

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2016/C 130/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«NOIX DE GRENOBLE»

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

DOP (X) IGP ( )

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)  
Les Colombières  
38160 Chatte  
FRANÇA  
Telefone: 33 476640664  
Fax 33 476640740  
*E-mail:* cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING — Associação criada por diploma legal de 1 de julho de 1901. Detém interesse legítimo na apresentação do pedido; é composta por aproximadamente 1 000 operadores (produtores, expedidores e acondicionadores).

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

França

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (exigências nacionais, atualização das coordenadas das estruturas de controlo, outras alterações de redação)

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

#### 4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

#### 5. Alterações

##### Descrição do produto

Aditaram-se descritores organolépticos característicos da «Noix de Grenoble», em resultado de sessões de análise organoléptica efetuadas desde 1997 à denominação de origem e de ações de caracterização realizadas pela Universidade de Suze la Rousse:

- aspeto firme e carnudo do miolo;
- cor do miolo entre claro e castanho;
- nota de amargo no palato, acompanhada de aromas de pão fresco e avelã.

##### Área geográfica

Precisou-se a área de realização das diferentes fases: todas as fases, desde a produção da noz ao respetivo acondicionamento.

Alargou-se a área geográfica a uma subdivisão administrativa (comuna) de Drôme, «Saint-Donat-sur-l'Herbasse», contígua à área geográfica, na sequência de vistoria que demonstra que a comuna possui os critérios de delimitação que caracterizam a denominação. Entre os critérios sobre os fatores naturais, podem citar-se, nomeadamente: clima de tendência continental, altitudes inferiores a 600 m, solos propícios ao desenvolvimento da noqueira, continuidade com a área geográfica, e, entre os critérios sobre os fatores humanos: presença de atividade afim acentuada, característica da paisagem, relações com o ramo «Noix de Grenoble», práticas culturais e de tratamento do fruto após colheita idênticas às da área geográfica.

O caderno de especificações mencionava inicialmente uma área geográfica com 257 comunas. Este valor estava errado. Efetivamente, a área geográfica da Denominação de Origem «Noix de Grenoble» era inicialmente descrita apenas em subdivisões administrativas (cantões) nos textos de definição da Denominação. Ora, os cantões evoluem regularmente, com alterações de contorno: algumas comunas que inicialmente faziam parte dos cantões que constituem a área geográfica acabaram por não ser contabilizadas. O trabalho específico com base nos cantões históricos permitiu deduzir que a área geográfica, inalterada desde o registo inicial, em 1996, se compõe de 260 comunas (a que acresce a citada acima), que passam a estar incluídas na lista do caderno de especificações.

Descreve-se aqui de forma mais precisa o procedimento de identificação parcelar, mencionado no ponto «método de obtenção» (em vigor desde 1996 para a DOP «Noix de Grenoble»), e que consiste em garantir que as parcelas preencham os critérios sobre o local de implantação.

##### Prova de origem

No respeito da evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», a qual reagrupa agora as declarações obrigatórias, a manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

Neste âmbito, prevê-se, nomeadamente, a habilitação dos operadores que reconhece a sua aptidão para satisfazerem as exigências do caderno de especificações do símbolo cujo benefício reivindicam, emitido por um organismo de controlo, aprovado e acreditado pelo INAO. Esta habilitação, bem como o controlo do caderno de especificações da DOP «Noix de Grenoble» inserem-se num plano de controlo elaborado pelo referido organismo.

Deslocaram-se os elementos sobre a história para o ponto «Relação» (do caderno de especificações).

#### Método de obtenção

##### — Variedades polinizadoras:

Com o objetivo de enquadrar a presença de variedades polinizadoras, precisa-se que se admite uma percentagem de 5 % de árvores de variedades polinizadores nos pomares. Os frutos produzidos por estas árvores não beneficiam da denominação de origem.

##### — Densidade de plantação:

Esta disposição é reforçada com a supressão da possibilidade de densidades superiores a 100 árvores jovens/hectare (menos de doze anos). Precisa-se, além disso, o modo de cálculo da superfície mínima por árvore: a superfície mínima de 100 m<sup>2</sup> por árvore obtém-se multiplicando as duas distâncias entre linhas e o espaçamento entre árvores.

