

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2016/C 130/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„NOIX DE GRENOBLE“**

**EU št.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

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

Tel. +33 476640664  
Faks +33 476640740

E-naslov: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING je organizacija po predpisu z dne 1. julija 1901. Organizacija ima pravni interes za vložitev zahtevka in vključuje približno 1 000 gospodarskih subjektov (proizvajalcev, pošiljateljev, pakirnic).

**2. Država članica ali tretja država**

Francija

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [nacionalne zahteve, posodobitev podatkov nadzornih struktur, druge spremembe besedila]

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

#### 4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP/ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP/ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

#### 5. Spremembe

Opis proizvoda

Dodani so bili organoleptični deskriptorji, značilni za proizvod „Noix de Grenoble“, nastali z organoleptičnimi analizami, ki se izvajajo od leta 1997 za to označbo porekla, in karakterizacijo, ki jih izvaja Univerza v Suze-la-Rousse:

- čvrst in mesnat videz jedrca,
- svetla do svetlo rjava barva jedrca,
- grenak priokus pri okušanju, ki ga spremljajo arome svežega kruha in lešnikov.

Geografsko območje

Določene so bile faze, ki se izvajajo na območju: vse faze od proizvodnje orehov do njihovega pakiranja.

Geografsko območje je bilo na podlagi izvedenskega znanja o izpolnjevanju meril za razmejitev, značilnih za geografsko območje za to označbo, razširjeno na občino Saint-Donat-sur-l'Herbasse v departmaju Drôme, ki meji na geografsko območje te označbe. Naštejemo lahko nekaj meril v zvezi z naravnimi dejavniki: celinsko podnebje, nadmorska višina pod 600 m, ugodna tla za razvoj orehov, povezanost z geografskim območjem; med merili za človeške dejavnike pa: prisotnost razvite dejavnosti glede orehov, ki zaznamuje krajino, povezave s sektorjem proizvodnje „Noix de Grenoble“, postopki pridelave in predelave sadja po pravilu, podobni tistim, ki so z geografskega območja.

Specifikacija se je prvotno nanašala na geografsko območje, ki vključuje 257 občin. Ta številka je bila napačna. Dejansko je bilo geografsko območje označbe porekla „Noix de Grenoble“ prvotno v besedilu, s katerim se opredeljuje ta oznaka, opisano samo v kantonih. Vendar pa se kantoni redno spreminjajo, prav tako njihove meje: nekatere občine kantonov, ki so bile prvotno del kantonov, ki so sestavljali geografsko območje, naknadno niso bile upoštevane. Na podlagi podrobne obravnave posebnih zgodovinskih kantonov se da sklepati, da območje, nespremenjeno od prvotne registracije leta 1996, sestavlja 260 občin (katerim se doda zgoraj navedena občina), odslej navedenih v specifikaciji.

Postopek identifikacije parcel, ki je bil omenjen v oddelku „Metoda pridobivanja“ (od leta 1996 za ZOP „Noix de Grenoble“), in za zagotovitev, da parcele, ki se uporabljajo, izpolnjujejo merila za lokacijo, je bil natančneje opisan v tem delu.

Dokazilo o poreklu

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Dokazila o poreklu“ prečiščena ter združuje deklarativne obveznosti in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih razmer.

V tem okviru je zlasti predvideno izdajanje dovoljenj gospodarskim subjektom, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za označbo, za katere uporabo so zaprosili, ki ga izda akreditirani nadzorni organ, ki ga za to pooblasti INAO. Ta izdaja dovoljenja in nadzor nad specifikacijo ZOP „Noix de Grenoble“ sta urejena z načrtom nadzora, ki ga pripravi ta nadzorni organ.

Podatki o zgodovini so bili prestavljeni v del „povezava s poreklom“ (v specifikaciji).

## Metoda pridobivanja

### — Opraševalne sorte:

Kar zadeva opraševalne sorte, je določeno, da je v nasadih dovoljenih 5 % dreves opraševalnih sort. Plodovi s teh dreves niso upravičeni do označbe porekla.

### — Gostota zasaditve:

Da bi okrepili ta element, je bila ukinjena možnost za mlada drevesa (mlajša od 12 let), da bi bila njihova gostota več kot 100 dreves na hektar. Poleg tega je bil določen način izračuna minimalne površine na drevo: površina najmanj 100 m<sup>2</sup> na drevo se izračuna s pomnožitvijo dveh medvrstnih razdalj in razmika med drevesi.

