

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 130/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO
CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„NOIX DE GRENOBLE“

EÚ č.: FR-PDO-0217-01295 – 29. 12. 2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Medziodvetvový výbor pre vlašské orechy z Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCE

Tel. +33 476640664
Fax +33 476640740

E-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING je organizácia založená podľa zákona z 1. júla 1901. Predstavuje legitímny záujem podať žiadosť a pozostáva z približne 1 000 prevádzkovateľov (výrobcov, zasielateľov a baliarní).

2. Členský štát alebo tretia krajina

Francúzsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [vnútroštátne požiadavky, aktualizácia údajov kontrolných štruktúr, iné redakčné zmeny]

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Do opisu organoleptických vlastností orechov „Noix de Grenoble“ vychádzajúcich zo skúšok organoleptických vlastností vykonaných od roku 1997 v tomto označení pôvodu a práce charakterizovania, ktoré vykonala univerzita Suze la Rousse, sa dopĺňa:

- aspekt pevného a mäsitého jadra,
- jasná až svetlohnedá farba,
- poznámka o horkosti chuti sprevádzaná vôňou čerstvého chleba a orecha.

Zemepisná oblasť

Boli špecifikované kroky, ktoré je potrebné vykonať v tejto oblasti: všetky kroky od produkcie vlašských orechov po ich balenie.

Zemepisná oblasť bola rozšírená o jednu obec departmentu Drôme Saint-Donat-sur-l'Herbasse, susediaca oblasť, na základe posudku sa ukázalo, že táto obec spĺňa kritériá vymedzenia, ktoré charakterizujú zemepisnú oblasť tohto označenia. Spomedzi prírodných faktorov možno uviesť najmä: prevažne kontinentálnu klímu, nadmorské výšky do 600 m, pôdy priaznivé pre rast vlašských orechov, spojitosť so zemepisnou oblasťou, a medzi kritériá týkajúce sa ľudských faktorov: prítomnosť rozvinutého pestovania orechov, výraznú krajinu, spojenie s odvetvím vlašských orechov „Noix de Grenoble“, postupy pestovania a spracovania po zbere plodov podobné danej zemepisnej oblasti.

Špecifikácia pôvodne uvádzala zemepisnú oblasť zahŕňajúcu 257 obcí. Tento údaj bol nesprávny. V skutočnosti zemepisná oblasť označenia pôvodu „Noix de Grenoble“ bola pôvodne opísaná len v kantónoch v textoch, kde sa uvádza toto označenie. Kantóny sa však vyvíjajú a menia svoje hranice: niektoré obce, ktoré boli pôvodne súčasťou týchto kantónov tvoriacich príslušnú zemepisnú oblasť, neboli následne zaznamenané. Konkrétne úlohy na základe historických kantónov umožnili odvodiť, že oblasť, ktorá sa nezmenila od prvého zaregistrovania v roku 1996, pozostáva z 260 obcí (susediacich s obcou uvedenou vyššie), ktoré sú odtiaľto uvedené v špecifikácii.

V tejto časti je podrobnejšie opísaný postup identifikácie územia, ktorý bol uvedený v časti „Spôsob pestovania“ (platný od roku 1996 pre CHOP „Noix de Grenoble“) a ktorý má zabezpečiť, aby uvedené územia spĺňali kritériá týkajúce sa ich umiestnenia.

Dôkaz o pôvode

Pokiaľ ide o vývoj vnútroštátnych právnych predpisov a nariadení, časť „Faktory, ktoré preukazujú, že výrobok pochádza z danej zemepisnej oblasti“ bola konsolidovaná a zahŕňa povinnosti vyhlasovania a vedenia registrov týkajúcich sa sledovateľnosti výrobku a dodržiavania podmienok produkcie.

V tejto súvislosti sa najmä uvádza osvedčenie prevádzkovateľov uznávajúce ich schopnosť spĺňať požiadavky špecifikácií označenia, na ktoré si robia nárok, a ktoré je vydávané akreditovaným kontrolným orgánom schváleným výborom INAO. Toto osvedčenie a kontrola špecifikácií CHOP „Noix de Grenoble“ sú riadené podľa plánu kontroly vypracovaného týmto kontrolným orgánom.

Prvky týkajúce sa histórie boli presunuté do časti „súvislosť s pôvodom“ (špecifikácií).

Spôsob pestovania

— Opeľujúce odrody:

S cieľom regulovať prítomnosť opeľujúcich odrôd sa spresnilo, že v sade je prípustných 5 % opeľujúcich odrôd stromov. Plody z týchto stromov nemôžu niesť označenie pôvodu.

— Hustota sadu:

S cieľom posilniť toto opatrenie sa v prípade mladých stromov (menej ako 12 rokov) ruší možnosť hustoty vyššej ako 100 stromov/hektár. Bola tiež objasnená metóda výpočtu minimálnej plochy na strom: minimálna plocha 100 m² na strom sa získa vynásobením oboch vzdialeností medzi radmi a rozstupmi medzi stromami.