##### — Culturas intercalares:

Para garantir a boa condução dos pomares em função das necessidades das nogueiras, precisa-se que a tolerância de culturas intercalares se limita até ao 5.º ano posterior à plantação (ou seja, antes de as nogueiras começarem a produção).

##### — Coberto:

A presença de erva no solo no momento da colheita das nozes maduras caídas, no outono, constitui um fator positivo da qualidade do produto acabado (qualidade, cor do miolo). Por este motivo, adita-se a seguinte disposição, que torna obrigatória a presença de erva nos pomares irrigados:

«Nos pomares irrigados, a presença de erva, semeada ou não, passa a ser obrigatória anualmente, a partir de 1 de setembro, a partir do sexto ano de plantação. Este coberto vegetal pode ser interrompido na primavera.»

Introduziu-se esta disposição apenas para os pomares irrigados, em que a erva não disputa a água às árvores. O crescimento de erva não é possível em setores mais secos.

##### — Poda:

Até à idade de 10 anos, aproximadamente, as árvores são submetidas a poda de formação.

A poda posterior visa a manutenção do vigor suficiente durante o ano e a boa iluminação das zonas frutíferas, pois os rebentos frutíferos estão localizados na extremidade dos ramos de um ano nas variedades tradicionais.

Realizada com regularidade, permite evitar nozes de pequeno calibre e melhora o estado de saúde das árvores. Tem por objetivo a eliminação total dos ramos ou parte de ramos em excesso (ladrões, por exemplo) para permitir a boa iluminação da copa. São operações de poda moderadas.

A noção de poda de desramação, com eliminação radical de ramos inteiros, não parece adaptada às práticas. A noção de poda de manutenção ou de frutificação é mais adaptada.

Assim sendo, substitui-se a noção de poda de desramação pela de poda de manutenção:

«De três em três anos, no mínimo, os nogueirais são submetidos a poda de manutenção.»

##### — Rega:

A rega permite regularizar o nível de produção e a obtenção de noz de qualidade relativamente às exigências do mercado.

Ao longo da estação vegetativa, a nogueira passa por diferentes fases de desenvolvimento, durante as quais a falta de água pode comprometer a colheita da campanha em curso (em quantidade e qualidade), a das campanhas seguintes e a vida do pomar.

É assim que a falta de água em junho compromete o calibre dos frutos e o crescimento vegetativo. Em julho, a seca provoca malformação dos rebentos dos frutos (colheita do ano seguinte) e do miolo (qualidade da campanha em curso). Por último, em agosto e setembro, a má alimentação hídrica degrada a qualidade do miolo e não permite a boa lenhificação da ramagem desse ano. Acresce ainda que a seca prolongada induz a má utilização dos fertilizantes necessários ao bom desenvolvimento dos diferentes órgãos da árvore.

Deste modo, pretende-se com a alteração autorizar a rega e suprimir a data de termo da mesma, por ser justamente a rega tardia que vai impedir a degradação da qualidade do miolo da noz:

«Autoriza-se a rega no período vegetativo e até à colheita, para evitar a degradação do miolo de noz e garantir a qualidade final do produto.»

Mantém-se proibida a rega sobre as copas, por não ser eficaz e pelo custo da água.

— Fertilização:

A utilização de matéria orgânica de origem não agrícola está regulamentada, pois a apanha da noz faz-se no solo: aditou-se, pois, uma disposição no caderno de especificações. A aplicação de matéria orgânica desta natureza obedece a análise precisa e deve ser enterrada imediatamente.

É proibida a utilização de reguladores de crescimento. Precisa-se, além disso, a proibição de ativadores de maturação.

— Colheita:

Precisam-se as regras de fixação da data de colheita adaptada à maturação ideal: por «boa maturação da noz» entende-se a realização da colheita assim que o miolo de noz se apresentar firme e se destaque (pele) facilmente. Além disso, o recetáculo mediano interno deve apresentar-se totalmente castanho em 80 % das nozes do pomar em questão.