### — Vmesni sadež:

Za zagotovitev, da se nasadi obnašajo v skladu s potrebami orehov, je določeno, da so vmesni sadeži sprejemljivi le do petega leta po zasaditvi (tj. preden orehi prvič obrodijo).

### — Ozelenitev tal:

Prisotnost trave na tleh v času pobiranja odpadlih zrelih orehov jeseni je pozitiven dejavnik za kakovost končnega proizvoda (zdravstvena ustreznost, barva jedrc). Zato se doda naslednja določba, ki določa obvezno navzočnost trave v namakanih nasadih:

„V namakanih nasadih je prisotnost trave, posejane ali ne, obvezna od 1. septembra vsako leto, od šestega leta po zasaditvi. Ta rastlinska odeja se lahko spomladi odstrani.“

Ta določba je bila uvedena le za namakane nasade, v katerih trava z drevesi ne tekmuje za vodo. Rast trave ni možna v najbolj izsušenih delih.

### — Obrezovanje:

Do starosti desetih let se drevesom z obrezovanjem oblikuje krošnja.

Namen obrezovanja, ki se opravi pozneje, je ohranitev raščavosti vsako leto in dobra osvetljenost območij za brste, saj se rodni brsti pri tradicionalnih sortah nahajajo na koncu enoletnih poganjkov.

Redno obrezovanje omogoča izogibanje nastanku orehov majhnih velikosti in posledično izboljšanje zdravstvenega stanja dreves. Njegov cilj je popolna odstranitev prekomernih vej ali delov teh vej (na primer mladik), da bi omogočili dobro osvetljenost krošnje. Gre za zmerno obrezovanje.

Zdi se, da pojem trebljenja, ki se nanaša na v splošnem strogo obrezovanje celih vej ali celo veliko klešččenje, ni v skladu s prakso. Bolj primeren je pojem vzdrževana rez ali obrezovanje rodnega drevja.

Pojem trebljenje je torej nadomestil pojem vzdrževana rez:

„Orehi so vsaj vsaka tri leta deležni vzdrževane rezi.“

### — Namakanje:

Namakanje omogoča regularizacijo proizvodnje orehov in pridobitev kakovostnih orehov glede na zahteve trga.

V rastni sezoni prehaja oreh različne stopnje razvoja, v katerih lahko pomanjkanje vode ogrozi tekočo letino (glede količine in kakovosti), letino naslednjih let in življenjsko dobo nasada.

Tako pomanjkanje vode junija ogrozi velikost plodov in vegetativno rast. Julija povzroči suša slabo oblikovanje rodni brstov (letino v naslednjem letu) in jedrc (kakovost trgatve, ki je v teku). Nazadnje, avgusta in septembra, slabo napajanje z vodo poslabša kakovost jedrc in ne omogoča dobre olesenitve enoletnih poganjkov. Poleg tega pride zaradi daljše suše do slabe uporabe hranil, potrebnih za uspešen razvoj različnih organov drevesa.

Namen spremembe je torej omogočiti namakanje in ukiniti datum konca namakanja, saj bo ravno zapoznelo namakanje omogočilo, da se prepreči poslabšanje kakovosti jedrc.

„Namakanje je dovoljeno med obdobjem rasti oreha in do spravila, da se prepreči venenje jedrc in zagotovi končna kakovost orehov.“

Namakanje s škropljenjem listja ostaja prepovedano, zlasti zaradi njegove neučinkovitosti in velike porabe vode.

— Gnojenje:

Ker se orehe pobira s tal, je uporaba organskih snovi nekmetijskega porekla regulirana: zato je bila v specifikacijo dodana določba. Vsak vnos tovrstnih organskih snovi mora biti natančno analiziran in se mora nemudoma vpiti v tla.

Uporaba regulatorjev rasti je še naprej prepovedana. Poleg tega je bilo natančno določeno, da so spodbujevalci zorenja prepovedani.

— Spravilo:

Natančno so bila določena pravila za določitev datuma spravila, ki ustreza optimalni zrelosti orehov: prava zrelost oreha pomeni, da se spravilo opravi, ko je jedrce čvrsto in se zlahka lupi. Poleg tega je notranja jedrna pregrada popolnoma rjava za 80 % orehov zadevnega nasada.

Poleg tega je bilo pojasnjeno, da je direktor INAO pristojni organ, ki določi datum začetka spravila (kolektivnega) na predlog skupine, ko je ugotovljena zrelost orehov.