— Medzikultúry:

S cieľom zaistiť obhospodarovanie sadov podľa potrieb orechov sa spresňuje, že medzikultúry sú tolerované iba do 5. roku po výsadbe (t. j. pred vekom začiatku rodivosti orechov).

— Zatrávnenie:

Prítomnosť tráv na zemi v čase zberu padnutých zreých vlašských orechov na jeseň je pozitívnym faktorom pre kvalitu hotového výrobku (hygienická kvalita, farba jadier). Preto sa vkladá toto ustanovenie, ktorým sa ukladá povinnosť zabezpečiť prítomnosť tráv v zavlažovaných sadoch:

„V zavlažovaných sadoch je povinná prítomnosť vysadených alebo iných tráv od 1. septembra každého roka od šiesteho roka po výsadbe. Toto pokrytie vegetáciou môže byť na jar prerušené.“

Toto ustanovenie bolo zavedené iba v zavlažovaných sadoch, kde tráva nekonkuruje stromom s ohľadom na vodu. Rast trávy nie je prípustný v najsuchších oblastiach.

— Orezávanie:

Až do veku asi 10 rokov sa vykonáva tvarovací rez.

Cieľom rezu je potom zachovať každý rok dostatočnú silu a zabezpečiť dobré osvetlenie pestovaných plôch, plodiach vetiev nachádzajúcich sa na konci jednoročných vetiev v prípade tradičných odrôd.

Pravidelné vykonávanie zabraňuje produkcii malých vlašských orechov a vedie k lepšiemu zdravotnému stavu stromov. Cieľom je úplne eliminovať nadbytočné vetvičky alebo časti vetvičiek (tzv. vlkov), aby sa umožnilo dobré presvetlenie koruny. Ide o úkony malej veľkosti.

Koncepcia prerezávania na zmenšenie veľkosti, ktorá sa vo všeobecnosti odvoláva na všeobecne závažný rez s odstránením celých vetiev alebo významným orezom, nie je v súlade s prijatým postupom. Koncepcia udržiavacieho rezu alebo rezu na plodenie je vhodnejšia.

Koncepcia prerezávania na úpravu veľkosti sa teda nahrádza koncepciou udržiavacieho rezu.

„Na vlašských orechoch sa vykonáva udržiavací rez minimálne každé tri roky.“

— Zavlažovanie:

Zavlažovanie umožňuje regulovať úroveň produkcie a získať kvalitné vlašské orechy vzhľadom na požiadavky trhu.

Počas vegetačnej sezóny orech prechádza rôznymi štádiami vývoja, počas ktorého môže nedostatok vody ohroziť prebiehajúci zber (z hľadiska množstva aj kvality), zber v nasledujúcich rokoch a dĺžku života sadu.

Nedostatok vody v júni teda ohrozuje veľkosť plodov a vegetatívny rast. Sucho v júli spôsobuje zlú tvorbu plodiach pukov (plodín v nasledujúcom roku) a jadier (kvalita aktuálnych plodín). Napokon zlé zásobovanie vodou v auguste a septembri zhoršuje kvalitu jadra a neumožňuje dobrú lignifikáciu vetiev počas roka. Okrem toho dlhodobé sucho vedie k nesprávnemu využívaniu živín potrebných pre dobrý vývoj rôznych orgánov stromu.

Cieľom úpravy je teda umožniť zavlažovanie a odstrániť konečný dátum zavlažovania, pretože práve neskoré zavlažovanie umožňuje zabrániť zhoršeniu kvality jadier.

„Zavlažovanie je povolené v období vegetácie orecha až po úrodu, aby sa zabránilo vädnutiu jadier a zaručila sa konečná kvalita vlašských orechov.“

Zavlažovanie na listy je aj naďalej zakázané najmä kvôli nedostatku jeho účinnosti a nákladom na vodu.

— Vstupy:

Orechy sa zbierajú na zemi, pričom použitie ekologických materiálov nepoľnohospodárskeho pôvodu je regulované: do špecifikácie bolo preto vložené ustanovenie. Každé pridanie ekologického materiálu tohto typu sa musí presne analyzovať a okamžite zahrabať.

Použitie regulátorov rastu je aj naďalej zakázané. Uvádza sa tiež, že sú zakázané aktivátory zrelosti.

— Zber:

Spresnili sa pravidlá týkajúce sa stanovenia dátumu zberu, ktorý je prispôbený optimálnej zrelosti vlašských orechov: dobrá zrelosť vlašských orechov znamená, že zber sa vykonáva vtedy, keď je jadro uzavreté a ľahko sa lúpe. Vnútrohá stredná prepážka je okrem toho úplne hnedá v prípade 80 % vlašských orechov z príslušného sadu.

Okrem toho bolo spresnené, že riaditeľ výboru INAO, príslušného orgánu, stanovuje dátum začatia zberu (kolektívny) na základe návrhu skupiny po preskúmaní zrelosti vlašských orechov.

