

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2016/C 130/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li wiehed jopponi għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' DENOMINAZZJONI TAL-ORIGINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

**Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012****“NOIX DE GRENOBLE”****Nru tal-UE: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014****DOP ( X ) IĠP ( )****1. Grupp applikanti u interess leġittimu**

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

Tel. +33 476640664  
Fax +33 476640740

Posta elettronika: cing@aoc-noixdegrenoble.com

Is-CING hija assoċjazzjoni stabbilita skont il-liġi tal-1 ta' Lulju 1901. Għandha interess leġittimu biex tippreżenta l-applikazzjoni u tikkonsisti minn madwar 1 000 operatur (produtturi, spedituri u imballaturi).

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Franza

**3. Intestatura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Zona ġeografika
- Prova tal-origini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikketta
- Ohrajn [rekwiżiti nazzjonali, aġġornament tad-dettalji ta' kuntatt tal-korpi ta' kontroll, bidliet editorjali ohrajn]

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

#### 4. Tip ta' emenda/i

- Emenda fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma tistax titqies bhala emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012
- Emenda fl-Ispeċifikazzjoni ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun għe rreġistrat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex titqies bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

#### 5. Emenda/i

Deskrizzjoni tal-prodott:

Wara s-serje ta' analiżi organolettika mwettqa mill-1997 'il hawn għal din id-denominazzjoni tal-orijini u wara l-hidma ta' karatterizzazzjoni mwettqa mill-Università ta' Suze la Rousse, żdiedu d-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettici tan-"Noix de Grenoble" li ġejjin:

- il-qalba tal-ġewża hija soda u mlahhma,
- kulur li jagħti fil-kannella ċar,
- hjiel ta' toġhma morra u b'aromi tal-ġellewż u tal-hobż frisk.

Żona ġeografika:

Ġew ippreċizati l-istadji li jridu jitwettqu fiż-żona: l-istadji kollha mill-produzzjoni tal-ġewż sal-ippakkjar.

Iż-żona ġeografika għet estiża għall-municipalitá ta' Drôme: "Saint-Donat-sur l'Herbasse", biswit iż-żona, fuq rapport ta' espert li juri li din il-municipalitá tikkonforma mal-kriterji ta' demarkazzjoni taż-żona ġeografika ta' din id-denominazzjoni. Fost il-kriterji relatati mal-fatturi naturali, wiehed jinnota: klima b'xejra kontinentali, altitudni ta' inqas minn 600 m, hamrija li tiffavorixxi l-iżvilupp tas-siġar tal-ġewż, kontinwitá maż-żona ġeografika, u fost il-kriterji li għandhom x'jaqsmu ma' fatturi umani: attivitá żviluppata tal-kultivazzjoni tal-ġewż, li influwenzat il-pajsaġġ, rabtiet mas-settur "Noix de Grenoble", Prattiki ta' kultivazzjoni u ta' trattament tal-frott wara l-hsad li huma simili għal dawk użati fiż-żona ġeografika.

L-ispeċifikazzjoni oriġinarjament kienet tirreferi għal żona ġeografika li tikkonsisti minn 257 municipalitá. Din iċ-ċifra ma kinitx korretta. Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-orijini "Noix de Grenoble" kienet inizjalment deskritta biss fil-*cantons* fit-testi li jiddefinixxu d-denominazzjoni. Madankollu, il-*cantons* jevolvu b'mod regolari, u l-fruntieri tagħhom jinbidlu: xi municipalitajiet li oriġinarjament kienu jiffurmaw parti mill-*cantons* taż-żona ġeografika ma ġewx rikonoxxuti minhabba f'hekk. Riċerka dettaljata tal-baži tal-*cantons* storiċi wriet li iż-żona, li baq-ghet l-istess minn mindu saret ir-reġistrazzjoni inizjali fl-1996, hija magħmula minn 260 municipalitá (flimkien mal-municipalitá ċitata hawn fuq), li issa huma elenkati fl-ispeċifikazzjoni.

Il-proċedura tal-identifikazzjoni tal-biċċiet ta' art, imsemmija fil-parti "Metodu ta' produzzjoni" (li għad-DOP "Noix de Grenoble" ilha mill-1996) u li ssir biex tiżgura li l-biċċiet ta' art użati jissodisfaw il-kriterji marbuta mal-post tat-thawwil, għet deskritta f'aktar dettall f'din it-taqsim.

Prova tal-orijini

Minhabba l-iżviluppi leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali, it-taqsim msejha "Evidenza li l-prodott joriġina miż-żona ġeografika" għet ikkonsolidata u tinkludi fost l-ohrajn l-obbligi tad-dikjarazzjoni u taż-żamma ta' reġistri relatati mat-traċċabbiltá tal-prodott u mal-monitoraġġ tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

F'dan il-kuntest, b'mod partikolari hija prevista awtorizzazzjoni tal-operaturi li tirrikonoxxi l-abbiltá tagħhom li jissodisfaw l-esiġenzi tal-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni li minnha qed jistennew li se jibbenefikaw, li tinhareġ minn korp ta' kontroll, akkreditat u approvat mill-INAO. Din l-awtorizzazzjoni u l-kontroll tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP "Noix de Grenoble" isiru skont pjan ta' kontroll imhejji mill-korp ta' spezzjoni.

L-elementi b'rabta mal-istorja ġew ittrasferiti għat-taqsim "rabta mal-orijini" (tal-ispeċifikazzjonijiet).

Metodu ta' produzzjoni

— Varjetajiet għad-dakra:

Sabiex tkun regolata l-preżenza ta' varjetajiet li jiddakkru, huwa ppreċiżat li fl-imsaġar huma awtorizzati 5 % tas-siġar tal-varjetajiet għad-dakra. Il-frott ta' dawn is-siġar ma jibbenefikax minn denominazzjoni tal-oriġini.

— Densità ta' thawwil:

Sabiex din id-dispożizzjoni tissahha, tnehhiet il-possibbiltà ta' siġar żgħar (anqas minn 12-il sena) b'densità ta' iktar minn 100 siġra/ettaru. Għe speċifikat ukoll il-metodu għall-kalkolu tal-erja minima għal kull siġra: l-erja minima ta' 100 m<sup>2</sup> għal kull siġra tinhadem billi tiġi multiplikata d-distanza ta' bejn il-fillieri b'dik tal-ispazji bejn is-siġar.