— Donos:

Uveden je bil največji hektarski donos, izračunan povprečno za kmetijsko gospodarstvo in ki je skladen z dejavniki za tradicionalno lokalno gojenje orehov, da bi olajšali nadzor sledljivosti in količine: „Povprečni neto donos nasadov kmetijskega gospodarstva je omejen na štiri tone na hektar v ekvivalentu suhega oreha.“

— Skladiščenje po spravilu:

Ker je to zelo pomembna faza za končno kakovost orehov, je bila natančno določena.

Zato je bilo dodano: „Za sveže pobrane orehe, namenjene sušenju, se slednje začne čim prej in najpozneje v 36 urah po pobiranju.“

— Sušenje:

V delu „Sušenje orehov: praktični vodnik“ (*Le séchage des noix: guide pratique*, CTIFL – september 1993) je natančno določeno, da je najvišja temperatura sušenja 30 °C v skladu z najbolj občutljivimi sortami oreha. S tem je omogočeno hitro in učinkovito sušenje orehov, ne da bi to vplivalo na njihovo kakovost.

Zato je bilo določeno, da je najvišja temperatura sušenja 30 °C.

— Skladiščenje orehov:

Uvedene so bile naslednje določbe: „Sveži orehi se hranijo pri izvajalcih sortiranja, razvrščanja po velikosti, pakiranja pri temperaturi med 1 °C in 5 °C ter stopnji vlažnosti med 80 % in 95 %.

Suhi orehi se pred pakiranjem hranijo pri temperaturi, ki ne presega 8 °C, in vlažnosti med 60 % in 75 % od 31. marca leta, ki sledi letu spravila.“

Te določbe omogočajo hrambo orehov ob ohranjanju njihovih bakterioloških in organoleptičnih lastnosti.

— Pakiranje:

Za boljše ohranitev značilnosti orehov so bile uvedene določbe o organizaciji prebiranja / pakiranja, največja velikost pakiranj, njihova kakovost in končni datumi odpreme orehov iz označbe porekla izven geografskega območja.

Določeno je, da „operaciji prebiranja in pakiranja potekata na isti lokaciji, v enem samem postopku, brez vmesnega skladiščenja.“ Izvajanje teh faz v enem delovnem postopku dejansko omogoči, da se izognemo večkratni obdelavi plodov, kar privede do razbitja orehov in odlučanja lupine.

„Materiali, ki se uporabljajo za pakiranje orehov, so novi in čisti ter take kakovosti, da preprečujejo nastanek zunanjih ali notranjih poškodb proizvoda.“

„Suhi orehi se pakirajo v največ 25-kilogramske embalaže.

Sveži orehi se pakirajo v največ 10-kilogramske embalaže.

Za sveže orehe je dovoljeno le pakiranje v zračni vreči in/ali na odprtih pladnjih.“

„Orehi smejo biti dani v promet z označbo porekla ‚Noix de Grenoble‘ najpozneje:

- dva meseca po datumu začetka spravila za sveže orehe,
- 31. decembra v letu, ki sledi letu spravila za suhe orehe.“

Poleg tega je ponovno potrjena prepoved trženja orehov v neoriginalni embalaži, saj se ta določba uporablja v tem sektorju že več let.

— Kakovost orehov:

Kljub previdnosti pri operacijah prebiranja in razvrščanja po velikosti se lahko v pakiranih pošiljkah znajde nekaj plodov, ki ne izpolnjujejo zahtev. Prav tako je bilo pojasnjeno, kaj je sprejemljivo:

- do 5 % (po številu) orehov v lupini, ki spadajo k sortam, ki niso sorte, odobrene za označbo porekla,
- do 5 % (po številu) orehov v lupini, velikosti, ki je manjša od 28 mm,

ne da bi to pomenilo skupaj več kot 7 %.

Da se zagotovi kakovost proizvodov, so bile v specifikacijo ZOP „Noix de Grenoble“ vključene ravni kakovosti za razred I, standarda UN/ECE (United Nations Economic Commission for Europe – Ekonomska komisija OZN za Evropo) o trženju orehov v lupini.

V specifikaciji je poleg tega določena zgornja skupna meja za pomanjkljivostmi na serijo orehov, da bi se onemogočil njihov kumulativni porast.

Tako pošiljke suhih orehov „Noix de Grenoble“ na splošno ne smejo imeti več kot 10 % orehov s pomanjkljivostmi na lupini ali v užitnem delu oreha (12 % za sveže orehe).

— Utemeljitev obveznega pakiranja na geografskem območju:

Do zdaj se je oreh „Noix de Grenoble“ pakiral na geografskem območju ali v njeni neposredni bližini. Tehnična specifikacija je v zvezi s tem izrecno uvedla obveznost pakiranja orehov na geografskem območju.