— Produktivita:

Bola zavedená maximálna produktivita na hektár vypočítaná v priemere na hospodársky podnik a v súlade s potenciálom miestnych tradičných kultúr orechov s cieľom umožniť kontrolu sledovateľnosti a objemu: „Priemerný čistý výnos obhospodarovaných sadov je obmedzený na 4 tony na hektár v ekvivalente suchých vlašských orechov.“

— Skladovanie po zbere úrody:

Spresnila sa táto fáza, ktorá je veľmi dôležitá pre konečnú kvalitu vlašských orechov.

Vkladá sa teda: „V prípade čerstvo nazbieraných vlašských orechov určených na sušenie sa sušenie začne čo najskôr a do 36 hodín po zbere úrody.“

— Sušenie:

V príručke „Sušenie vlašských orechov: praktická príručka/CTIFL – september 1993“ sa uvádza, že maximálna teplota sušenia 30 °C je vhodná aj pre najkrehkejšie odrody vlašských orechov. Umožňuje rýchle a účinné sušenie vlašských orechov bez zmeny kvality.

Tiež sa uvádza, že maximálna teplota sušenia je 30 °C.

— Skladovanie vlašských orechov:

Vložili sa tieto ustanovenia: „Čerstvé vlašské orechy sa uskladňujú v prevádzkarni triedenia, kalibrácie a balenia pri teplote od 1 °C do 5 °C a relatívnej vlhkosti 80 až 95 %.

Suché vlašské orechy sú uložené pred zabalením pri teplote nepresahujúcej 8 °C a relatívnej vlhkosti medzi 60 a 75 % od 31. marca roku do nasledujúceho roka po roku zberu.“

Tieto ustanovenia umožňujú skladovať vlašské orechy zachovávajúc ich organoleptické a bakteriologické vlastnosti.

— Balenie:

S cieľom zlepšiť zachovanie vlastností vlašských orechov boli zavedené ustanovenia týkajúce sa organizácie triedenia a balenia, maximálnej veľkosti obsahu, ich povahy a termínov vývozu vlašských orechov s označením pôvodu mimo zemepisnej oblasti.

Uvádza, že triedenie a balenie sa vykonáva na rovnakom mieste a v rámci jedného procesu bez medziskladovania. Dokončenie týchto krokov v rámci jedného procesu umožňuje zabrániť opakovanej manipulácii s plodmi, ktorá spôsobuje poškodenie a otvorenie vlašských orechov.

„Materiály použité na balenie vlašských orechov majú byť nové a čisté a majú mať vlastnosti, ktoré nespôsobujú vonkajšie ani vnútorné poškodenie výrobku.“

„Suché vlašské orechy sa balia do balení maximálne po 25 kg.

Čerstvé vlašské orechy sa balia do balení maximálne po 10 kg.

Na balenie čerstvých vlašských orechov je povolené len balenie do vetraných vreciek a/alebo otvorených misiek.“

„Orechy sa môžu uvádzať do obehu pod označením pôvodu ‚Noix de Grenoble‘ najneskôr:

- 2 mesiace po dátume otvorenia zberu v prípade čerstvých vlašských orechov,
- 31. decembra roku nasledujúceho po roku zberu v prípade sušených vlašských orechov.“

Okrem toho sa potvrdzuje zákaz uvádzania na trh vlašských orechov mimo pôvodného obalu, pretože toto opatrenie v tomto odvetví platí mnohé roky.

— Kvalita vlašských orechov

Napriek dôrazu kladenému na triedenie a kalibráciu sa v balených dávkach môžu vyskytnúť nevyhovujúce plody. Tiež bolo jasne stanovené, že sa akceptuje:

- až 5 % počtu vlašských orechov v škrupine, ktoré patria do iných odrôd, ako sú vlašské orechy povolené pre označenie pôvodu,
- až 5 % počtu vlašských orechov v škrupine, ktoré majú rozmer menší ako 28 mm,

nesmie však prekročiť celkovo 7 %.

S cieľom zaručiť kvalitatívnu úroveň výrobkov zahŕňajú špecifikácie CHOP pre „Noix de Grenoble“ úroveň kvality kategórie I podľa normy EHK OSN o uvádzaní vlašských orechov v škrupinách na trh.

V špecifikácii sa ďalej stanovuje hranica kumulovaných chýb na dávku vlašských orechov, aby nemohlo dochádzať ku kumulatívnemu posudzovaniu chýb.

Dávky suchých orechov „Noix de Grenoble“ teda nemôžu vykazovať celkovo viac ako 10 % vlašských orechov s chybami v škrupine alebo jedlej časti (12 % v prípade čerstvých vlašských orechov).