Precisou-se ainda que cabe ao diretor do INAO, entidade competente, fixar a data de início da colheita (coletiva), sob proposta do agrupamento e após análise da maturação da noz.

— Rendimento:

Introduziu-se o rendimento máximo por hectare, calculado em média por exploração e coerente com as potencialidades da cultura tradicional local de noz, para facilitar os controlos de rastreabilidade e de volume: «O rendimento médio líquido dos pomares da exploração está limitado a quatro toneladas por hectare em equivalente noz seca.»

— Armazenamento após a colheita:

Precisou-se esta etapa, dada a sua grande importância para a qualidade final da noz.

Assim sendo, aditou-se o seguinte: «A secagem da noz acabada de colher e destinada a seca inicia-se o mais rapidamente possível e, no máximo, 36 horas após a colheita.»

— Secagem:

Em «Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL – Septembre 1993» (Secagem da noz — Guia prático), precisa-se que a secagem à temperatura máxima de 30 °C é compatível com as variedades de noz mais frágeis. Garante-se assim a secagem rápida e eficaz da noz, sem alteração da qualidade.

Define-se ainda a temperatura máxima de secagem em 30° C.

— Armazenamento da noz:

Introduziram-se as seguintes disposições: «A noz fresca é conservada nos operadores de triagem, calibragem e acondicionamento a temperatura compreendida entre 1° e 5° C e a humidade compreendida entre 80 % e 95 %.

Antes do acondicionamento, a noz seca é conservada à temperatura máxima de 8 °C, com um grau de humidade compreendido entre 60 % e 75 %, a partir de 31 de março do ano posterior à colheita.»

Estas disposições permitem conservar a noz, preservando as suas qualidades organolépticas e bacteriológicas.

— Acondicionamento:

Introduziram-se disposições para melhorar a preservação das características da noz, abrangendo a organização da triagem/acondicionamento, o volume máximo das embalagens, natureza das mesmas e prazos de expedição da noz de Denominação de Origem da área geográfica.

Precisa-se que «as operações de triagem e acondicionamento realizam-se no mesmo local, num processo único e sem entreposto». A realização destas etapas num processo único permite evitar manipulações repetidas dos frutos, responsáveis pela quebra e pela perda de frescura da noz.

«Os materiais utilizados para o acondicionamento da noz devem ser novos e limpos, de uma qualidade que impeça a provocação de alterações externas ou internas ao produto.»

«A noz seca é acondicionada em embalagens de 25 kg, no máximo.

A noz fresca é acondicionada em embalagens de 10 kg, no máximo.

A noz fresca só pode ser acondicionada em secos arejados e/ou tabuleiros abertos.»

«Só é autorizado o escoamento para o mercado da denominação de origem “Noix de Grenoble” até, o mais tardar:

— noz fresca: dois meses após a data de início da campanha de colheita;

— noz seca: 31 de dezembro do ano posterior ao de colheita.»

Além disso, confirma-se a proibição de comercializar a noz fora da embalagem de origem, visto ser uma disposição aplicável no ramo há muitos anos.

— Qualidade da noz

Apesar dos cuidados concentrados nas operações de triagem e calibragem, podem subsistir alguns frutos não conformes nos lotes acondicionados. Assim sendo, precisam-se as seguintes tolerâncias:

— até 5 %, em número, de nozes com casca de variedades diferentes das autorizadas na denominação de origem;

— até 5 %, em número, de nozes com casca de calibre inferior a 28 mm,

desde que inferior a 7 % do total.

Para garantir o nível qualitativo dos produtos, o caderno de especificações da DOP «Noix de Grenoble» integra os níveis de qualidade relativos à categoria I da norma UNECE sobre a comercialização de noz com casca.

O caderno de especificações fixa igualmente um limite de defeitos cumulados por lote de nozes para impedir a apreciação cumulativa dos mesmos.

Assim sendo, os lotes de «Noix de Grenoble» seca não podem apresentar globalmente mais de 10 % de nozes com defeitos de casca ou da parte comestível (12 % na noz fresca).