— Kultivazzjoni simultanja:

Sabiex ikun żgurat li l-imsaġar jiġu ġestiti skont il-htigijiet tas-siġar tal-ġewż, qed għe ppreċiżat li l-kultivazzjoni intermedja tista' ssir biss sa 5 snin wara t-thawwil (jiġifieri qabel ma tinbeda l-produzzjoni tas-siġar tal-ġewż).

— Haxix:

Il-haxix fil-hamrija fi żmien il-hsad tal-ġewż matur, fil-harifa jtejjeb il-kwalità tal-prodott lest (il-kwalità sanitarja, il-kulur tal-ġewża). Għalhekk żdiedet id-dispożizzjoni li ġeġja li l-preżenza tal-haxix fl-imsaġar misqija hija obligatorja:

“fl-imsaġar misqija, il-preżenza tal-haxix, mizrugħ jew le, hija obligatorja mill-1 ta' Settembru ta' kull sena, u dan mis-sitt sena wara dik tat-thawwil. Din il-veġetazzjoni tista' titneħha fir-rebbiegha.”

Din id-dispożizzjoni ddahhlet biss għall-imsaġar li jiġu misqija, fejn il-haxix ma jikkompetix mas-siġar għall-ilma. It-tkabbir tal-haxix mhuwiex possibbli fiż-żoni l-aktar niexfa.

— Żabra:

Is-siġra tinżabar għall-formazzjoni sa meta jkollha madwar 10 snin.

Iż-żabra ssir b'mod li s-siġra tibqa' tarmi l-frott kull sena u li jibqa' jilhaqha biżżejjed dawlbilli, fil-varjetajiet tradizzjonali, il-blanzuni tal-frott ikunu fit-truf tal-friegħi ta' dik is-sena.

Meta ssir regolarment, iż-żabra ssahha is-siġar u timpedixxi t-tkabbir ta' ġewż żgħir. L-għan huwa li l-friegħi jew il-partijiet ta' friegħi żejda (perezempju r-rimjiet) jiġu eliminati għalkollox, u hekk is-siġra tkun imdawla iktar. L-operazzjonijiet taż-żabra jkunu moderati.

Il-kunċett taż-żabra tal-friegħi miz-zokk, li jirreferi għal żabra ġeneralment harxa fejn jinqatghu friegħi shah jew fejn jinqerdu partijiet sostanzjali, ma jidherx adattat. Il-kunċett taż-żabra ta' manutenzjoni jew dak ta' fruttifikazzjoni huwa aktar adattat.

Il-kunċett taż-żabra tal-friegħi miz-zokk għalhekk għe sostitwit bil-kunċett taż-żabra ta' manutenzjoni:

“Is-siġar tal-ġewż jinżabru għall-manutenzjoni tal-inqas kull tliet snin.”

— Tisqija:

It-tisqija tippermetti li l-livell ta' produzzjoni ikun regolarizzat u anki biex jinkiseb ġewż ta' kwalità b'rabta mar-rekwiżiti tas-suq.

Matul staġun tal-veġetazzjoni, is-siġra tal-ġewż tgħaddi minn stadji differenti ta' żvilupp li matulhom in-nuqqas ta' ilma jista' jipperikola l-hsad ta' dik is-sena (fil-kwantità kif ukoll fil-kwalità), il-hsad tas-snin ta' wara, u t-tul ta' hajja tal-masġar.

In-nuqqas ta' ilma f'Ġunju jipperikola d-daqs tal-frott u t-tkabbir veġetattiv. F'Lulju, in-nixfa twassal biex il-blanzuni tal-frott jiffurmaw hażin (il-frott jinhasad is-sena ta' wara) u l-istess jiġri lill-ġewża (dan jaffettwa l-kwalità tal-hsad ta' dik is-sena). Fl-aħhar nett, f'Awwissu u f'Settembru, tisqija hażina theddet il-kwalità tal-qalba tal-ġewża u ma tippermettix il-formazzjoni tal-friegħi ta' dik is-sena fi zkuk. Barra minn hekk, żmien twil ta' nixfa jirriżulta f'utilizzazzjoni hażina tal-elementi fertilizzanti meħtieġa għall-iżvilupp tajjeb tal-organi differenti tas-siġra.

Ghaldaqstant l-emenda hi maħsuba li tawtorizza t-tisqija u li thassar id-data ta' meta tintemm it-tisqija għaliex bis-saħħa ta' tisqija iktar fit-tul se tiġi evitata d-deterjorazzjoni tal-kwalità tal-ġewża:

"It-tisqija hija permessa matul il-perjodu veġetattiv tas-sigra tal-ġewż, u anki sal-ħsad, u dan biex jiġi evitat li l-ġewża tinxf u hekk tiġi żgurata l-kwalità tal-ġewża finali."

It-tisqija fuq il-weraq tibqa' pprojbita, l-aktar minhabba li mhix effiċjenti u minhabba li tirrikjedi hafna ilma.

— Nutrijenti għall-hamrija:

Billi l-ġewż jingabar minn fuq il-hamrija, l-użu ta' materjal organiku ta' oriġini mhux agrikola huwa rregolat: żdie-det għalhekk dispożizzjoni fl-ispeċifikazzjoni. Kull zieda ta' materjal organiku ta' dan it-tip għandha tiġi analizzata bir-reqqa u għandha titwaqqaf minnufih.

L-użu ta' regolaturi tat-tkabbir jibqa' pprojbit. Ġie ċċarat ukoll li l-attivaturi tal-maturazzjoni kienu pprojbiti.

— Ħsad:

Ġew speċifikati r-regoli biex tiġi stabbilita data tal-ħsad li tikkorrispondi mal-aqwa fażi ta' maturazzjoni tal-ġewż: il-maturazzjoni tajba tal-ġewż tfisser li l-ħsad isir meta l-ġewża tkun soda u titqaxxar b'mod faċli. Barra minn hekk, il-parti ċentrali interna tkun kompletament kannella fi 80 % tas-siġar tal-ġewż konċernati.

