarkanā krāsā (standartkrāsa – *Pantone* 032), un to minimālais diametrs ir 3 cm uz jebkura iepakojuma.

Lai uzlabotu patērētāju informētību, marķējumā ir jānorāda arī:

- iepakotāja un/vai nosūtītāja identitātes dati – vārds/nosaukums un adrese vai identitātes apzīmējums simbola veidā,
- ražas novākšanas gads,
- fasēšanas datums, šī norāde nav obligāta žāvētiem riekstiem, toties ir obligāta svaigiem valriekstiem,

— svaigiem valriekstiem – viena no šādām norādēm:

“Ātram patēriņam, vēlams uzglabāt vēsā vietā”

vai

“Ierobežots uzglabāšanas laiks, uzglabāt vēsā vietā”.

Citi

Produkta apraksts

Uz šo iedaļu tika pārceltas norādes ar mērķi sīkāk raksturot produktu, kas jau bija iekļautas iedaļā “Ražošanas metode”:

— pievienoti izmantoto endēmisko vietējo šķirņu nosaukumi – “Franquette”, “Mayette” un “Parisienne”,

— precizētas kategorijas “žāvēti valrieksti” un “svaigi valrieksti”, norādot attiecīgo mitruma saturu (vismaz 20 % svaigiem valriekstiem un ne vairāk kā 12 % žāvētiem valriekstiem).

Ražošanas metode. Šķirnes un augļu dārzi

Obligāta augļu izcelsme no augļu dārziem, kas identificēti ģeogrāfiskajā apgabalā, tika paredzēta iedaļā “Ģeogrāfiskais apgabals”, tādēļ šajā iedaļā tika svītrotā attiecīgā norāde.

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Šī iedaļa tika sadalīta trijās daļās un papildināta.

Atsauces uz kontroles struktūru

Tika pievienota tās iestādes kontaktinformācija, kas ir kompetenta kontroles jautājumos, aizstājot kontroles struktūras kontaktinformāciju, lai nevajadzētu mainīt specifikāciju katrreiz, kad mainās kontroles iestāde.

Valsts prasības

Attiecībā uz izmaiņām valsts tiesību aktos un regulējumā iedaļa “Valsts prasības” tiek noformēta kā tabula, kas satur galvenos kontrolējamās punktus, to standarta lielumus un novērtēšanas metodi.

VIENOTS DOKUMENTS

NOIX DE GRENOBLE

ES Nr.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

Noix de Grenoble

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Valrieksti, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot nosaukumu *Noix de Grenoble*, ir nelobīti valrieksti, kas iegūti no vienas vai vairākām šādām šķirnēm – “Franquette”, “Parisienne” un “Mayette”. Tos laiž tirgū svaigā vai žāvētā veidā.

Svaigi valrieksti ir augļi ar minimālo diametru 28 mm. Stingrs un sulīgs kodols ir gaišā vai gaiši brūnā krāsā, viegli lobāms, un tā dabiskā mitruma saturs nav mazāks par 20 %.

Žāvēti valrieksti ir augļi ar minimālo diametru 28 mm. Stingrs un sulīgs kodols ir gaišā vai gaiši brūnā krāsā, un tā dabiskā mitruma saturs nepārsniedz 12 %.

Svaigu vai žāvētu valriekstu garšu raksturo rūgtuma piegarša, kā arī svaigas maizes un lazdu riekstu aromāts.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Izmanto tikai nogatavojušos riekstus, kas pieder pie šādām šķirnēm – “Franquette”, “Parisienne” un “Mayette”.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visas darbības no valriekstu ražas novākšanas līdz to šķirošanai un galīgajai kalibrēšanai tiek veiktas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Turpmāk ir sniegts pamatojums, kādēļ tika paredzēta obligāta valriekstu iepakojšana ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai saglabātu cilmes vietas nosaukuma *Noix de Grenoble* galīgo kvalitāti, jāierobežo valriekstu pārcilāšanu, jo triecieni var sabojāt čaumalu, kas aizsargā rieksta ēdamo daļu (atlobījušies vai sasprēgājuši valrieksti).