— Odôvodnenie povinného balenia v zemepisnej oblasti

Až doteraz sa „Noix de Grenoble“ balia v danej zemepisnej oblasti alebo jej bezprostrednej blízkosti. V tomto bode bola špecifikácia objasnená, pričom výslovne zavádza povinnosť baliť vlašské orechy v danej zemepisnej oblasti.

Nasledujúce faktory oprávňujú uložiť povinnosť baliť v danej zemepisnej oblasti:

Na zachovanie koncovej kvality označenia pôvodu „Noix de Grenoble“ je potrebné obmedziť manipuláciu s vlašskými orechmi. V praxi sa môže škrupina, ktorá chráni jedlú časť vlašského orecha, poškodiť nárazmi (vlašské orechy otvorené alebo poškodené pri vyprázdňovaní zásobníka).

Problémy spojené s viacerými manipuláciami s vlašskými orechmi sú trvalou obavou prevádzkovateľov v reťazci. Zber je mechanizovaný a je potrebné obmedziť maximálny počet manipulácií po zbere, aby sa zabránilo rozbitiu a otvoreniu vlašských orechov.

Pri kontrolách výrobkov nie je nezvyčajné, že sa nájdu rozbité alebo otvorené vlašské orechy v dávkach napriek opatreniam prijatým počas kalibrácie, triedenia a balenia, aby sa zabránilo pádu z veľkej výšky.

S cieľom obmedziť manipuláciu s plodmi sa triedenie a balenie vykonáva na rovnakom mieste a v rámci jedného procesu bez medziskladovania.

Balenie sa vykonáva tak, aby bol obsah balenia obmedzený (10 kg v prípade čerstvých vlašských orechov, 25 kg v prípade sušených vlašských orechov), aby sa predišlo problémom rozdrvenia.

Vývoz nebalených vlašských orechov mimo zemepisnú oblasť na ďalšie úpravy by znamenal: ďalšiu manipuláciu predstavujúcu riziko poškodenia a otvorenia, ako aj rozdrvenia vlašských orechov.

Balenie sa tiež vykonáva vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovali fyzikálno-chemické vlastnosti vlašských orechov. Je potrebné skutočne venovať osobitnú pozornosť podmienkam skladovania výrobku:

V prípade čerstvých vlašských orechov: tieto vlašské orechy obsahujúce najmenej 20 % vody sa sušia. Majú obmedzenú životnosť a nemajú sa odosielať z vymedzenej oblasti neskôr ako dva mesiace po začatí zberu. V žiadnom prípade sa nemajú upravovať do sušeného stavu. Dátum balenia je vyznačený na obale na lepšie informovanie spotrebiteľov. Na skladovanie týchto vlašských orechov sú pre prevádzkovateľov stanovené prísne teplotné a vlhkosťné podmienky: teplota medzi 1 a 5 °C a stupeň vlhkosti medzi 80 a 95 %.

V prípade suchých vlašských orechov: tieto majú iné zloženie, pretože ich obsah vlhkosti je maximálne 12 %, je však potrebné zdôrazniť význam jeho obsahu lipidov (mastné kyseliny): 66 %. Nesprávne uchovávanie môže spôsobiť ich oxidáciu – zhorknutie. Z tohto dôvodu musia prevádzkarne triedenia a balenia udržiavať vlašské orechy v suchom stave po 31. marci (keď začnú teploty stúpať) pri teplote do 8 °C a stupni vlhkosti vzduchu medzi 60 a 75 %. Tento výrobok má sám tiež obmedzenú životnosť, pretože vývoz suchých vlašských orechov z vymedzenej oblasti sa môže vykonať iba do 31. decembra po zbere.

Tieto kritériá uchovávanania možno presne overiť len dôsledným sledovaním prevádzkarní triedenia a balenia, ktoré sa nachádzajú v danej zemepisnej oblasti. Okrem toho, kontrola vykonaná na dávkach balených vlašských orechov zabezpečuje dodržiavanie týchto podmienok skladovania.

Ak sa povinné balenie nevykonáva v danej zemepisnej oblasti, vznikajú na druhej strane problémy s kontrolou a výsledovateľnosťou.

Orech je v skutočnosti zameniteľný výrobok. Riziko sa zvyšuje v dôsledku podlhovastého tvaru odrody, ktorý sa pestuje hlavne v zemepisnej oblasti Franquette, ktorý sa môže ľahko zameniť s vlašskými orechmi pestovanými aj v iných zemepisných oblastiach. Aby sa zabránilo ich zmiešaniu, sú nevyhnutné odborné znalosti miestnych prevádzkovateľov, ktorí vykonávajú kontroly odrodovej čistoty. Okrem toho bol názov „Noix de Grenoble“, ktorý existuje od roku 1938 a má dobré meno, predmetom uzurpácií na medzinárodnej úrovni (Kanada, Spojené štáty americké...). Možnosť baliť alebo prebaľovať orechy mimo zemepisnej oblasti CHOP „Noix de Grenoble“ môže viesť k len nárastu takýchto podvodov.