Naslednji elementi upravičujejo zahtevo po obveznem pakiranju na geografskem območju:

Za ohranitev končne kakovosti označbe porekla „Noix de Grenoble“ je primerno omejiti obdelave orehov. Dejansko obstaja tveganje, da se lupina, ki varuje užitni del oreha, lahko poškoduje zaradi udarcev (odluščene lupine ali zdrobljeni orehi pri izluščenju v grotih).

Težave, povezane z različnimi obdelavami orehov so stalna skrb izvajalcev sektorja. Ker je spravilo mehanizirano, je treba čim bolj omejiti obdelave orehov po spravilu, da bi se izognili zdrobljenim orehom ali odluščenim lupinam.

Med pregledi proizvoda se v serijah večkrat najdejo zdrobljeni orehi ali odluščene lupine kljub previdnemu razvrščanju po velikosti, prebiranju in pakiranju, da bi se preprečili padci z velike višine.

Da bi se omejila obdelava plodov, operaciji prebiranja in pakiranja potekata na isti lokaciji, v enem samem postopku, brez vmesnega skladiščenja.

Pakiranje se izvaja v vsebnikih omejenega obsega (za sveže orehe 10 kg, za suhe orehe 25 kg), da bi se izognili težavam strtja.

Pošiljanje orehov, ki niso pakirani, iz geografskega območja zaradi nadaljnega pakiranja bi torej pomenilo: dodatne obdelave, ki so vir razbitja in odluščenja lupine kakor tudi strtja orehov.

Poleg tega se pakiranje izvaja na geografskem območju za ohranitev fizikalno-kemijskih lastnosti orehov. Dejansko je treba biti še posebej pozoren na pogoje za shranjevanje proizvoda:

Za sveži oreh: Ta oreh, ki ga sestavlja najmanj 20 % vode, je dejansko podvržen izsušitvi. Njegov rok trajanja je omejen in ne sme biti odpremljen z območja po dveh mesecih od začetka spravila. V nobenem primeru ne sme biti pretvorjen v suhi oreh. Datum pakiranja je naveden na pošiljki za boljše obveščanje potrošnikov. Pri izvajalcih so določeni strogi pogoji glede temperature in vlažnosti za skladiščenje teh orehov: temperatura med 1 °C in 5 °C ter stopnja vlažnosti med 80 % in 95 %.

Za suhi oreh: Ta ima drugačno sestavo, ker je njegova stopnja vlage največ 12 %, a je treba poudariti velik delež lipidov (maščobnih kislin): 66 %. Slaba hramba lahko povzroči njegovo oksidacijo: žarkost. Zato morajo izvajalci prebiranja in pakiranja hraniti suhe orehe po 31. marcu (ko začnejo temperature rasti) pri temperaturi največ 8 °C in vlažnosti med 60 % in 75 %. Prav tako ima ta proizvod omejen rok trajanja, saj se lahko suhi orehi odpremljajo z območja le do 31. decembra, ki sledi pravilu.

Te zahteve glede hrambe se lahko natančno preverijo le z natančnim spremljanjem izvajalcev prebiranja in pakiranja, ki se nahajajo znotraj geografskega območja. Poleg tega se z nadzorom nad pakiranimi pošiljkami orehov omogoča izpolnjevanje pogojev njihove hrambe.

Brez obveznega pakiranja na geografskem območju bi poleg tega prišlo do težav z nadzorom in sledljivostjo.

Oreh je namreč zamenljiv proizvod. To tveganje je povečano zaradi podolgovate sorte *franquette*, ki se večinoma proizvaja na geografskem območju in ki se jo zato zlahka zamenja z orehi, pridelanimi na drugih geografskih območjih. Da bi se preprečilo mešanje, je bistveno strokovno znanje lokalnih izvajalcev, da bi se nadzirala sortna čistost. Poleg tega označba „Noix de Grenoble“, ki obstaja od leta 1938, uživa velik ugled in je že bila predmet zlorabe na mednarodni ravni (Kanada, ZDA itd.). Dopuščanje pakiranja ali ponovnega pakiranja zunaj geografskega območja ZOP „Noix de Grenoble“ lahko privede le do razvoja teh goljufij.