Tādēļ nozares uzņēmēji maksimāli ierobežo manipulācijas pēc ražas novākšanas. Tādējādi, šķirošanas un iepakojšanas darbības tiek veiktas vienā un tajā pašā ražotnē un vienotā procesā, nepieļaujot starpposma uzglabāšanu.

Iepakojšanu veic ierobežota lieluma iepakojumos (10 kg svaigiem riekstiem un 25 kg žāvētiem valriekstiem), lai novērstu riekstu saspiešanas problēmas.

Tādējādi nefasētu valriekstu pārsūtīšana nozīmē papildu manipulācijas, kas var izraisīt valriekstu sasprēgāšanu un atlobīšanos, kā arī saspiešanu.

Turklāt iepakojšana ir veicama apgabala robežās, lai saglabātu riekstu fizikāli ķīmiskās īpašības.

— Svaigi valrieksti, kas satur vismaz 20 % ūdens, var izkalst. Tiem ir ierobežots mūža ilgums, un tos nosūta ārpus apgabala ne vēlāk kā divus mēnešus pēc ražas novākšanas sākuma. Kalibrēšanas, šķirošanas un iepakojšanas darbu veicēji nosaka stingras temperatūras un gaisa mitruma prasības šo riekstu uzglabāšanai.

— Žāvētiem valriekstiem ir augsts lipīdu (tauskābju) saturs – 66 %. Nepareiza uzglabāšana var izraisīt to oksidēšanos. Uzņēmēji, kas veic kalibrēšanas, šķirošanas un iepakojšanas darbus pēc 31. marta, nosaka temperatūras un gaisa mitruma prasības šo valriekstu uzglabāšanai. Žāvētu valriekstu nosūtīšana ārpus apgabala var notikt tikai līdz 31. decembrim gadā pēc ražas novākšanas.

Minētos uzglabāšanas kritērijus var precīzi pārbaudīt tikai, veicot rūpīgu uzraudzību pār šķirošanas un iepakojšanas darbu veicējiem, kuri darbojas ģeogrāfiskajā apgabalā, un iepakotajiem valriekstiem.

Ja fasēšana obligāti nenotiks ģeogrāfiskajā apgabalā, radīsies arī kontroles un izsekojamības problēmas.

Būtībā valrieksti ir viegli aizstājams produkts. Vietējo uzņēmēju tehnoloģiskā kompetence ir būtiska šķirnes tīrības kontrolei. Turklāt nosaukumam *Noix de Grenoble*, kas pastāv no 1938. gada, ir laba slava, un to jau ir mēģinājuši piesavināties starptautiskā līmenī. Ja tiks atļauts iepakojšanu vai pārpakošanu veikt ārpus ACVN *Noix de Grenoble* ģeogrāfiskajā apgabalā, tas var tikai palielināt šādas krāpšanas iespējamību.

Iepakojšana ģeogrāfiskajā apgabalā nodrošina iespēju veikt produkta īpašību kontroles pasākumus safasētiem riekstiem. Iepakojumus marķē ar uzlīmēm *Noix de Grenoble*, kuras grupa uzskaita, lai varētu apzināt pārdotos apjomus. Šī sistēma, kas ieviesta no 1968. gada, sniedz papildu garantijas, ka produkti netiks aizstāti līdz to laišanai tirdzniecībā. Tādēļ rieksti *Noix de Grenoble* tiek tirgoti patērētājiem iepakojumā, kurā tie sākotnēji iepakoti.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Papildus obligātajām norādēm, ko paredz tiesību akti, atsevišķu iepakojumu marķējumā iekļauj turpmāk minēto informāciju, kas atrodas vienā iepakojuma pusē, nav izdzēšama, ir labi salasāma un saredzama:

— nosaukums *Noix de Grenoble*,

— tā tuvumā – Eiropas Savienības ACVN simbols,

— attiecīgā gadījumā – norāde “svaigi valrieksti” vai “agrīnie valrieksti” uz svaigu valriekstu iepakojumiem vai norāde “žāvēti valrieksti”,