Vykonávanie balenia v danej zemepisnej oblasti umožňuje kontrolu vlastností výrobku na balených vlašských orechoch. Na obaly sa umiestňuje označenie „Noix de Grenoble“ distribuované zoskupením všetkých prevádzkovateľov spĺňajúcich podmienky špecifikácií. Zabezpečuje sa tak vedenie záznamov, ktoré umožňujú zistiť objemy s chráneným označením pôvodu „Noix de Grenoble“ uvádzané na trh. Tento systém platí od roku 1968, pričom poskytuje ďalšiu záruku nezamieňania výrobkov, ktoré už boli uvedené na trh. „Noix de Grenoble“ sú skutočne ponúkané na predaj spotrebiteľovi v balení, v ktorom boli pôvodne zabalené.

Označovanie:

Požiadavky na označovanie boli špecifikované pre lepšiu informovanosť spotrebiteľov.

Bola zrušená povinnosť uvádzať text „chránené označenie pôvodu“ alebo „CHOP“.

Pri čerstvých vlašských orechoch sa stanovilo, že bude možné používať označenie „skoré vlašské orechy“ v súlade s označeniami, ktoré existujú na iných trhoch s čerstvými orechmi.

Je stanovené, že symbol CHOP Európskej únie je povinný.

V súlade s praxou vykonávanou od roku 1968 sa na každý štítok výrobku „Noix de Grenoble“ pripevní osobitný štítok.

Tieto štítky dá k dispozícii zoskupenie bez obmedzenia množstva každému hospodárskemu subjektu, ktorý spĺňa špecifikácie. Majú jasne červenú farbu (referenčná farba Pantone 032) a minimálny priemer 3 cm v prípade všetkých obalov.

S cieľom zlepšiť informovanosť spotrebiteľov musí označenie taktiež uvádzať:

- identifikačné údaje baliarne alebo odosielaťa: názov a adresa alebo symbolická identifikácia,
- rok zberu,
- dátum balenia, táto informácia je nepovinná pre suché vlašské orechy a povinná pre čerstvé vlašské orechy,

— v prípade čerstvých vlašských orechov jedna z nasledujúcich informácií:

„Určené na rýchlu spotrebu, uchovajte najlepšie v chlade“

alebo

„Veľmi obmedzená trvanlivosť, uchovávať v chlade“.

Iné

Opis výrobku:

Informácie na lepšie opísanie výrobku, ktoré sú už uvedené v časti „Spôsob pestovania“, sa nahrádzajú touto časťou:

— vloženie používaných názvov miestnych endemických odrôd: Franquette, Mayette a Parisienne,

— spresnenie kategórií „suché vlašské orechy“ a „čerstvé vlašské orechy“ s príslušným obsahom vlhkosti (minimálne 20 % v prípade čerstvých vlašských orechov a maximálne 12 % v prípade suchých vlašských orechov).

Spôsob pestovania: Odrody a sady:

Z tejto časti bola odstránená povinnosť ovocných sádov označovať zemepisnú oblasť v časti „zemepisná oblasť“ a príslušné spresnenie.

Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

Táto časť bola rozdelená na tri časti a bola spresnená.

Odkazy na kontrolné štruktúry:

Boli uvedené údaje príslušného úradu zodpovedného za kontrolu, čím sa nahradili kontrolné štruktúry s cieľom predísť zmene špecifikácií v prípade zmeny príslušného kontrolného orgánu.

Vnútroštátne požiadavky:

S ohľadom na vývoj vnútroštátnych právnych predpisov a nariadení sa uvádza časť „Vnútroštátne požiadavky“ v podobe tabuľky s hlavnými bodmi, ktoré majú byť kontrolované, ich referenčnými hodnotami a metódami ich hodnotenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE“

EÚ č.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov**

„Noix de Grenoble“

2. **Členský štát alebo tretie krajiny**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Orechy, ktoré majú nárok na označenie „Noix de Grenoble“, sú vlašské orechy v škrupine jednej alebo viacerých z týchto odrôd: Franquette, Parisienne a Mayette. Sú poskytované v čerstvej alebo sušenej forme.

Čerstvé vlašské orechy majú minimálny priemer plodu 28 mm. Pevné a mäsité jadro má svetlú až svetlohnedú farbu, dá sa ľahko lúpať a má prirodzenú vlhkosť vyššiu alebo rovnajúcu sa 20 %.

Sušené vlašské orechy majú minimálny priemer plodu 28 mm. Pevné a mäsité jadro má svetlú až svetlohnedú farbu a prirodzenú vlhkosť nižšiu alebo rovnajúcu sa 12 %.