— Justificação da obrigação de acondicionamento na área geográfica

A «Noix de Grenoble» tem sido sempre acondicionada na área geográfica ou na sua proximidade imediata. Precisa-se especificamente este ponto no caderno de especificações, introduzindo a obrigação de acondicionar a noz na área geográfica.

Fundamentação da obrigação de acondicionamento na área geográfica:

Para preservar a qualidade da Denominação de Origem «Noix de Grenoble», é conveniente limitar a sua manipulação. Efetivamente, a casca que protege a parte comestível da noz pode deteriorar-se com choques (abertura ou quebra das nozes durante a descarga nas tremonhas).

Os problemas associados às manipulações múltiplas da noz constituem uma preocupação constante dos operadores do ramo. Dado que a colheita é mecanizada, é necessário limitar ao máximo as manipulações pós-colheita para evitar danos (nozes partidas ou abertas).

Nos controlos do produto, não é raro encontrar nozes partidas e abertas nos lotes, apesar dos cuidados tomados nas operações de calibragem, triagem e acondicionamento, para evitar quedas em altura.

Para limitar as manipulações dos frutos, as operações de triagem e acondicionamento realizam-se no mesmo local, num processo único e sem entreposto.

O acondicionamento realiza-se em embalagens de volume limitado (10 kg para a noz fresca e 25 kg para a seca) para evitar problemas de esmagamento.

A expedição da noz não acondicionada para fora da área geográfica, para acondicionamento posterior, implicaria, pois, manipulações complementares, podendo provocar queda e abertura, bem como esmagamento das nozes.

O acondicionamento tem igualmente lugar na área de origem para tentar salvaguardar as qualidades físico-químicas da noz. Efetivamente, convém prestar a máxima atenção às condições de conservação do produto:

**Noz fresca:** esta noz, composta de 20 % de água, no mínimo, está sujeita a dessecação. Possui prazo de vida limitado e não deve ser expedida para fora da área decorridos dois meses após o início da colheita. Não pode, em caso algum, ser convertida em noz seca. A data de acondicionamento está inscrita na embalagem para melhor informação ao consumidor. O armazenamento desta noz no operador está sujeito a condições severas de temperatura e humidade, fixadas do seguinte modo: temperatura compreendida entre 1° e 5 °C e humidade compreendida entre 80 % e 95 %.

**Noz seca:** a sua composição é muito diferente (teor máximo de humidade: 12 %), mas salienta-se a importância da sua composição em lípidos (ácidos gordos): 66 %. A conservação defeituosa pode levar à oxidação destes ácidos: ranço. Assim sendo, depois de 31 de março (quando as temperaturas começam a subir), os operadores de triagem e acondicionamento devem conservar a noz seca a uma temperatura limitada a 8 °C e um grau de humidade compreendido entre 60 % e 75 %. Este produto possui igualmente um prazo de vida limitado, pois a expedição de noz seca para fora da área geográfica só pode ocorrer até ao dia 31 de dezembro posterior à colheita.

Estes critérios de conservação só podem ser controlados com precisão pelo acompanhamento preciso dos operadores de triagem e acondicionamento, localizados no seio da área geográfica. Além disso, o controlo efetuado aos lotes de noz acondicionada permite garantir o respeito das condições de conservação.

A ausência de obrigação de acondicionamento na área geográfica colocaria ainda problemas de controlo e rastreabilidade.

Efetivamente, a noz é um produto fungível. O risco é redobrado pelo facto de a variedade produzida na área geográfica apresentar maioritariamente forma oblonga: variedade *Franquette*, que se pode confundir facilmente com a noz produzida noutras áreas geográficas. Para evitar misturas, é essencial o saber dos operadores locais para o controlo da pureza das variedades. Além disso, a denominação «Noix de Grenoble», que existe desde 1938, beneficia de grande notoriedade, tendo já sido objeto de usurpações a nível internacional (Canadá, Estados Unidos, etc.). A permitir-se o acondicionamento ou reacondicionamento fora da área geográfica da DOP «Noix de Grenoble», abre-se a possibilidade do desenvolvimento de tais fraudes.