Z izvajanjem pakiranja na geografskem območju se omogoča nadzor značilnosti proizvoda nad pakiranimi orehi. Na pošiljkah so pritrjene nalepke za „Noix de Grenoble“, ki jih skupina podeli vsem izvajalcem, ki izpolnjujejo zahteve iz specifikacije. Skupina vodi evidenco, s katero je omogočen uvid v tržene količine ZOP „Noix de Grenoble“. Ta sistem, ki se izvaja od leta 1968, zagotavlja dodatno jamstvo, da ne pride do zamenjave proizvodov do začetka trženja. Orehi „Noix de Grenoble“ so za prodajo potrošniku zapakirani v embalaži, v kateri so bili prvotno zapakirani.

#### Označevanje

Določene so bile navedbe na etiketi za boljše informiranje potrošnika.

Obveznost navedbe „kontrolirana označba porekla“ ali „KOP“ je bila črtana.

Za sveže orehe je bilo določeno, da bi bili ti tudi lahko poimenovani „zgodnji orehi“ v skladu s tem, kar sicer obstaja na trgu svežih orehov.

Določeno je, da je simbol ZOP Evropske unije obvezen.

V skladu s tem, kar se uporablja od leta 1968, se na etiketo „Noix de Grenoble“ namesti posebna nalepka.

Te nalepke da skupina na voljo brez količinskih omejitev vsem izvajalcem, ki upoštevajo specifikacijo. So živo rdeče barve (barvna koda pantone 032) in premera najmanj 3 cm za vse vrste embalaže.

Da bi izboljšali informiranje potrošnika, je treba na etiketi navesti tudi:

- identifikacijske podatke pakirnice in/ali dobavitelja, ime in naslov ali slikovno oznako,
- letnik spravila,
- datum pakiranja, ta navedba je neobvezna za suhe orehe in obvezna za sveže orehe,

— za sveže orehe – eno od naslednjih navedb:

„Hitro porabiti, po možnosti hraniti na hladnem“

ali

„Zelo omejen rok uporabe, hraniti na hladnem“.

Drugo

Opis proizvoda:

Podrobnosti za boljši opis proizvoda, ki so zajete že v delu „Metoda pridobivanja“, so bile predstavljene v ta del:

— dodana so imena domačih sort, ki se uporabljajo: franquette, mayette in parisienne,

— pojasnjeni sta kategoriji „suhi oreh“ in „sveži oreh“ s pomočjo njune vsebnosti vlage (za sveže orehe najmanj 20 % in največ 12 % za suhe orehe).

Metoda pridobivanja: Sorte in nasadi:

Glede na to, da je obveznost, po kateri morajo plodovi izvirati iz identificiranih nasadov na geografskem območju, navedena v delu „Geografsko območje“, se je ustrezno pojasnilo črtalo iz tega dela.

Povezava z geografskim območjem:

Ta del je bil razdeljen v tri oddelke in pojasnjen.

Sklici na strukturo nadzora:

Navedeni so bili kontaktni podatki pristojnega organa za nadzor z zamenjavo podatkov nadzornega organa, da bi se ob spremembi nadzornega organa izognili spreminjanju specifikacije proizvoda.

Nacionalne zahteve:

Ob upoštevanju sprememb nacionalnih zakonov in predpisov je postavka „Nacionalne zahteve“ predstavljena v obliki tabele z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, referenčnimi vrednostmi in metodo ocenjevanja.

ENOTNI DOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE“

EU št.: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

ZOP ( X ) ZGO ( )

1. **Ime**

„Noix de Grenoble“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Orehi, ki so upravičeni do označbe porekla „Noix de Grenoble“, so orehi v lupini iz ene ali več naslednjih sort: franquette, parisienne in mayette. Lahko so sveži ali suhi.

Sveži orehi imajo premer najmanj 28 mm. Jdrce je čvrsto in mesnato ter svetle do svetlo rjave barve, zlahka se lupi in ima stopnjo naravne vlažnosti večjo ali enako 20 %.

Suhi orehi imajo premer najmanj 28 mm. Jdrce je čvrsto in mesnato ter svetle do svetlo rjave barve, zlahka se lupi in ima stopnjo naravne vlažnosti manjšo ali enako 12 %.

Pri okušanju je za sveže ali sušene orehe značilen grenak priokus ter aromi svežega kruha in lešnika.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Uporabljajo se samo zreli orehi naslednjih sort: franquette, parisienne in mayette.

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vsi postopki od spravila orehov do prebiranja in razvrščanja po velikosti se izvajajo na geografskem območju.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Naslednji elementi upravičujejo zahtevo po obveznem pakiranju na geografskem območju:

Za ohranitev končne kakovosti označbe porekla „Noix de Grenoble“ je treba omejiti obdelave orehov, kajti obstaja tveganje, da se lupina, ki varuje užiten del oreha, poškoduje z udarci (odluščene ali strte lupine).