- norāde “aizsargāts cilmes vietas nosaukums”, kuru ar jebkuriem burtiem pēc izvēles var iekļaut nosaukuma turpinājumā vai tiešā tuvumā,
- visās norādēs izmanto rakstzīmes, kuru izmēri augstumā un platumā nepārsniedz aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Noix de Grenoble* rakstzīmju lielumu,
- numurēta uzlīme vai ar Grenoble valriekstu starpnozaru komiteju noslēgtā līguma numurs spilgti sarkanā krāsā (standartkrāsa – *Pantone 032*), kura diametrs uz visiem iepakojumiem ir vismaz 3 cm,
- iepakotāja un/vai nosūtītāja identitātes dati – vārds/nosaukums un adrese vai identitātes apzīmējums simbola veidā,
- ražas novākšanas gads,
- svaigiem valriekstiem:
 - iepakojšanas datums,
 - viena no šādām norādēm:
 - “Drīzām patēriņam, vēlams uzglabāt vēsā vietā”
 - vai
 - “Ierobežots uzglabāšanas laiks, uzglabāt vēsā vietā”.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Visas darbības no valriekstu ražas novākšanas līdz iepakojšanai tiek veiktas ģeogrāfiskajā apgabalā, kas sastāv tikai no *Grésivaudan*, *Chambarans* un *Bièvre* dabiskās lauksaimniecības reģioniem.

Kopumā tajā ietilpst 261 pašvaldības teritorija, no kurām 184 atrodas *Isère* departamentā, 48 – *Drôme* departamentā un 29 – *Savoie* departamentā.

Drôme departaments

Visas pašvaldības kantonos *Bourg-de-Péage*, *Romans-sur-Isère*, *Romans-sur-Isère 1.* un *2.* kantonā, *Saint-Jean-en-Royans*.

Kantonā *Le Grand-Serre* – pašvaldība (*Le Grand-Serre* un *Montrigaud*).

Kantonā *Saint-Donat-sur-l'Herbasse* – pašvaldība *Saint-Donat-sur-l'Herbasse*.

Isère departaments

Visas pašvaldības kantonos *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* un *Voiron*.

Kantonā *La Côte-Saint-André* – pašvaldības *Balbins*, (*La Côte-Saint-André*, *Faramans*, *Gillonay*, *Ornacieux*, *Pajay*, *Penol*, *Saint-Hilaire-de-la-Côte* un *Sardieu*).

Kantonā *Le Grand-Lemps* – pašvaldības *Apprieu*, *Bévenais*, *Colombe* un (*Le Grand-Lemps*).

Kantonā *Villard-de-Lans* – pašvaldības *Engins* un *Saint-Nizier-du-Moucherotte*.

Savoie departaments

Visas pašvaldības kantonos *Montmélian* un (*La Rochette*).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas apstākļi

Ģeogrāfisko apgabalu sastāv tikai *Grésivaudan*, *Chambarans* un *Bièvre* dabiskās lauksaimniecības reģioniem, kuri atrodas *Izēras (Isère)* ielejā un kuru īpatnības padara tos īpaši piemērotus kvalitatīvu valriekstu audzēšanai.

Gada vidējā temperatūra 10,5 °C un 300 m augstums virs jūras līmeņa rada lieliski piemērotus apstākļus riekstkoku veģetācijas perioda pilnīgai un harmoniskai norisei.

Gada vidējais nokrišņu daudzums 800–1 100 mm nodrošina pietiekamu ūdens pieejamību un gaisa mitrumu, neizraisot ne pārpurvošanos, ne arī ievērojamu miglas daudzumu.

Aukstums ziemā (vidēji 65 sala dienas rietumdaļā un 100 dienas austrumdaļā) nodrošina augļkokiem ļoti labu jarovizāciju, kas ir obligāts priekšnoteikums vienmērīgai ziedēšanai pavasarī.

Ziema vienmēr ir gadalaiks ar mazāko nokrišņu daudzumu. Pavasaros tas novērš pārpurvošanos, ļaujot kokiem atsākt darbību.

Gada temperatūras svārstību amplitūda ir plaša (19–20 °C), un tas liecina par kontinentālā klimata ietekmi, veicina reprodukcijas posmu regularitāti.

No augusta temperatūra divu mēnešu laikā samazinās par 10 °C. Tādēļ augļi nogatavojas ļoti vienmērīgi un nesāk ataugšanu, kas ļoti kaitē kvalitātei un jauno zaru izturībai.