Minbarra dan, ġie ppreċiżat li huwa d-Direttur tal-INAO, l-awtorità kompetenti, li jistabbilixxi meta jibda l-perjodu tal-ħsad (fil-livell kollettiv) fuq proposta tal-konsorzju u wara analiżi tal-ġewż matur.

— Rendiment:

Biex jiġu ffaċilitati l-kontrolli tat-traċċabbiltà u tal-volumi, ġiet introdotta l-medja tal-livellmassimu ta' rendiment minn kull ettaru tal-azjenda, koerenti mal-potenzjal tal-kultivazzjoni tradizzjonali lokali tal-ġewż: "Il-medja tar-rendiment nett tal-imsaġar tal-azjenda ma tistax taqbeż l-4 tunnelli għal kull ettaru f'ekwivalenti ta' ġewż niexef."

— Ħżin wara l-ħsad:

Billi dan l-istadju huwa importanti ħafna għall-kwalità finali tal-ġewż, ġie ppreċiżat li huwa wkoll.

Għalhekk żdied dan li ġej: "Għall-ġewż li jkun għadu kif inħasad u li jkun se jiġi mnixxef, it-tnixxif għandu jibda kemm jista' jkun malajr u mhux aktar minn 36 siegħa wara l-ħsad."

— Tnixxif:

Fl-intestatura "Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL — Septembre 1993", huwa ppreċiżat li t-temperatura massima ta' tnixxif ta' 30 °C hija kompatibbli mal-varjetajiet l-aktar fragli tal-ġewż. Dan jiggarrantixxi t-tnixxif rapidu u effikaċi tal-ġewż mingħajr ma tiġi affettwata l-kwalità tiegħu.

Ġie ppreċiżat li t-temperatura massima tat-tnixxif tkun dik ta' 30 °C.

— Ħżin tal-ġewż:

Iddahhlu d-dispożizzjonijiet li ġejjin: "Il-ġewż frisk jiġi ppreservat fl-azjendi tal-operaturi tal-issortjar, tal-ikkalibrar u tal-ippakkjar f'temperatura ta' bejn 1° u 5 °C u flivell ta' umdità ta' bejn 80 u 95 %.

Mill-31 ta' Marzu tas-sena wara dik tal-ħsad, il-ġewż niexef jiġi ppreservat qabel l-ippakkjar f'temperatura li ma taqbiżx 8 °C u f'umdità ta' bejn 60 u 75 %."

Dawn id-dispożizzjonijiet jippermettu l-preservazzjoni tal-ġewż filwaqt li jiġu ppreservati wkoll il-kwalitajiet organolettiċi u batterjoloġiċi.

— L-ippakkjar:

Għall-preservazzjoni mtejba tal-karatteristiċi tal-ġewż, iddahhlu d-dispożizzjonijiet dwar l-organizzazzjoni tal-issortjar u, tal-ippakkjar, dwar id-daqs massimu tal-kontenut, in-natura tal-kontenut u d-dati ta' skadenza għall-konsenja tal-ġewż tad-denominazzjoni tal-oriġini barra ż-żona ġeografika.

Huwa ppreċiżat li "L-operazzjonijiet tal-issortjar u tal-ippakkjar iridu jsiru fl-istess post, u fi proċess wiehed, mingħajr ħżin intermedju." L-implimentazzjoni ta' dawn l-istadji fi proċess wiehed twassal biex il-frott ma jiġix manipulat bosta drabi fuq xulxin, u hekk jiġi evitat li l-ġewż jitkisser u jitfarrak.

“Il-materjali użati għall-ippakkjar tal-ġewż ikunu ġodda u nodfa u ta’ tali kwalità li ma jikkawżawx alterazzjoni esterna jew interna fil-prodott.”

“Il-ġewż niexef jiġi ppakkjat f’imballaġġi ta’ massimu ta’ 25 kg.

Il-ġewż frisk jiġi ppakkjat f’imballaġġi ta’ massimu ta’ 10 kg.

Għall-ġewż frisk huwa awtorizzat biss l-ippakkjar f’boroz bit-toqob jew fi krejts miftuhin.”

“Il-ġewż jista’ jitqiegħed fis-suq bid-denominazzjoni tal-orijini ‘Noix de Grenoble’ sa mhux aktar tard:

- minn xahrejn wara dakinhar li jibda l-hsad fil-każ tal-ġewż frisk;
- mill-31 ta’ Diċembru tas-sena wara dik tal-hsad fil-każ tal-ġewż niexef.”

Barra minn hekk, giet ikkonfermata l-projbizzjoni tal-kummerċjalizzazzjoni tal-ġewż li ma jkollux l-imballaġġ tal-orijini, billi din id-dispożizzjoni ilha tapplika għal bosta snin f’dan is-settur.

— Il-kwalità tal-ġewż

Minkejja l-attenzjoni li tinghata waqt l-operazzjonijiet tal-issortjar u tal-ikkalibrar, xorta wahda jista’ jiġi ppakkjat ċertu frott li ma jkunx konformi mad-dispożizzjonijiet stabbiliti. Barra minn hekk, għe ppreċiżat li dan li għe huwa aċċettabbli:

- sa 5 %, fl-għadd, ta’ ġewż fil-qoxra li jappartjeni għal varjetajiet ohra barra dawk awtorizzati għad-denominazzjoni tal-orijini,
- sa 5 %, fl-għadd, ta’ ġewż fil-qoxra ta’ daqs inferjuri għal 28 mm,

mingħajr ma dawn flimkien jikkostitwixxu aktar minn 7 % tat-total.

Bil-għan li jiġi żgurat il-livell ta’ kwalità tal-prodotti, għall-kummerċjalizzazzjoni tal-ġewż fil-qoxra, l-ispeċifikazzjoni tad-DOP “Noix de Grenoble” tinkorpora l-livelli ta’ kwalità marbuta mal-kategorija I tal-istandard CEE ONU.

L-ispeċifikazzjonijiet stabbilew ukoll limitu għad-difetti kumulattivi għal kull lott ġewż, sabiex ma jkunx hemm valutazzjoni kumulattiva tagħhom.

Madankollu, globalment, il-lottijiet ta’ “Noix de Grenoble” niexef ma jistax ikollhom aktar minn percentwal ta’ 10 % ta’ ġewż bid-difetti fil-qoxra tagħhom jew fil-parti li tittiekel (12 % għall-ġewż frisk).