Izvajalci sektorja zato kar najbolj omejujejo obdelave po pravilu. Tako operaciji prebiranja in pakiranja potekata na isti lokaciji, v enem samem postopku, brez vmesnega skladiščenja.

Pakiranje se izvaja v vsebnikih omejenega obsega (za sveže orehe 10 kg, za suhe orehe 25 kg), da bi se izognili težavam strtja.

Odpremljanje nezapakiranih orehov bi namreč pomenilo dodatne obdelave, ki so vir razbitja in odluščenja lupine kakor tudi strtja orehov.

Poleg tega se pakiranje izvaja na geografskem območju za ohranitev fizikalno-kemijskih lastnosti orehov:

- Sveži oreh sestavlja najmanj 20 % vode in je podvržen izsušitvi. Ima omejen rok trajanja in se z območja odpremlja najpozneje dva meseca po začetku spravila. Pri izvajalcih, ki izvajajo operacije razvrščanja po velikosti prebiranja in pakiranja, so določeni strogi pogoji glede temperature in vlažnosti za skladiščenje teh orehov.
- Suhi oreh ima velik delež lipidov (maščobnih kislin): 66 %. Slaba hramba lahko povzroči njegovo oksidacijo. Pri izvajalcih, ki izvajajo razvrščanje po velikosti, prebiranje in pakiranje po 31. marcu, so določeni strogi pogoji glede temperature in vlažnosti za skladiščenje teh orehov. Suhi orehi se lahko odpremljajo z območja le do 31. decembra, ki sledi pravilu.

Te zahteve glede hrambe se lahko natančno preverijo le z natančnim sočasnim spremljanjem izvajalcev prebiranja in pakiranja, ki se nahajajo znotraj geografskega območja, in zapakiranih orehov.

Brez obveznega pakiranja na geografskem območju bi poleg tega prišlo do težav z nadzorom in sledljivostjo.

Oreh je namreč zamenljiv proizvod. Strokovno znanje lokalnih izvajalcev je bistveno za nadzor sortne čistosti. Poleg tega označba „Noix de Grenoble“, ki obstaja od leta 1938, uživa velik ugled in je že bila predmet zlorab na mednarodni ravni. Dopuščanje pakiranja ali ponovnega pakiranja zunaj geografskega območja ZOP „Noix de Grenoble“ lahko privede le do razvoja teh goljufij.

Z izvajanjem vsebnikih na geografskem območju se omogoča nadzor značilnosti proizvoda nad pakiranimi orehi. Na vsebnikih so nameščene nalepke „Noix de Grenoble“, za katere skupina vodi evidenco o trženih količinah. Ta sistem, ki se izvaja od leta 1968, zagotavlja dodatno jamstvo, da ne pride do zamenjave proizvodov do začetka trženja. Orehi „Noix de Grenoble“ so za prodajo potrošniku zapakirani v embalaži, v kateri so bili prvotno zapakirani.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Poleg obveznih navedb, ki jih zahteva zakonodaja, etiketa na posameznem pakiranju vsebuje navedbe na isti strani pakiranja, zapisane z neizbrisnimi, popolnoma čitljivimi in vidnimi črkami:

- ime „Noix de Grenoble“,
- ob njem, simbol ZOP Evropske unije,
- če je primerno, oznake „noix fraîches“ (sveži orehi) ali „noix primeurs“ (zgodnji orehi) na embalažah za sveže orehe, ali „noix sèches“ (suhi orehi),



- s celo besedo se lahko v neposredni bližini imena tudi neobvezno namesti navedba „*appellation d'origine protégée*“ (zaščitena označba porekla),
- vse navedbe morajo biti natisnjene s črkami, katerih velikost kot tudi višina in širina ne smejo presegati tiste za zaščiteno označbo porekla „Noix de Grenoble“,
- številčno nalepko ali številko pogodbe, ki jo izda Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble, živo rdeče barve (barvna koda pantone 032), premera najmanj 3 cm za vse vrste embalaže,
- identifikacijske podatke pakirnice in/ali dobavitelja, ime in naslov ali slikovno oznako,
- letnik spravila,
- za sveži oreh:
  - datum pakiranja,
  - eno od naslednjih navedb:
    - „Hitro porabiti, po možnosti hraniti na hladnem“
    - ali
    - „Zelo omejen rok uporabe, hraniti na hladnem“.