Krasā temperatūras pazemināšanās, kas saistīta ar dienasgaismas ilgumu un gaisa mitruma paaugstināšanos, izraisa ļoti strauju un vienmērīgu čaumalu plīšanu un augļu atdalīšanos no kātiņiem. Sinhrons reprodukcijas cikls saglabājas līdz pat pēdējam posmam.

Rudens vienmēr ir lietainākais gadalaiks, un oktobris ir mēnesis ar lielāko vidējo nokrišņu daudzumu.

Cilvēkfaktori

Valriekstu audzēšanas kultūra visā Izēras (*Isère*) ielejas garumā ir ļoti sena. Grenobles 11. gadsimta beigu arhīvi liecina par atlīdzību, kas izmaksāta valriekstu audzētājiem, un tajos ir arī zemskungu aprēķini par 14. un 15. gadsimtu, kuros pieminēta valriekstu audzēšana.

Pārdošanai paredzētu kvalitatīvu valriekstu ražošana varēja vienmērīgi attīstīties, uzsākot koku potēšanu, kas tika ieviesta 18. gadsimta beigās. Vietējo ainavu būtiski raksturo riekstkoku birzis un tradicionālās kaltes.

Šīs ražošanas attīstība, līdz ar transporta līdzekļu attīstību, ļāva iekarot Francijas, kā arī Anglijas un Amerikas tirgu. Jau pirms 1900. gada valriekstu audzētāji Rivjēras (*Rivière*) ciematā apvienojās, lai uzsāktu kopīgu eksportu uz ASV.

Profesionālās organizēšanās mērķis bija arī īpaši augstvērtīgas produkcijas veicināšana un aizsardzība pret centieniem piesavināties nosaukumu *Noix de Grenoble*. Taču bija jāpagaida līdz 1927. gadam, lai izveidotu *Noix de Grenoble* ražotāju arodbiedrību federāciju, un līdz 1938. gadam, lai iegūtu cilmes vietas nosaukumu *Noix de Grenoble* (to piešķīra ar 1938. gada 17. jūnija dekrētu).

Cits apstākļi, kas ļāva attīstīt riekstaudzēšanu, bija tāds, ka no 20. gadsimta sākuma darbu sāka vietējie stādu audzētāji, kas specializējās riekstkoku jomā Vinajā (*Vinay*), Vifā (*Vif*), Senmarselēnā (*Saint-Marcellin*) un vēlāk, ap 1960. gadu, Šatas (*Chatte*) pašvaldības teritorijā. Šo stādu audzētāju tehnoloģiskās kompetences izplatīšanās daļēji izskaidro *Noix de Grenoble* augļu dārzu salīdzinošo viendabīgumu. Šāda pastāvīga iegūto eksemplāru atkārtotāšanās un izaudzēto valriekstu kvalitatīvā regularitāte ir viens no apstākļiem, kas sekmēja Izēras ielejas kā valriekstu audzētavas reputāciju. Jāpiebilst arī, ka ģeogrāfiskais apgabals ir vieta, kurā tiek izstrādāti dažādi īpaši darbarīki, kas pielāgoti valriekstu ražas novākšanai un to žāvēšanai.

Papildus potēšanai nozīmīgu vietu vietējā ražošanā ieņem arī vietējo šķirņu selekcija, kas pielāgotas Izēras ielejas dabas apstākļiem. Trīs endēmiskās šķirnes, kas ir pamatā kontrolēta cilmes vietas nosaukuma atzīšanai no 1938. gada, ir "Franquette", "Parisienne" un "Mayette".

Koki augļu dārzos tiek stādīti noteiktā biežībā – katram kokam tiek atvēlēti vismaz 100 m². Stādiem veic apgriešanu, veidojot vainagu. Pēc apgriešanas, kas notiek ik pēc 2–3 gadiem, gaisma var pietiekami dziļi iespiesties zarotnē.

Valriekstus novāc, kad tie ir pietiekami nogatavojušies un to starpsieniņa ir pilnīgi brūna. Tos strauji sašķiro, nomazgā un pēc tam izžāvē – žāvēšana sākas ne vēlāk kā 36 stundas pēc ražas novākšanas.