— Ġustifikazzjoni għall-ippakkjar fiż-żona ġeografika

Sal-lum in-“Noix de Grenoble” jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika jew fil-vicinanza immedjata tagħha. L-ispeċifikazzjonijiet jiċċaraw dan il-punt billi jintroduċu, b’mod esplicitu, l-obbligu tal-ippakkjar tal-ġewż fiż-żona ġeografika.

L-elementi li għejjin jiġġustifikaw l-obbligu tal-ippakkjar fiż-żona ġeografika

Biex tiġi ppreservata l-kwalità finali tad-denominazzjoni tal-orijini “Noix de Grenoble”, xieraq li jkun hemm limitu fuq il-manipulazzjoni tal-ġewż. Fil-fatt, hemm ir-riskju li l-qoxra li tiproteġi l-parti tal-ġewż li tittiekel, tiddeterjora minhabba d-daqqiet li tieħu (ġewż li jifarrak jew li jinkiser meta jinhatt fil-karrijiet).

Il-problemi marbuta mal-manipulazzjoni tal-ġewż, lill-operaturi tas-settur jinkwetawhom bil-kbir. Billi l-hsad huwa mekkanizzat, jehtieg li l-manipulazzjoni ta’ wara l-hsad tkun limitata kemm jista’ jkun sabiex il-ġewż ma jifarrakx u ma jinkisirx.

Waqt l-ispezzjonijiet li jsiru fuq il-prodott, ta’ sikwit jinstab ġewż imkisser jew imfarrak fil-lottijiet, minkejja l-prekawzjonijiet kollha li jkun tteħdu fl-operazzjonijiet tal-ikkalibrar, tal-issortjar jew tal-ippakkjar biex jiġi evitat li l-ġewż jaqa’ mill-gholi.

Sabiex il-manipulazzjoni tal-frott titnaqqas kemm jista’ jkun, l-operazzjonijiet tal-issortjar u tal-ippakkjar isiru fl-istess post fi proċess wiehed, mingħajr hżin intermedju.

L-ippakkjar isir f’reċipjenti ta’ dimensjonijiet limitati (10 kg għall-ġewż frisk, 25 kg għall-ġewż niexef) bil-għan li l-prodott ma jitghaffiġx.

Għaldaqstant, meta l-ġewż mhux ippakkjat jinhareġ ‘il barra miż-żona ġeografika biex ikompli jiġi ppakkjat hemmhekk, dan ikun ifisser żieda fil-manipulazzjoni li twassal biex il-ġewż jitkisser, jifarrak u jitghaffiġ.

Barra minn hekk, l-ippakkjar isir fiż-żona biex ikunu ppreservati l-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-ġewż. Fil-fatt jeh-tieg li tinghata attenzjoni partikolari ghar-rewiżiti marbuta mal-preservazzjoni tal-prodott

Ghall-ġewż frisk: dan il-ġewż, li 20 % minnu huwa kkostitwit mill-ilma, huwa soġġett ghad-dessikazzjoni. Ghandu hajja limitata u ma jstax jintbaghat 'il barra miż-żona aktar tard minn xahrejn wara li jinbada l-hsad. Fl-ebda każ ma jista' jiġi ttrasformat f'ġewż niexef. Id-data tal-ippakkjar tinkiteb fuq il-kontenitur biex il-konsumatur ikun infurmat ahjar. Ghall-hsad tal-ġewż fl-azjendi tal-operaturi jiġu stabbiliti kundizzjonijiet rigorużi tat-temperatura u tal-umdità: temperatura ta' bejn 1 u 5 °C, u livell ta' umdità ta' bejn 80 u 95 %.

Ghall-ġewż niexef: dan ghandu kompożizzjoni differenti minhabba li l-livell ta' umdità ma jaqbiżx it-12 %, ghal-kemm xorta waħda hija enfasizzata il-kompożizzjoni importanti tiegħu f'lipidi (aċidi grassi): 66 %. Preservazzjoni hażina tista' twassal għall-ossidazzjoni tal-prodott: jiġifieri jithassar. Għal din ir-raġuni, l-operaturi tal-issortjar u tal-ippakkjar iridu jippreservaw il-ġewż niexef wara l-31 ta' Marzu (meta t-temperatura terġa' tibda tielgħa) f'temperatura limitata għal 8 °C u f'livell ta' umdità ta' bejn 60 u 75 %. Dan il-prodott ukoll ghandu hajja limitata, minhabba li l-konsenja tal-ġewż niexef 'il barra miż-żona ma tistax issir qabel il-31 ta' Diċembru ta' wara l-hsad.

Dawn il-kriterji ta' preservazzjoni jistgħu jiġu vverifikati b'mod preċiż biss wara kontroll bir-reqqa taht is-supervizzjoni tal-operaturi tal-issortjar u tal-ippakkjar li jinsabu fiż-żona ġeografika. Barra minn hekk, l-ispezzjoni li ssir fuq il-lottijiet tal-ġewż ippakkjat tiggarrantixxi lil dak li jkun li jkun qed josserva l-kundizzjonijiet kollha tal-preservazzjoni.

In-nuqqas tal-obbligu tal-ippakkjar fiż-żona ġeografika iqajjem problemi oħra ta' kontroll u ta' traċċabbiltà.

Fil-fatt, il-ġewż huwa prodott li jista' jiġi sostitwit b'iehor. Ir-riskju huwa dovut għas-sura tawwalija tal-varjetà li tiġi prodotta fil-biċċa l-kbira fiż-żona ġeografika: il-Franquette, li tista' tiġi faċilment imfixkla mal-ġewż prodott f'żoni ġeografiki oħrajn. Sabiex tiġi evitata l-konfużjoni, l-għarfien espert tal-operaturi lokali huwa fundamentali għat-twettiq tal-kontrolli fuq il-purità tal-varjetà. Barra minn hekk, id-denominazzjoni "Noix de Grenoble", li ilha teżisti mill-1938, tgawdi reputazzjoni kbira u diġà sfat fil-mira ta' bosta Prattiki abbużivi fil-livell internazzjonali (il-Kanada, l-Istati Uniti tal-Amerika...). Il-possibbiltà li l-ippakkjar jew l-ippakkjar mill-ġdid jithalla jsir barra miż-żona ġeografika tad-DOP "Noix de Grenoble" tista' twassal għal frodi simili.