A realização do acondicionamento no seio da área geográfica permite controlar as características do produto na noz acondicionada. As embalagens ostentam a etiqueta «Noix de Grenoble» distribuída pelo agrupamento a todos os operadores que respeitem o caderno de especificações. Por sua vez, os operadores mantêm o respetivo registo, que permite saber quais os volumes comercializados sob a forma de DOP «Noix de Grenoble». Este regime, instaurado em 1968, confere a garantia suplementar de que o produto não foi substituído antes do escoamento para o mercado. Efetivamente, a «Noix de Grenoble» apresenta-se ao consumidor na embalagem de acondicionamento inicial.

**Rotulagem:**

Precisaram-se as menções do rótulo para melhorar a informação ao consumidor.

Suprime-se a obrigação de apor a menção «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» (Denominação de Origem Controlada — DOP).

No que respeita à noz fresca, prevê-se a possibilidade de a designar igualmente por «noz temporã», de acordo com o que se verifica no mercado de noz fresca.

Precisa-se a obrigação de inclusão do símbolo DOP da União Europeia.

Nos termos da prática em vigor desde 1968, o rótulo da «Noix de Grenoble» ostenta uma etiqueta específica.

Esta etiqueta é distribuída pelo agrupamento, sem limitação de quantidade, a todos os operadores que respeitem o caderno de especificações. Apresenta cor vermelho-vivo (referência da cor: *pantone* 032) e diâmetro mínimo de 3 cm para todas as embalagens.

Para melhorar a informação ao consumidor, o rótulo deve ainda precisar, nomeadamente:

- a identidade do embalador e/ou do expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica;
- ano de colheita;
- data de acondicionamento (menção facultativa na noz seca e obrigatória na fresca);

— na noz fresca, uma das seguintes menções:

«De consumo rápido, conservar no frio»

ou

«Conservação muito limitada, manter refrigerado».

Outras

Descrição do produto:

As precisões que melhoram a descrição do produto, já constantes do ponto «Método de obtenção», figuram aqui:

— adição do nome das variedades locais autóctones utilizadas: *Franquette*, *Mayette* e *Parisienne*;

— especificação das categorias «noz seca» e «noz fresca», com teor de humidade respetivo (20 %, no mínimo, na noz fresca, e 12 %, no máximo, na noz seca).

Método de obtenção: variedades e pomares:

Suprimiu-se deste ponto a obrigação de proveniência dos frutos de pomares identificados da área geográfica, visto que constam do ponto «Área geográfica».

Relação com a área geográfica:

Reformulou-se este ponto em três partes e especificou-se.

Referências sobre a estrutura de controlo:

Introduziram-se as coordenadas da autoridade competente em matéria de controlo, substituindo as da estrutura de controlo, para evitar a alteração do caderno de especificações em caso de alteração do organismo de controlo.

Exigências nacionais:

Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

DOCUMENTO ÚNICO

«NOIX DE GRENOBLE»

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

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Noix de Grenoble»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação «Noix de Grenoble» designa noz com casca de uma ou mais das seguintes variedades: *Franquette*, *Parisienne* e *Mayette*. Apresenta-se seca ou fresca.

A noz fresca é um fruto de 28 mm de diâmetro, no mínimo. O miolo, firme e carnudo, é de cor clara a castanho-claro, pela-se facilmente e apresenta teor de humidade natural superior ou igual a 20 %.

A noz seca é um fruto de 28 mm de diâmetro, no mínimo. O miolo, firme e carnudo, é de cor clara a castanho-claro e apresenta teor de humidade natural inferior ou igual a 12 %.

No palato, a noz fresca ou seca caracteriza-se por uma nota de amargor e aromas a pão fresco e avelã.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Utiliza-se exclusivamente noz madura das seguintes variedades: *Franquette*, *Parisienne* e *Mayette*.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as operações, desde a colheita da noz até à triagem e calibragem finais, decorrem na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Fundamentação da obrigação de acondicionamento na área geográfica:

Para preservar a qualidade final da denominação de origem «Noix de Grenoble», é necessário limitar a sua manipulação, pois a casca que protege a parte comestível da noz está sujeita a deterioração por choque (noz aberta ou partida).