#### 4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Vsi postopki po pravilu do pakiranja orehov se izvajajo na geografskem območju, ki je omejeno na naravna kmetijska območja Grésivaudan, Chambarans in Bièvre.

Zajema skupaj 261 občin, od tega 184 v departmaju Isère, 48 v departmaju Drôme in 29 v departmaju Savoie.

Departma Drôme:

Vse občine kantonov Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère 1, Romans-sur-Isère 2 in Saint-Jean-en-Royans.

Kanton Le Grand-Serre: občini (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kanton Saint-Donat-sur-l'Herbasse: občina Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departma Isère:

Vse občine kantonov: 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.

Kanton La Côte-Saint-André: občine Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

Kanton Le Grand-Lemps: občine Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

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

Departma Savoie:

Vse občine kantonov Montmélian, (La) Rochette.

#### 5. **Povezava z geografskim območjem**

*Posebnosti geografskega območja*

Naravni dejavniki:

Geografsko območje je omejeno na naravna kmetijska območja Grésivaudan, Chambarans in Bièvre, vzdolž doline reke Isère, ki imajo posebne značilnosti, zaradi česar so še posebej primerna za pridelavo kakovostnih orehov.

Povprečna letna temperatura 10,5 °C na 300 m nadmorske višine je idealna za izpolnitev celovite in skladne rastne sezone orehov.

Povprečna letna količina padavin med 800 mm in 1 100 mm, zagotavlja dobavo vode in vlažnosti zraka, ne da bi nastala moča ali močna megla.

Zimski mraz (povprečno 65 dni zmrzali na zahodu območja, 100 dni na vzhodu) povzroči popolno vernalizacijo dreves, ki je nujna za redno spomladansko cvetenje.

Pozimi je vedno letni čas z najmanj padavinami. S tem se spomladi izognemo moči, ki bi omejevala obnovitev dejavnosti dreves.

Velik letni razpon temperatur (19 °C do 20 °C), značilen za celinske vplive, spodbuja redne faze razmnoževanja.

Od meseca avgusta temperatura pade za 10 °C v dveh mesecih. Zorenje sadežev je zato zelo redno in brez ponovne rasti, ki bi škodovala njihovi kakovosti in odpornosti poganjkov.

Strm padec temperatur, povezan z obdobjem dnevne svetlobe in povečano vlažnostjo zraka, povzroči razpočenje lupin ter zelo hitro in homogeno odpadanje pecljev plodov. Razmnoževalni cikel se odvija sočasno vse do svoje zadnje faze.

Jesen je vedno najbolj deževen letni čas in oktober je v povprečju najbolj deževen mesec.

Človeški dejavniki:

Gojenje orehov vzdolž cele doline Isère je zelo staro. V arhivih mesta Grenoble s konca 11. stoletja so navedene pristojbine, plačane v mernikih orehov, proizvodnja orehov pa je navedena tudi v računih graščakov iz 14. in 15. stoletja.

Razvoj pridelave kakovostnih orehov, namenjenih prodaji, je bil možen zaradi večšine cepljenja, ki se je razvilo od konca 18. stoletja. Lokalno okolje močno zaznamuje navzočnost orehovitih nasadov in tradicionalnih sušilnic.

Razvoj te pridelave, sočasno z razvojem prevoznih sredstev, je omogočil zavzetje francoskega trga, a tudi angleškega in ameriškega trga. Že pred letom 1900 so se proizvajalci orehov iz vasi Rivièere povezali ter združili svoja prizadevanja za izvoz v ZDA.

Cilj organizacije stroke je bila tudi promocija visokokakovostnega proizvoda in zaščita pred zlorabami imena „Noix de Grenoble“. Vendar je bilo treba počakati do leta 1927, da je bilo ustanovljena zveza združenj proizvajalcev oreha „Noix de Grenoble“ (*Fédération des Syndicats de Producteurs de „Noix de Grenoble“*), in leta 1938 za pridobitev označbe porekla „Noix de Grenoble“ (z odlokom z dne 17. junija 1938).

Drugi dejavnik za razvoj oreha je bila od začetka 20. stoletja prisotnost lokalnih drevosničarjev, specializiranih za oreh, v krajih Vinay, Vif, Saint-Marcellin in pozneje okrog leta 1960 v občini Chatt. Nprekinjeno predajanje tega strokovnega znanja deloma pojasnjuje sorazmerno enovitost nasada orehov „Noix de Grenoble“. Ta stalna ponovljivost pridobljenih primerkov in kvalitativna pravilnost orehov, ki iz tega izhaja, prispevata k slovesu doline reke Isère v pridelavi teh orehov. Prav tako je treba omeniti, da se na geografskem območju izpopolnjuje različno posebno orodje, prilagojeno spravlilu orehov in njihovem sušenju.