Chuťovo sú čerstvé alebo sušené vlašské orechy charakterizované horkými tónmi a vôňou čerstvého chleba a orieškov.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Používajú sa iba zrelé vlašské orechy z týchto odrôd: Franquette, Parisienne a Mayette.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky činnosti od zberu orechov až po konečné triedenie a kalibráciu sa vykonávajú v danej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Nasledujúce faktory oprávňujú uložiť povinnosť baliť v danej zemepisnej oblasti:

S cieľom zachovať konečnú kvalitu výrobku s označením pôvodu „Noix de Grenoble“ je potrebné obmedziť manipuláciu s vlašskými orechmi, pretože škrupina, ktorá chráni jedlú časť orecha, sa môže nárazmi poškodiť (otvorené alebo rozdrvené vlašské orechy).

Prevádzkovatelia z tohto odvetvia preto v maximálnej možnej miere obmedzujú manipuláciu po zbere. Triedenie a balenie sa tiež vykonávajú na rovnakom mieste a v rámci jedného procesu bez medziskladovania.

Balenie sa vykonáva tak, aby bol obsah balenia obmedzený (10 kg v prípade čerstvých vlašských orechov, 25 kg v prípade sušených vlašských orechov), aby sa predišlo problémom rozdrvenia.

Vývoz nebalených vlašských orechov by teda znamenal ďalšiu manipuláciu predstavujúcu riziko poškodenia a otvorenia, ako aj rozdrvenia vlašských orechov.

Balenie sa tiež vykonáva vo vymedzenej oblasti uskladnenia, aby sa zachovali fyzikálno-chemické vlastnosti vlašských orechov:

- Čerstvé vlašské orechy obsahujúce najmenej 20 % vody sa sušia. Majú obmedzenú životnosť a majú sa odosielať z oblasti najneskôr dva mesiace po začatí zberu. Na skladovanie týchto vlašských orechov sú pre hospodárske subjekty vykonávajúce kalibráciu, triedenie a balenie stanovené prísne teplotné a vlhkosťné podmienky.
- Sušené orechy obsahujú významné množstvo lipidov (mastné kyseliny): 66 %. Nesprávne uchovávanie môže spôsobiť ich oxidáciu. Na skladovanie týchto vlašských orechov sú pre hospodárske subjekty vykonávajúce kalibráciu, triedenie a balenie po 31. marci stanovené pevné teplotné a vlhkosťné podmienky. Vývoz suchých vlašských orechov z vymedzenej oblasti sa môže vykonať do 31. decembra po zbere.

Tieto kritériá uchovávanania možno presne overiť len dôsledným monitorovaním prevádzkarní triedenia a balenia, ktoré sa nachádzajú v danej zemepisnej oblasti, a kontrolou balených vlašských orechov.

Ak sa povinné balenie nevykonáva v danej zemepisnej oblasti, vznikajú problémy s kontrolou a výsledovateľnosťou.

Orech je v skutočnosti zameniteľný výrobok. Na kontrolu odrodovej čistoty sú nevyhnutné odborné znalosti miestnych hospodárskych subjektov. Okrem toho bol názov „Noix de Grenoble“, ktorý existuje od roku 1938 a má dobré meno, predmetom uzurpácií na medzinárodnej úrovni. Možnosť baliť alebo prebaliť orechy mimo zemepisnej oblasti CHOP „Noix de Grenoble“ môže viesť len k nárastu takýchto podvodov.

Vykonávanie balenia v danej zemepisnej oblasti umožňuje kontrolu vlastností výrobku na zabalených vlašských orechoch. Na obaloch sú pripevnené štítky „Noix de Grenoble“, o ktorých vedie zoskupenie evidenciu registrujúcu množstvá dodávané na trh. Tento systém platí od roku 1968, pričom poskytuje ďalšiu záruku nezamenenia výrobkov až do uvedenia na trh. „Noix de Grenoble“ sú skutočne ponúkané na predaj spotrebiteľovi v balení, v ktorom boli pôvodne zabalené.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných údajov stanovených v predpisoch má etiketa na obaloch obsahovať nasledujúce údaje zoskupené na rovnakej strane obalu napísané nezmazateľným, dobre čitateľným a viditeľným písmom:

- označenie „Noix de Grenoble“,
- v blízkosti sa má nachádzať symbol CHOP Európskej únie,
- v prípade potreby označenie „čerstvé vlašské orechy“ (noix fraîches) alebo „skoré vlašské orechy“ (noix primeurs) na obale čerstvých vlašských orechov, alebo „sušené vlašské orechy“ (noix sèches),

- slová „chránené označenie pôvodu“ (appellation d'origine protégée) môžu byť v úplnom znení uvedené za označením alebo v jeho tesnej blízkosti.
- Všetky odkazy musia byť vytlačené písmom, ktorého rozmery na výšku a šírku nebudú väčšie ako sú písmená chráneného označenia pôvodu „Noix de Grenoble“,
- číslovaný štítok alebo číslo zmluvy vydané medziodborovým výborom pre vlašské orechy z Grenoble je jasne červenej farby (referenčná farba: Pantone 032) s priemerom minimálne 3 cm na všetkých obaloch,
- identifikačné údaje baliarne alebo odosielateľa: názov a adresa alebo symbolická identifikácia,
- rok zberu,
- v prípade čerstvých vlašských orechov:
 - dátum balenia,
 - jedno z nasledujúcich označení:
 - „Určené na rýchlu spotrebu, uchovajte najlepšie v chlade“
 - alebo
 - „Veľmi obmedzená trvanlivosť, uchovávať v chlade“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Všetky činnosti od zberu až po balenie vlašských orechov sa vykonávajú v zemepisnej oblasti, ktorá je obmedzená na prírodné poľnohospodárske oblasti Grésivaudan, Chambarans a Bièvre.