Por este motivo, os operadores do ramo limitam ao máximo as manipulações pós-colheita. Assim sendo, as operações de triagem e acondicionamento realizam-se no mesmo local, num processo único e sem entreposto.

O acondicionamento realiza-se em embalagens de volume limitado (10 kg para a noz fresca e 25 kg para a seca), para evitar problemas de esmagamento.

A expedição da noz não acondicionada implicaria, pois, manipulações complementares originárias de queda e abertura, bem como esmagamento das nozes.

O acondicionamento tem igualmente lugar na área de origem para tentar salvaguardar as qualidades físico-químicas da noz:

- a noz fresca, composta de 20 % de água, no mínimo, está sujeita a dessecação. Possui prazo de vida limitado: é expedida para o exterior da área geográfica o mais tardar dois meses após o início da colheita. O armazenamento desta noz nos operadores de calibragem, triagem e acondicionamento está sujeito a condições rigorosas de temperatura e humidade;
- a noz seca possui composição importante em lípidos (ácidos gordos): 66 %. A conservação defeituosa pode dar origem à oxidação dos mesmos. O armazenamento desta noz nos operadores de calibragem, triagem e acondicionamento após 31 de março está sujeito a condições rigorosas de temperatura e humidade. A expedição de noz seca para fora da área geográfica só pode ocorrer até ao dia 31 de dezembro posterior à colheita.

Estes critérios de conservação só podem ser controlados com precisão pelo acompanhamento preciso quer dos operadores de triagem e acondicionamento, localizados no seio da área geográfica, quer da noz acondicionada.

A ausência de obrigação de acondicionamento na área geográfica colocaria ainda problemas de controlo e rastreabilidade.

Efetivamente, a noz é um produto fungível. O saber dos operadores locais é essencial para o controlo da pureza das variedades. Além disso, a denominação «Noix de Grenoble», que existe desde 1938, beneficia de grande notoriedade, tendo já sido objeto de usurpações a nível internacional. A permitir-se o acondicionamento ou reacondicionamento fora da área geográfica da DOP «Noix de Grenoble», abre-se a possibilidade do desenvolvimento de tais fraudes.

A realização do acondicionamento na área geográfica permite controlar as características do produto na noz acondicionada. As embalagens ostentam etiquetas «Noix de Grenoble» registadas e contabilizadas pelo agrupamento e que permitem conhecer os volumes comercializados. Este regime, instaurado em 1968, confere a garantia suplementar de que o produto não foi substituído antes do escoamento para o mercado. Efetivamente, a «Noix de Grenoble» apresenta-se ao consumidor na embalagem de acondicionamento inicial.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além das menções obrigatórias previstas na regulamentação, o rótulo das embalagens unitárias comporta as indicações abaixo, agrupadas do mesmo lado da embalagem, em caracteres indeléveis, perfeitamente legíveis e visíveis:

- nome «Noix de Grenoble»;
- logótipo DOP da União Europeia (imediatamente adjacente);
- consoante os casos, as menções «noz fresca» ou «noz temporã», nas embalagens de noz fresca, ou «noz seca»;

- pode ainda constar a menção «*appellation d'origine protégée*» (Denominação de Origem Protegida), por extenso, de forma facultativa, adjacente ou próxima do nome;
- todas as menções devem ser impressas em caracteres de dimensões (altura e largura) que não ultrapassem as da Denominação de Origem Protegida «Noix de Grenoble»;
- etiqueta numerada ou com a referência do número do contrato, emitida pelo Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, de cor vermelho-vivo (referência da cor: *pantone* 032) e diâmetro mínimo de 3 cm para todas as embalagens;
- identificação do embalador e/ou do expedidor: nome e endereço ou identificação simbólica;
- ano de colheita;
- noz fresca:
  - data de acondicionamento;
  - uma das seguintes menções:
    - «De consumo rápido, conservar no frio»
    - ou
    - «Conservação muito limitada, manter refrigerado».

#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Todas as operações, desde a colheita da noz até ao acondicionamento, ocorrem na área geográfica, limitada às regiões agrícolas naturais de Grésivaudan, Chambarans e Bièvre.