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika jippermetti li l-kontrolli tal-karatteristiċi tal-prodott isiru fuq il-ġewż ippakkjat. Fuq il-kontenituri jitwahħlu l-istikers "Noix de Grenoble" imqassma mill-konsorzju lil kull operatur li jissodisfa l-kundizzjonijiet tal-ispeċifikazzjoni. Dawn għandhom iżommu rendikont ta' kollox biex ikunu jistgħu jiġu stabbiliti l-volumi kummerċjalizzati bħala d-DOP "Noix de Grenoble". Din is-sistema, li ilha fis-seħh mill-1968, tipprovdi garanzija addizzjonali dwar in-nonsostituzzjoni tal-prodotti qabel ma jitqiegħdu fis-suq. In-"Noix de Grenoble" jiġi ppreżentat għall-bejgħ lill-konsumatur fl-imballaġġ li fih ikun ġie pakkjat inizzjalment.

Tikkettar:

Il-kliem fuq it-tikkettar ġie stabbilit b'mod li l-konsumatur ikun infurmat ahjar.

L-obbligu li titpoġġa r-referenza "denominazzjoni tal-orijini kontrollata" jew "DOK" thassar.

Ghall-ġewż frisk, kien previst li dan jista' jissejjah ukoll "ġewż bikri" b'mod li jikkonforma ma' dak li jeżisti wkoll fis-suq tal-ġewż frisk.

Qed jiġi ppreċiżat li s-simbolu DOP tal-Unjoni Ewropea huwa obbligatorju.

Skont il-prassi li ilha mill-1968, titwahħal stiker speċifika fuq it-tikkettar tan-"Noix de Grenoble".

Dawn l-istikers jinghataw mill-konsorzju, mingħajr limitu, lil kull operatur li jirrispetta l-ispeċifikazzjoni. Huma ta' kulur ahmar jgħajjat (referenza: Pantone 032) u b'dijametru minimu ta' 3 cm għal kull imballaġġ.

Sabiex il-konsumatur ikun infurmat ahjar, it-tikkettar ghandu jispeċifika wkoll:

- l-identità ta' min hu responsabbli mill-ippakkjar u/jew mill-konsenja: l-isem u l-indirizz jew is-simbolu tal-identifikazzjoni;
- is-sena tal-hsad;
- id-data tal-ippakkjar, għalkemm din hija obbligatorja għall-ġewż frisk, u mhux għall-ġewż niexef;

— fil-każ tal-ġewż frisk, wahda mill-frazzjiet li ġejjin:

“A consommer rapidement, à entreposer de préférence au frais”

jew

“Conservation très limitée, à entreposer au frais”.

Affarijiet oħra

Deskrizzjoni tal-prodott:

Il-kjarifiki maħsuba biex il-prodott jiġi deskritt ahjar, li diġà jeżistu fit-taqsimha “Metodu ta’ produzzjoni”, ġew ittrasferiti għal din it-taqsimha:

— zieda tal-ismijiet tal-varjetajiet lokali endemiċi użati: Franquette, Mayette u Parisienne,

— dettalji tal-kategoriji “ġewż niexef” u “ġewż frisk”, bil-livell ta’ umdità rispettivi tagħhom (minimu ta’ 20 % għall-ġewż frisk u massimu ta’ 12 % għall-ġewż niexef).

Metodu ta’ produzzjoni: Varjetajiet u msaġar:

Minhabba l-obbligu tal-provenjenza tal-frott minn imsaġaridentifikati fiż-zona ġeografika fit-taqsimha “żona ġeografika”; il-kjarifika korrispondenti thassret minn din it-taqsimha.

Rabta maż-żona ġeografika:

Din it-taqsimha ġiet organizzata taħt tliet subintestaturi u ġiet ippreċizzata.

Referenzi dwar il-korp ta’ kontroll:

Żdiedu d-dettalji ta’ kuntatt tal-awtorità kompetenti ta’ kontroll biex jissostitwixxu dawk tal-korp ta’ kontroll; dan sar bil-ghan li -ispeċifikazzjonijiet ma jkollhomx għalfejn jiġu emendati f’każ li jinbidel il-korp ta’ kontroll.

Rekwiziti nazzjonali:

Minhabba bidliet legiżlattivi u oħrajn fir-regolamenti nazzjonali, l-intestatura “Rekwiziti nazzjonali” issa tinkludi tabella li fiha l-punti prinċipali li għandhom jiġu ċekkjati, il-valuri ta’ referenza tagħhom u l-metodi tal-evalwazzjoni tagħhom.

DOKUMENT UNIKU

“NOIX DE GRENOBLE”

Nru tal-UE: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem**

“Noix de Grenoble”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta’ prodott*

Klassi 1.6. Frott, haxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li l-isem fil-punt 1 japplika għalih*

Il-ġewż li jikkwalifika għad-denominazzjoni “Noix de Grenoble” huwa ġewż fil-qoxra minn wahda minn dawn il-varjetajiet li ġejjin jew aktar: Franquette, Mayette, u Parisienne. Il-ġewż jista’ jkun frisk jew niexef.

Il-ġewż frisk huwa frott b’dijametru minimu ta’ 28 mm. Il-qalba tkun soda u hoxna, tagħti fil-kannella ċar, titqaxxar faċilment u għandha livell ta’ umdità naturali ta’ 20 % jew ogħla.

Il-ġewż niexef huwa frott b’dijametru minimu ta’ 28 mm. Il-qalba tkun soda u hoxna, tagħti fil-kannella ċar, għandha livell ta’ umdità naturali ta’ 12 % jew inqas.

Il-ġewż frisk jew niexef huwa karatterizzat minn hjiel ta’ toġhma morra, u b’aromi tal-ġellewż u tal-hobż frisk.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Jintuża biss il-ġewż matur tal-varjetajiet li ġejjin: Franquette, Mayette, u Parisienne.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-operazzjonijiet kollha, mill-ħsad tal-ġewż sal-issortjar u l-ikkalibrar finali, jitwettqu fiż-żona ġeografika.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li l-isem japplika għalih*

L-elementi li ġejjin jiġġustifikaw l-obbligu tal-ippakkjar fiż-żona ġeografika

Biex tiġi ppreservata l-kwalità finali tad-denominazzjoni tal-oriġini protetta “Noix de Grenoble”, jeħtieġ li titnaqqas kemm jista’ jkun il-manipulazzjoni tal-ġewż billi hemm ir-riskju li l-qoxra li tipproteġi l-parti tal-ġewż li tittiekel, tidderjora minhabba d-daqqiet li tiehu (u l-ġewż jitfarrak u jtkisser).