Celkom sem patrí 261 obcí, z toho 184 sa nachádza v Isère, 48 v Drôme a 29 v Savojsku.

Departement Drôme:

Celé obce v kantónoch Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère – kantóny 1 a 2, Saint-Jean-en-Royans.

Kantón Le Grand-Serre: obce Grand-Serre, Montrigaud.

Kantón Saint-Donat-sur-l'Herbasse: obec Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departement Isère:

Celé obce kantónov: Allevard, Domène, Echirolles, Echirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Kantón La Côte-Saint-André: obce Balbins, Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Kantón Le Grand-Lemps: obce Apprieu, Bévenais, Colombe, Grand-Lemps.

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

Departement Savojsko:

Celé obce kantónov Montmélian, Rochette.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory:

Zemepisná oblasť je obmedzená na prírodné poľnohospodárske oblasti Grésivaudan, Chambarans a Bièvre, pozdĺž údolia Isère, ktoré majú špecifické vlastnosti, ktoré sú obzvlášť vhodné na produkciu kvalitných orechov.

Priemerná ročná teplota 10,5 °C a nadmorská výška do 300 m sú ideálne na dosiahnutie úplného a harmonického vegetačného cyklu vlašských orechov.

Priemerný ročný úhrn zrážok je medzi 800 mm a 1 100 mm, čo zabezpečuje dostatočné zásobovanie vodou a vlhkosť vzduchu bez toho, aby došlo k významnému zamokreniu pôdy alebo výskytu výrazných hmiel.

Chladné zimy (priemerne 65 dní s mrazom v západnej časti územia, 100 dní na východe) poskytujú stromom výbornú jarovizáciu, ktorá je nevyhnutným predpokladom pre pravidelné kvitnutie na jar.

Zima je vždy obdobím najmenšieho zavlažovania. Tým sa vyhne jarnému zamokreniu pôd, ktoré by bránilo obnovu aktivity stromov.

Výrazné rozpätie ročných teplôt (19 – 20 °C), charakteristické pre kontinentálne podnebie, podporuje pravidelné fázy reprodukcie.

Od augusta teplota klesne za 2 mesiace o 10 °C. Zrenie plodov je teda veľmi pravidelné bez toho, aby obnovenie rastu malo veľmi negatívny vplyv na kvalitu a silu mladých konárov.

Náhly pokles teploty súvisiaci s dobou slnečného svitu a so zvýšením atmosférickej vlhkosti vyvoláva veľmi rýchle a homogénne praskanie škrupín a padanie stoniek. Reprodukčný cyklus je synchronizovaný až do záverečnej fázy.

Jeseň je vždy obdobím najintenzívnejších dažďov a október je mesiac s najvyššími priemernými zrážkami.

Ludské faktory:

Kultúra vlašských orechov je v celom údolí Isère veľmi stará. Archívy Grenoble siahajú do neskorého obdobia 11. storočia, pričom sa uvádzajú poplatky zaplatené v splátkach vlašských orechov, a účtovníctvo pánov z 14. a 15. storočia tiež uvádza ich produkciu.

Rozvoj jednotnej výroby kvalitných vlašských orechov na predaj sa mohol realizovať vďaka riadenému štepeniu, ktoré bolo vytvorené na konci 18. storočia. Tunajšia krajina je silne poznačená prítomnosťou sadov vlašských orechov a tradičných sušiarňí.

Rozvoj tejto produkcie a súčasne s ním aj dopravy dovolil dobyť trhy vo Francúzsku, ale aj v Anglicku a Amerike. Už pred rokom 1900 sa producenti vlašských orechov v obci Rivière zoskupili, aby zjednotili svoje úsilie pri vývoze do USA.

Organizácia profesie bola tiež určená na podporu vysokokvalitných výrobkov a obranu proti uzurpácii názvu „Noix de Grenoble“. Federácia zväzov producentov „Noix de Grenoble“ však bola založená až v roku 1927 a označenie pôvodu „Noix de Grenoble“ sa podarilo získať až v roku 1938 (dekrétom zo 17. júna 1938).