Comporta, no total, 261 subdivisões administrativas (comunas), nas seguintes divisões administrativas (departamentos): 184 em Isère, 48 em Drôme e 29 em Savoie.

Departamento de Drôme:

Todas as comunas das subdivisões administrativas (cantões) de Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, cantões 1 e 2 de Romans-sur-Isère, Saint-Jean-en-Royans.

Cantão de Le Grand-Serre: comunas de (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Cantão de Saint-Donat-sur-l'Herbasse: comuna de Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departamento de Isère:

Todas as comunas dos cantões de: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

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

Cantão de Le Grand-Lemps: comunas de Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Cantão de Villard-de-Lans: comunas de Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Departamento de Savoie:

Todas as comunas dos cantões de Montmélian, (La) Rochette.

#### 5. **Relação com a área geográfica**

*Especificidade da área geográfica*

Fatores naturais:

A área geográfica está limitada às regiões agrícolas naturais de Grésivaudan, Chambarans e Bièvre, ao longo do vale do Isère, que apresentam especificidades que as tornam particularmente aptas para a produção de noz de qualidade.

A temperatura média anual de 10,5 °C a 300 m de altitude é ideal para a realização completa e harmoniosa do ciclo vegetativo da noqueira.

A pluviosidade média anual, compreendida entre 800 e 1 100 mm, garante a alimentação em água e a humidade atmosférica necessária, sem provocar encharcamento do solo nem neveiro importante.

O frio invernal (65 dias de geada, em média, a oeste da zona, e 100 dias a leste) permite a venação perfeita das árvores, pré-requisito indispensável à floração regular de primavera.

O inverno é sempre a estação menos chuvosa. Evita-se assim o encharcamento dos solos na primavera, que seria prejudicial ao retomar da atividade das árvores.

A grande amplitude térmica anual (19° a 20 °C), característica de influências continentais, propicia a regularidade das fases de reprodução.

A partir de agosto, a temperatura desce 10 °C em dois meses. A maturação dos frutos é, pois, regular, sem reinício de crescimento muito prejudicial à qualidade e resistência dos ramos jovens.

A queda brusca de temperatura, aliada ao fotoperíodo e ao aumento de humidade atmosférica, provoca a abertura da casca e a abscisão do pedúnculo dos frutos de forma muito rápida e homogénea. O sincronismo do ciclo reprodutivo mantém-se até à fase derradeira.

O outono é sempre a estação mais chuvosa, e outubro é, em média, o mês mais pluvioso.

Fatores humanos:

O cultivo da noz em todo o vale do Isère é muito antigo. Os arquivos de Grenoble no final do século XI, que evocam taxas pagas em sesteiros de noz, e as contas dos alcaides nos séculos XIV e XV mencionam igualmente esta produção.

O desenvolvimento da produção de noz de qualidade homogénea destinada ao mercado foi possível graças ao domínio da enxertia, desenvolvido desde finais do século XVIII. A paisagem local está muito marcada pela presença de nogais e sequeiros tradicionais.

O desenvolvimento desta produção, paralelo ao dos meios de transporte, permitiu conquistar o mercado francês, mas também o inglês e o americano. Antes de 1900, os produtores de noz da povoação de Rivière já se tinham associado para unir os esforços de exportação para os EUA.

A organização da profissão teve igualmente por objetivo promover um produto de alta qualidade e defender o nome «Noix de Grenoble» de usurpações. No entanto, foi necessário esperar até 1927 pela criação da *Fédération des Syndicats de Producteurs de «Noix de Grenoble»*, e 1938 para obtenção da Denominação de Origem «Noix de Grenoble» (por diploma legal de 17 de junho de 1938).

A presença, a partir do início do século XX, de viveiros locais especializados em nogueira, nas localidades de Vinay, Vif, Saint-Marcellin e, mais tarde, em torno de 1960, na comuna de Chatte, contribuiu igualmente para o desenvolvimento da nogueira. A perpetuação do saber dos viveiros explica parcialmente a relativa homogeneidade dos pomares de «Noix de Grenoble». A reprodutibilidade constante dos espécimes obtidos e a regularidade qualitativa da noz daí decorrente contribuem para o renome do vale do Isère nesta produção. Salienta-se ainda que a área geográfica é o local de aperfeiçoamento de diferentes meios específicos adaptados à colheita da noz e à sua secagem.