L-operaturi tas-settur għalhekk inaqqsu kemm jista’ jkun il-manipulazzjoni ta’ wara l-ħsad. Għalhekk, l-operazzjonijiet tal-issortjar u tal-ippakkjar isiru fl-istess post f’proċess wiehed, mingħajr hżin intermedju.

L-ippakkjar isir f’reċipjenti ta’ dimensjonijiet limitati (10 kg għall-ġewż frisk, 25 kg għall-ġewż niexef) bil-għan li dan jevita l-problemi ta’ tagħfiġ.

Il-konsenja tal-ġewż mhux ippakkjat tfisser għalhekk zieda fil-manipulazzjoni, li twassal biex il-ġewż jtkisser, jitfarrak u jitgħaffiġ.

Barra minn hekk, l-ippakkjar isir fiż-żona biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi fiżikokimiċi tal-ġewż.

— Il-ġewż frisk, li 20 % minnu huwa kkostitwit minn ilma huwa soġġett għad-dessikazzjoni. Għandu hajja limitata: jintbagħat ‘il barra miż-żona mhux aktar tard minn xahrejn wara l-bidu ta’ ħsad. Għall-ħsad tal-ġewż fl-azjendi tal-operaturi tal-ikkalibrar, tal-issortjar u tal-ippakkjar huma stabbiliti kundizzjonijiet rigorużi tat-temperatura u ta’ umdità

— Il-ġewż niexef fih kompożizzjoni importanti ta’ lipidi (aċidi grassi): 66 %. Preservazzjoni hażina tista’ twassal għall-ossidazzjoni tal-prodott. Huma stabbiliti kundizzjonijiet ta’ temperatura u ta’ umdità għall-hżin ta’ dan il-ġewż fl-azjendi tal-operaturi li jwettqu l-ikkalibrar, l-issortjar u l-ippakkjar wara l-31 ta’ Marzu. Il-konsenja tal-ġewż niexef ‘il barra miż-żona ma tistax issir qabel il-31 ta’ Dicembru li jiġi wara l-ħsad.

Dawn il-kriterji ta’ preservazzjoni jistgħu jiġu vverifikati b’mod preċiż biss wara spezzjoni bir-reqqa taht is-supervizjoni tal-operaturi tal-issortjar u tal-ippakkjar, li jinsabu fiż-żona ġeografika, tal-ġewż ippakkjat.

In-nuqqas tal-obbligu tal-ippakkjar fiż-żona ġeografika iqajjem problemi oħra ta’ kontroll u ta’ traċċabbiltà.

Fil-fatt, il-ġewż huwa prodott li jista’ jiġi sostitwit b’iehor. L-għarfien espert tal-operaturi lokali hija essenzjali biex tiġi vverifikata l-purità tal-varjetà. Barra minn hekk, id-denominazzjoni “Noix de Grenoble”, li ilha teżisti mill-1938, tgawdi reputazzjoni kbira u diġà sfat fil-mira ta’ bosta usurpi fil-livell internazzjonali. Il-possibbiltà li l-ippakkjar jew l-ippakkjar mill-ġdid jithalla jsir barra miż-żona ġeografika tad-DOP “Noix de Grenoble” tista’ twassal għal frodi simili.

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika jagħmilha possibbli biex jitwettqu kontrolli tal-karatteristiċi tal-prodotti fuq il-ġewż imballat. Fuq il-kontenituri jitwāhflu l-istikers “Noix de Grenoble”, li tagħhom il-konsorzju jzomm il-kontijiet li jippermetti li jiġu stabbiliti l-volumi li tqiegħdu fis-suq. Din is-sistema, introdotta mill-1968, tipprovdni garanzija addizzjonali dwar in-nonsostituzzjoni tal-prodotti sal-kummerċjalizzazzjoni tagħhom. In-“Noix de Grenoble” jiġi ppreżentat għall-bejgħ lill-konsumatur fl-imballaġġ li fih ikun ġie ppakkjat inizjalment.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih qed tirreferi d-denominazzjoni*

Minbarra l-informazzjoni li għandha tiġi pprovduta bil-liġi, it-tikketta fuq il-pakketti individwali jinkludi l-indikazzjonijiet li ġejjin, miġbura fuq l-istess naħa tal-imballaġġ, f’karattri li ma jithassrux, li jinqraw b’mod ċar u viżibbli:

— id-denominazzjoni “Noix de Grenoble”;

— is-simbolu DOP tal-Unjoni Ewropea.

— Fejn ikun xieraq, il-kliem “ġewż frisk” jew “ġewż bikri”, fuq l-imballaġġ ta’ ġewż frisk, jew “ġewż niexef”.



- B'mod fakultattiv jista' wkoll isegwi l-kliem "denominazzjoni ta' oriġini" fittri individwali, jew jitqiegħed qrib sew l-isem.
- Il-kliem kollu għandu jkun stampat f'karatteri li d-dimensjonijiet tagħhom ma għandhomx jaqbzu dawk tad-denominazzjoni tal-oriġini protetta "Noix de Grenoble";
- l-istiker bin-numru jew bin-numru tal-kuntratt mahruġ mill-Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble, bil-kulur aħmar jgħajjat (kulur ta' referenza: Pantone 032) b'dijametru minimu ta' 3 ċm għal kull tip ta' imballaġġ;
- l-identità ta' min hu responsabbli mill-ippakkjar u/jew mill-konsenja: l-isem u l-indirizz jew is-simbolu tal-identifikazzjoni;
- is-sena tal-hsad;
- għall-ġewż frisk:
  - id-data tal-ippakkjar;
  - wahda mill-frazzjiet li ġejjin:
    - "konsum malajr, hżin preferibbilment f'post frisk"
    - jew
    - "preservazzjoni limitata hafna, hżin f'post frisk".