Ob cepljenju prevladuje v lokalnih običajih izbira samoniklih sort, prilagojenih naravnim dejavnikom doline reke Isère. Priznavanje kontrolirane označbe porekla iz leta 1938 je temeljilo na treh domačih sortah: *franquette*, *parisienne* in *mayette*.

Drevesa se gojijo v nasadih z omejeno gostoto: vsako drevo mora imeti na razpolago najmanj 100 m<sup>2</sup>. Po saditvi se drevo oblikuje z obrezovanjem krošnje. Nato zadostuje obrezovanje vsaki dve leti do vsaka tri leta, da lahko svetloba kar najbolje prodre v notranjost krošnje.

Orehi se pobirajo pri zadostni zrelosti, ko je notranja jedrna pregrada popolnoma rjava. Nemudoma se preberejo, operejo in nato posušijo: sušenje se začne najpozneje 36 ur po spravlilu.

Sušenje se na splošno izvaja s prehodom zmerno toplega zraka (največ 30 °C) skozi maso orehov, ki jih je treba posušiti, ali pri malih proizvajalcih, z naravnim sušenjem na letvah.

Ko so orehi suhi, se razvrstijo po velikosti. Nastavitev naprav za kalibriranje glede na značilnosti sort označbe, ki so razmeroma podolgovate, omogoča prebiranje orehov velikosti nad 28 mm.

S končnim prebiranjem orehov se dobijo serije z manj kot 10 % plodov z napakami na lupini ali jedrcu (12 % v primeru svežih orehov), tik pred pakiranjem v vsebnike omejene velikosti, v katerih se orehi prodajo potrošniku, da bi se zagotovila njihova celovitost.

*Posebnosti proizvoda*

Orehi „Noix de Grenoble“ imajo premer najmanj 28 mm in so v lupini, sveži ali suhi. Lupina je čista in zdrava in nima pomanjkljivosti, ki bi lahko slabo vplivale na splošni videz, kakovost, hrambo in predstavitev oreha.

Jedrce je čvrsto in mesnato. Je svetle do svetlo rjave barve.

Pri okušanju je za sveže ali sušene orehe značilen grenak priokus ter aromi svežega kruha in lešnika.

*Vzročna povezava*

Zaradi položaja nasada v dolini reke Isère, ki ima razmeroma vlažno in vetrovno podnebje, je možno izpolniti bistvene zahteve za gojenje oreha in pospeševanje njegovega razvoja.

Pridelovalci orehov izberejo najugodnejša zemljišča in jih redno namakajo, s čimer omogočijo redno proizvodnjo kakovostnih mesnatih orehov.

Padec temperature, ki je zabeležen konec avgusta, omogoča počasno in redno zorenje ploda.

Deževna jesen v dolini reke Isère ne olajša spravila, vendar je bistveno jamstvo za izvrstnost oreha „Noix de Grenoble“. Dejansko jedrce počasi, pravilno in homogeno izgublja vodo. To je posledica tako debeline lupine kot velike vlažnosti zraka. Počasnost in pravilnost onemogoča, da bi se zaloge pokvarile, zlasti pa da bi lipidi postali žarki.

Z uporabo domačih sort (franquette, mayette in parisienne), ki se gojijo na ozemlju, ki je ugodno za njih, se spodbuja pridelava visoko aromatičnih plodov.

Postopki gojenja zagotavljajo ustrezno prodiranje sonca med listje orehov in s tem spodbujajo optimalno zorenje sadežev.

Plodovi se tako lahko poberejo pri zadostni zrelosti konec septembra po datumu, ki se vsako leto kolektivno določi po preučitvi zrelosti orehov v različnih sektorjih (glede na nadmorsko višino, tla itd.).

Sušenje pri zmerni temperaturi kmalu po spravilu orehov ter njihovo prebiranje in pranje zagotavljajo zdrave in čiste orehe ter jedrca svetle do svetlo rjave barve, kar so znamenja posebne kakovosti.

Skrbno prebiranje, razvrščanje po velikosti in pakiranje ohranjajo posebne značilnosti oreha „Noix de Grenoble“.

Povezava naravnih značilnosti geografskega območja s strokovnim znanjem proizvajalcev in dobaviteljev je omogočila pridelavo orehov, ki so pridobili mednarodni sloves.

**Sklic na objavo specifikacije**

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

---