Riekstu žāvēšanu parasti veic, laižot mēreni karstu gaisu (ne vairāk kā 30 °C) caur žāvējamo riekstu masu vai arī – kā to dara mazie ražotāji – dabiski kaltējot uz dēļiem.

Pēc izžāvēšanas valriekstus kalibrē. Kalibrēšanas iestatījumus pielāgo šā nosaukuma šķirņu īpašībām, kad rieksti ir vairāk vai mazāk iegareni, tādēļ ir iespējams nodrošināt riekstu šķirošanu, atlasot kalibru, kas pārsniedz 28 mm.

Valriekstu galīgā šķirošana ļauj iegūt partijas, kas satur mazāk nekā 10 % augļu ar bojātu čaumalu vai kodolu (svaigu riekstu gadījumā – 12 %, un, lai nodrošinātu valriekstu veselumu, tā notiek tieši pirms iepakojšanas ierobežota lieluma iepakojumos, kuros valriekstus tirgo patērētājiem.

Produkta specifika

Minimālais valriekstu *Noix de Grenoble* diametrs ir 28 mm, un tos tirgo nelobītus, svaigā vai žāvētā veidā. Čaumalas ir tīras un veselās, bez bojājumiem, kas varētu apdraudēt to kopējo izskatu, kvalitāti, uzglabāšanu un noformējumu.

Kodoli ir stingri un sulīgi. Tie ir gaišā vai gaiši brūnā krāsā.

Svaigu vai žāvētu riekstu garšu raksturo rūgtenuma piegarša, kā arī svaigas maizes un lazdu riekstu aromāts.

Saikne

Augļu dārzu ierīkošana Izēras ielejā, kur valda samērā mitrs un vējains klimats, ļauj izpildīt galvenās prasības valriekstu audzēšanai un sekmē tās attīstību.

Valriekstu audzētāji šim nolūkam izvēlējās vispiemērotāko zemi, kas tiek vienmērīgi apūdeņota, tādēļ bija iespējama kvalitatīvu un sulīgu riekstu stabila ražošana.

Temperatūras pazemināšanās, kas vērojama no augusta beigām, nodrošina lēnu un vienmērīgu augļa nogatavošanos.

Lietainais rudens Izēras ielejā, protams, neatvieglo ražas novākšanu, taču tas ir būtisks priekšnoteikums Grenobles riekstu augstajai kvalitātei. Rezultātā rieksta kodols zaudē ūdeni lēni, pakāpeniski un vienmērīgi. Galvenais iemesls ir biežā čaumala ar augstu mitruma saturu. Šīs parādības lēnais temps un vienmērība neļauj izsīkt rezervēm un jo īpaši – novērst lipīdu sasmakšanu.

Endēmisko vietējo šķirņu ("Franquette", "Mayette" un "Parisienne") izmantošana, audzējot tās vispiemērotākajā zemē, ļauj ražot augļus ar bagātīgu aromātu buķeti.

Arī audzēšanas paņēmieni, kas nodrošina pietiekamu saulesgaismas iespiešanos riekstkoku lapotnē, sekmē optimālu augļu nobriešanu.

Tādēļ augļus ir iespējams novākt jau septembra beigās, kad tie ir pilnīgi ienākušies, ievērojot datumu, ko katru gadu nosaka pēc valriekstu gatavības kolektīvas izpētes dažādos aspektos (ņemot vērā audzēšanas apvidus augstumu virs jūras līmeņa, augsnes īpatnības u. c.).

Žāvēšana mērenā temperatūrā, kas notiek drīz vien pēc nogatavojušos valriekstu ražas novākšanas, kā arī to šķirošana un mazgāšana ļauj iegūt veselus un tīrus riekstus, kuru kodoli ir gaišā vai gaiši brūnā tonī – tā ir augstas kvalitātes pazīme.

Pēc tam notiek rūpīga šķirošana, kalibrēšana un iepakojšana, kas ļauj saglabāt *Noix de Grenoble* īpatnības.

Ģeogrāfiskā apgabala dabiskās īpašības, ko papildina ražotāju un nosūtītāju tehnoloģiskā kompetence, ļauj iegūt valriekstus ar starptautiska mēroga reputāciju.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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