Para além da enxertia, a seleção de variedades autóctones adaptadas aos fatores naturais do vale do Isère desempenha um papel preponderante nos usos locais. As três variedades endémicas que estiveram na base do reconhecimento da Denominação de Origem Controlada, em 1938, são as seguintes: *Franquette*, *Parisienne* e *Mayette*.

A condução das árvores processa-se em pomar de densidade limitada: cada árvore dispõe, no mínimo, de 100 m<sup>2</sup>. A plantação é submetida a poda de formação. Seguidamente, basta aplicar uma poda de dois em dois ou três em três anos para permitir que a luz penetre melhor no interior das copas.

A noz é colhida em plena maturação, quando o recetáculo intermédio está completamente castanho. Seguem-se triagem, lavagem e secagem imediatas: a secagem inicia-se, no máximo, decorridas 36 horas depois da colheita.

A secagem das nozes realiza-se, em geral, por passagem de ar moderadamente seco (não mais de 30° C) através da massa de nozes a secar ou, alternativamente, no pequeno produtor, por secagem natural em esteiras.

Depois de secas, procede-se à calibragem. Os calibradores são regulados de modo adaptado às características das variedades da denominação, mais ou menos oblongas, permitindo assegurar a triagem da noz de calibre superior a 28 mm.

Uma triagem derradeira da noz permite obter lotes com menos de 10 % de frutos com defeito na casca ou no miolo (12 % na noz fresca), mesmo antes do acondicionamento em embalagens de dimensões limitadas, para apresentação ao consumidor, de modo a garantir a sua integridade.

*Especificidade do produto*

A «Noix de Grenoble» possui diâmetro mínimo de 28 mm e apresenta-se com casca, na modalidade fresca ou seca. A casca apresenta-se limpa e sã, isenta de defeitos que possam prejudicar o aspeto geral, a qualidade, a conservação e a apresentação.

O miolo apresenta-se firme e carnudo. A cor varia entre claro e castanho-claro.

No palato, a noz fresca ou seca caracteriza-se por uma nota de amargor e aromas a pão fresco e avelã.

*Relação causal*

A instalação de pomar no vale do Isère, dotado de clima relativamente húmido e ventoso, permitiu responder às principais exigências da cultura da noqueira, propiciando o seu desenvolvimento.

A escolha dos terrenos mais propícios pelos cultivadores, bem como a rega regular permitem a produção regular de noz carnuda de qualidade.

A queda das temperaturas registada a partir de finais de agosto permite a maturação lenta e regular do fruto.

O carácter pluvioso do outono no vale do Isère não facilita a colheita, mas é o garante essencial da delicadeza da noz de Grenoble. Efetivamente, a perda de água do miolo é lenta, regular e homogénea. Tal deve-se não só à espessura da casca, como ao elevado grau higrométrico. A lentidão e a regularidade do fenómeno impedem a desnaturação das reservas e, em especial, que os lípidos rancem.

A utilização das variedades locais autóctones (*Franquette*, *Mayette* e *Parisiennne*), cultivadas no seu território de predileção, propicia a produção de frutos dotados de boa riqueza aromática.

As práticas culturais, que asseguram a boa penetração da luz solar na copa das noqueiras, favorece assim a maturação ideal dos frutos.

Os frutos podem assim ser colhidos em plena maturação, em finais de setembro, a partir da data fixada anualmente após estudo da maturação da noz de diferentes setores (altitude, solos, etc.), de modo coletivo.

A secagem a temperatura moderada, rapidamente encetada após a colheita da noz em plena maturação, bem como a triagem e a lavagem, permite obter nozes sãs e limpas e miolo de cor clara a castanho-claro, indicadores de qualidade excelente.

Os cuidados seguidamente dedicados às operações de triagem, calibragem e acondicionamento permitem conservar as características específicas da «Noix de Grenoble».

As características naturais da área geográfica, aliadas ao saber dos produtores e expedidores, permitiram obter noz que adquiriu reputação internacional.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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

---