#### 4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

L-operazzjonijiet kollha, mill-hsad sal-ippakkjar fiż-żona ġeografika, jitwettqu fiż-żona ġeografika, li hija ristretta għar-reġjuni agrikoli naturali ta' Grésivaudan, Chambarans u Bièvre.

Iż-żona tkopri 261 municiplità, 184 fl-Isère, 48 fid-Drôme u 29 f'Savoie.

Département de la Drôme:

Il-komuni kollha tal-cantons ta' Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère cantons 1 u 2, Saint-Jean-en-Royans.

Il-canton ta' Le Grand-Serre: Il-municipalitajiet ta' (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Il-canton de Saint-Donat-sur-l'Herbasse: Il-municipalità ta' Saint-Donat-sur-l'Herbasse

Département de l'Isère

Il-municipalitajiet kollha tal-canton li ġejjin: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Il-canton de La Côte-Saint-André: il-muniicipalitajiet ta' Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Il-canton ta' Le Grand-Lemps: il-muniicipalitajiet ta' Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Il-canton ta' Villard-de-Lans: Il-municipalitajiet ta' Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Département de la Savoie:

Il-municipalitajiet kollha tal-cantons ta' Montmélian, (La) Rochette.

#### 5. **Rabta maż-żona ġeografika**

*Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali:

Iż-żona ġeografika hija limitata għar-reġjuni agrikoli u naturali ta' Grésivaudan, ta' Chambarans u ta' Bièvre, tul il-Wied tal-Isère, li għandhom karatteristiċi speċifiċi li jagħmluhom partikolarment tajbin għall-kultivazzjoni ta' ġewż ta' kwalità.

It-temperatura medja annwali ta' 10,5 °C f'madwar 300 m għoli hija ideali għaċ-ċiklu shih u armonjuż tat-tkabbir tas-siġar tal-ġewż.

Il-precipitazzjoni medja annwali ta' bejn 800 u 1 100 mm tigarantixxi provvista tal-ilma u umdità suffiċjenti; biżżejjed biex la tinfaqa' l-hamrija u lanqas ma jingema' wisq ċpar.

Ix-xtiewi keshin (medja ta' 65 jum ta' ġlata fil-Punent taż-żona u 100 jum fil-Lvant) jirriżultaw fil-vernalizzazzjoni perfetta tas-siġar, prerekwiżit indispensabbli għal fjuritura regolari fir-rebbiegħa.

L-istaġun tax-xitwa għandu l-anqas precipitazzjoni. Dan jevita milli l-ħamrija tinfaqa' fir-rebbiegħa, xi ħaġa li kieku ttelef lis-siġar milli jergħu jkunu attivi.

Il-firxa tat-temperatura annwali (19-20 °C), karatteristika tal-influenzi kontinentali, tippromwovi r-regolarità tal-istadji tar-riproduzzjoni.

Minn Awwissu, it-temperatura tinżel b'10 °C f'xahrejn. Il-maturazzjoni għalhekk hija regolari ferm, u s-siġar ma jergħu jibdedw jikbru malajr — fil-każ kuntrarju ikunhemm effett negattiv fuq il-kwalità u r-reżistenza tal-friegħi żgħar.

L-inżul f'salt fit-temperatura minħabba l-influenza tal-fotoperjodu u minħabba ż-żieda fl-umdità tal-arja jipprovoka l-frammentazzjoni tal-qoxra u s-siġar jibdedw iwaqqgħu il-frott tagħhom malajr hafna u b'mod omoġenju. Is-sinkronizzazzjoni taċ-ċiklu riproduttiv tkompli sal-fażi finali tagħha.

Il-harifa huwa dejjem l-istaġun l-aktar umdu u, bhala medja, Ottubru huwa x-xahar li fih tinżel l-aktar xita.

Fatturi umani:

Il-kultivazzjoni tal-ġewż fil-Wied tal-Isère hija antika hafna. L-arkivji ta' Grenoble fi tmiem is-seklu 11 jirreferu għall-ammonti mhallsa f'"sétiers" tal-ġewż, u l-kontijiet tas-sinjuri għas-sekli 14 u 15 jsemmu wkoll din il-produzzjoni.

L-iżvilupp tal-produzzjoni ta' ġewż ta' kwalità uniformi destinat għall-bejgħ seta' jsir bis-saħħa tat-teknika tat-tilqim, żviluppata sa minn tmiem is-seklu tmintax. Il-pajsaġġ lokali huwa kkaratterizzat mill-preżenza ta' pjan-taġġuni tal-ġewż u ta' nixxiefa tradizzjonali.

L-iżvilupp ta' din il-produzzjoni, fl-istess żmien tal-iżvilupp tal-mezzi tat-trasport, ippermetta li jintrebħu s-swieq Franciżi iżda wkoll dawk Ingliżi u Amerikani. Qabel l-1900, il-produtturi tal-ġewż tal-villaġġ ta' Rivière kienu diġà nġabru biex jikkordinaw l-isforzi tagħhom u jibdedw jespportaw il-ġewż lejn l-Istati Uniti tal-Amerika

L-organizzazzjoni tal-professjoni kellha l-għan ukoll li tippromwovi l-prodott ta' kwalità għolja, u li tiproteġih kontra l-abbuż mill-isem "Noix de Grenoble". Iżda kien biss fl-1927 li twaqqfet il-Federazzjoni tat-Trejdjunjins tal-produtturi tan-"Noix de Grenoble" u fl-1938 inkisbet id-denominazzjoni tal-origini "Noix de Grenoble" (bid-digriet tas-17 ta' Ġunju 1938).

Fattur ieħor fl-iżvilupp tal-ġewż huwa l-preżenza mill-bidu tas-seklu għoxrin tal-mixtliet lokali speċjalizzati fis-siġar tal-ġewż ta' Vinay, Vif, Saint-Marcellin u wara l-1960, fil-muniċipalità ta' Chatte. Iż-żamma fil-mixtliet ta' dan l-għarfien espert jispjega parzjalment l-omoġenità relattiva tal-imsaġar tal-frott tan-Noix de Grenoble. Din ir-riproduċibbiltà kostanti tal-kampjuni miksuba u r-regolarità tal-kwalità tal-ġewż li tirriżulta jikkontribwixxu għar-reputazzjoni tal-Wied tal-Isère fejn tidhol il-produzzjoni tal-ġewż. Ta' min jinnota wkoll li ż-żona ġeografika hija l-post fejn ġew żviluppanti diversi għodod speċifiċi adattati għall-ħsad tal-ġewż u t-nixxif tiegħu.