Ďalším faktorom, ktorý prispel k rozvoju pestovania orechov, je existencia miestnych škôlok na začiatku 20. storočia, ktoré sa špecializovali na orechy z Vinay, Vif, Saint-Marcellin a neskôr okolo roku 1960 aj na obec Chatte. Udržiavanie tejto odbornosti v škôlkárstve čiastočne vysvetľuje relatívnu homogenitu sadov orechov Noix de Grenoble. Táto neustála reprodukovateľnosť získaných druhov a pravidelné dosahovanie kvality vlašských orechov prispeli v oblasti tejto produkcie k dobrému menu údolia Isère. Je tiež zaujímavé, že táto geografická oblasť je miestom vývoja rôznych špecifických nástrojov prispôbených na zber a sušenie vlašských orechov.

Okrem štepenia mal dôležité miesto v miestnej praxi aj výber pôvodných odrôd prispôbených prírodným činiteľom v údolí Isère. Tri endemické druhy, ktoré boli základom pre uznanie CHOP v roku 1938, sú: Franquette, Mayette a Parisienne.

Stromy sa pestujú v sadoch s obmedzenou hustotou, kde každý strom má plochu najmenej 100 m². Pri pestovaní sa používa tvarovací rez. Potom stačí rez na úpravu veľkosti každé 2 až 3 roky, aby svetlo lepšie preniklo ku konárom.

Vlašské orechy sa zbierajú v čase plnej zrelosti, keď je stredná prepážka úplne hnedá. Rýchlo sa triedia, premývajú a sušia: sušenie sa začína maximálne do 36 hodín po zbere.

Sušenie orechov sa zvyčajne vykonáva prúdením vlašného vzduchu (nie viac ako 30 °C) cez sušené orechy alebo, v prípade malých výrobcov, na vankúšoch prirodzeným sušením.

Po vysušení sa vlašské orechy kalibrujú. Nastavenie kalibrátorov prispôbených vlastnostiam odrôd s označením, ktoré sú viac či menej podlhovasté, zaisťuje vytriedenie orechov s rozmerom väčším ako 28 mm.

Záverečné triedenie vlašských orechov umožňuje získať dávky menšie ako 10 % plodov s odchýlkami na škrupine alebo jadre (12 % v prípade čerstvých vlašských orechov) tesne pred balením do nádob s obmedzenou veľkosťou, v ktorých budú vlašské orechy poskytované spotrebiteľom, aby sa zabezpečila ich integrita.

Špecifickosť výrobu

„Noix de Grenoble“ majú minimálny priemer 28 mm a predávajú sa v škrupine v čerstvej alebo sušenej forme. Škrupina je čistá a bezpečná a nemá žiadnu chybu, ktorá by mohla ohroziť celkový vzhľad, kvalitu, trvanlivosť a tvar orecha.

Jadro je pevné a mäsité. Má svetlú až svetlohnedú farbu.

Chuťovo sú čerstvé alebo sušené vlašské orechy charakterizované horkými tónmi a vôňou čerstvého chleba a orieškov.

Príčinná súvislosť

Založenie sadu v údolí Isère s relatívne vlhkým a veterným podnebíom pomohlo splniť hlavné požiadavky kultúry orecha a podporilo ich rozvoj.

Voľba najvhodnejšieho stanovišťa z hľadiska živín, ako aj pravidelný prísun vody umožňuje pravidelnú produkciu kvalitných mäsitých vlašských orechov.

Klesajúce teploty pozorované od konca augusta umožňujú pomalé a rovnomerné dozrievanie plodov.

Daždivé jesenné podnebie v údolí Isère rozhodne neľahčuje zber, ale je zásadnou zárukou jemnosti orechov Noix de Grenoble. V praxi to znamená, že strata vody z jadra je pomalá, stabilná a rovnomerná. Možno to pripísať hrúbke škrupiny aj vysokej vlhkosti. Pomalé tempo a pravidelnosť tohto procesu zabraňuje denaturácii živín a predovšetkým akémukoľvek zhorknutiu lipidov.

Použitie endemických miestnych odrôd (Franquette, Mayette a Parisienne) pestovaných na ich najvhodnejšom území podporuje tvorbu výrazne aromatických plodov.

Postupy pestovania, ktoré zaisťujú dobré prenikanie slnka korunou orecha, podporujú optimálne dozrievanie plodov.

Dobre dozreté plody tak možno zbierať na konci septembra od pevne stanoveného dátumu každý rok po posúdení zrelosti vlašských orechov spoločne z rôznych sektorov (nadmorská výška, pôda...).

Sušenie pri miernej teplote rýchlo po zbere zreých vlašských orechov, ich triedenie a umývanie umožňuje získať zdravé a čisté orechy s jadrami svetlej až svetlohnedej farby s mimoriadnou kvalitou.

Vhodná následná starostlivosť venovaná triedeniu, kalibrácii a baleniu umožňuje uchovať špecifické vlastnosti „Noix de Grenoble“.

Prírodné vlastnosti zemepisnej oblasti v kombinácii s know-how výrobcov a vývozcov umožnili orechom Noix de Grenoble získať medzinárodné renomé.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6, odsek 1, druhý pododsek tohto nariadenia)

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