Barra minn hekk, l-għażla ta' varjetajiet indiġeni tat-tilqim adattati għal fatturi naturali fil-Wied tal-Isère għandha rwol prominenti fid-drawwiet lokali. It-tliet varjetajiet endemiċi li kienu l-baži għar-rikonossiment bhala denominazzjoni tal-origini protetta għall-1938 huma: il-Franquette, il-Mayette, u l-Parisienne.

Is-siġar jtkabbru f'imsaġar tal-frott b'densità ristretta: kull siġra għandu jkollha mill-inqas 100 m<sup>2</sup>. Is-siġar jinżabru għall-formazzjoni. Żabra kull sentejn jew sa 3 snin hija suffiċjenti sabiex tippermetti d-dawl tax-xemx jippenetra l-weraq.

Il-ġewż jinġabar meta jkun sar, jiġifieri meta l-parti ċentrali interna tkun kompletament kannella. Il-ġewż jiġi ssortjat, maħsul u mnixxef minnufih: it-tnixxif jibda mhux aktar tard minn 36 siegħa wara l-ħsad.

It-tnixxif tal-ġewż normalment isir permezz ta' fluss ta' arja moderatament shuna (mhux aktar minn 30 °C) li tgħaddi fuq massa ta' ġewż għat-tnixxif jew, fl-azjendi tal-produtturi ż-żgħar, bit-tnixxif naturali fuq pannelli.

Ladarba jinxf, il-ġewż jiġi kkalibrat. L-aġġustament tal-kalibraturi adattat skont il-karatteristiċi tal-varjetajiet tad-denominazzjoni, ftit jew wisq tawwalin, jippermetti l-għażla ta' ġewż b'kalibru akbar minn 28 mm.

L-għażla finali tal-ġewż tippermetti li l-lottijiet ikun fihom inqas minn 10 % tal-frott b'difetti tal-qoxra/qalba (12 % fil-każ tal-ġewż frisk); dan eżatt qabel l-ippakkjar f'kontenituri ta' daqs limitat li l-ġewż jiġi ppreżentat lill-konsumatur fihom, sabiex tkun iggarantita l-integrità tal-prodott.

*Speċifikażjiet tal-prodott*

In-“Noix de Grenoble” għandu dijametru minimu ta’ 28 mm u jiġi fil-qoxra, frisk jew niexef. Il-qoxra hija nadifa u f’saħħitha u ma tippreżenta l-ebda difett li jista’ jaffettwa b’mod hazin id-dehra ġenerali tal-prodott, il-kwalità, iż-żamma tal-kwalità u l-preżentazzjoni tiegħu.

Il-qalba hija soda u mlaħħma. Għandha kulur jagħti fil-kannella ċar.

Il-ġewż frisk jew niexef huwa karatterizzat minn hġiel ta’ toġhma morra, u minn aromi tal-ġellewż u tal-hobż frisk.

*Rabta kawżali*

It-thawwil tal-imsaġar tal-frott fil-Wied tal-Isère, bi klima relattivament umda u esposta għar-riħ, kien kompatibbli ferm mal-esiġenzi ewlenin tal-kultivazzjoni tal-ġewż u ffavorixxa l-iżvilupp tagħha.

L-ghazla tal-hamrija l-aktar favorevoli mill-perspettiva tal-kultivaturi tal-ġewż, kif ukoll it-tisqija regolari, jiggarrantixxu l-produzzjoni regolari ta’ ġewż imlaħħam u ta’ kwalità.

L-inżul fit-temperaturi osservat fl-ahħar ta’ Awwissu jippermetti l-maturazzjoni bil-mod u regolari tal-frott.

Fil-Wied tal-Isère, ix-xita li tinżel fil-harifa ċertament ma tiffacilitax il-hsad, iżda essenzjalment tiggarrantixxi l-finezza tan-Noix de Grenoble. Fil-fatt it-telf tal-ilma mill-qalba jiġri bil-mod, b’mod regolari u omogenju. Dan huwa kemm minhabba l-hxuna tal-qoxra kif ukoll minhabba l-livell għoli ta’ umdità. Il-pass kajman u r-regolarità tal-fenomeni jghin biex ir-riżervi ma jintilfux malajr u anki biex il-lipidi jibqgħu intatti.

L-użu tal-varjetajiet lokali endemiċi (Franquette, Mayette, u Parisienne) ikkultivati fir-regjun tagħhom, jipromwovi l-produzzjoni ta’ frott b’toġhma rikka u tajba.

Il-prattiki ta’ kultivazzjoni, jiżguraw l-esponiment tajjeb għax-xemx tal-weraq tas-siġar, xi haġa li tghin ferm fil-maturazzjoni tal-frott.

Il-frott jista’ jinhasad ukoll lejn l-ahħar ta’ Settembru, meta jkun immatura sew, minn data stabbilita kull sena wara li jkun sar studju kollettiv tal-maturità tal-ġewż f’setturi differenti (l-altitudni, il-hamrija, eċċ.).

It-tnixxif f’temperatura moderata jikkostitwixxi intervent rapidu li jsehħ wara l-hsad tal-ġewż matur, u dan, flimkien mal-issortjar u l-hasil tiegħu, jagħmilha possibbli li jinkiseb ġewż b’sahħtu u nadif, bil-kulur tal-qalba jagħti fil-kannella ċar, il-koll sinjali ta’ kwalità eċċezzjonali.

L-attenzjoni li tingħata waqt l-operazzjonijiet suċċessivi tal-ikkalibrar, tal-issortjar u tal-ippakkjar tippermetti l-preservazzjoni tal-karatteristiċi speċifiċi tan-“Noix de Grenoble”.

Il-karatteristiċi naturali taż-żona ġeografika flimkien mal-gharfien espert tal-produtturi u tal-ispedituri għamluha possibbli li jinkiseb ġewż li jkun magħruf mad-dinja kollha.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjonijiet**

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta’ dan ir-Regolament)

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

---