

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 130/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)
nr 1151/2012****”NOIX DE GRENOBLE”****EU-nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014****SUB (X) SGB ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANKRIKE

Tfn +33 476640664
Fax +33 476640740

E-post: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING är en sammanslutning i enlighet med lagen av den 1 juli 1901. Den har ett berättigat intresse av att lämna in ansökan och består av ca 1 000 aktörer (producenter, leverantörer, förpackare).

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat (nationella krav, uppdatering av kontaktuppgifter till kontrollorgan, andra formuleringsändringar)

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

Det har lagts till kännetecknande organoleptiska egenskaper hos "Noix de Grenoble" som konstaterats vid organoleptiska analyser som anordnats sedan 1997 inom denna ursprungsbeteckning och vid de karakteriseringsarbeten som utförts av Université de Suze la Rousse:

- Valnötskärnans fasta och fylliga utseende.
- Dess ljusa till ljusbruna färg.
- Den bittra tonen vid avsmakning, åtföljd av aromer av färskt bröd och hasselnöt.

Geografiskt område

De steg som måste utföras i området har angetts närmare: samtliga steg från odlingen av nötterna fram till och med förpackningssteget.

Det geografiska området har utvidgats till att inkludera en kommun i departementet Drôme: "Saint-Donat-sur-l'Herbasse", som gränsar till området. Kommunen har lagts till efter att ett expertutlåtande visat att denna kommun uppfyller de kriterier för avgränsning som kännetecknar beteckningens geografiska område. Bland de kriterier som har att göra med naturliga faktorer kan man framför allt nämna tendenser till kontinentalt klimat, en höjd över havet som understiger 600 m, jordar som är gynnsamma för odling av valnötsträd, ett läge i direkt anslutning till det geografiska området. Bland de kriterier som rör mänskliga faktorer kan man nämna förekomsten av en utvecklad nötdlingsverksamhet som sätter sitt spår i landskapet, kopplingar till produktionskedjan för "Noix de Grenoble" och metoder för odling och behandling av frukterna efter skörd som liknar de i det geografiska området.

I produktspecifikationen nämndes ursprungligen ett geografiskt område bestående av 257 kommuner. Denna siffra är felaktig. I själva verket beskrevs det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" från början enbart med kantoner i de texter där beteckningen definierades. Dock utvecklas kantonerna regelbundet och deras gränser ändras, så att vissa kommuner som ursprungligen ingick bland de kantoner som utgör det geografiska området inte har räknats med fortsättningsvis. Genom ett noggrant arbete med utgångspunkt i historiska kantoner har man kunnat sluta sig till att området, som inte har ändrats sedan den första registreringen år 1996, består av 260 kommuner (utöver den kommun som nämndes ovan) som hädanefter kommer att finnas förtecknade i produktspecifikationen.

Förfarandet för identifiering av jordlotter, som tidigare nämndes i delen "Produktionsmetod" (fastställd sedan 1996 för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble"), och som består av att säkerställa att de jordlotter som används uppfyller kriterierna för odlingsplatsen, har beskrivits mer utförligt i denna del.

Bevis på ursprung

Vad gäller utvecklingen i fråga om nationella lagar och regler har rubriken "Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området" konsoliderats och omfattar deklareringskyldigheter och skyldigheter i fråga om registerföring avseende produktens spårbarhet och uppföljningen av produktionsförhållandena.

På detta område har aktörerna bland annat getts viss behörighet, som ett erkännande av deras förmåga att uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de gör anspråk på att dra fördel av. Behörigheten utfärdas av ett tillsynsorgan, är godkänt av INAO och ackrediterat. Denna behörighetstilldelning och tillsynen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" organiseras genom en kontrollplan som utarbetats av detta tillsynsorgan.

Uppgifterna som rör historien har flyttats till delen "Samband med ursprunget" (i produktspecifikationen).

Produktionsmetod

— Pollinerande sorter:

För att strukturera förekomsten av pollinerande sorter fastställs att 5 % träd av pollinerande sorter tillåts i valnötsträdgårdarna. Frukter från dessa träd omfattas inte av ursprungsbeteckningen.

— Trädthet:

För att förstärka denna bestämmelse har möjligheten för unga träd (mindre än tolv år gamla) att ha en högre densitet än 100 träd/hektar tagits bort. Metoden för att räkna ut den minsta tillåtna ytan per träd har dessutom fastställts: ytan på minst 100 m² per träd erhålls genom att multiplicera de två avstånden mellan raderna och mellan träd i samma rad.

— Kompletteringsodlingar:

För att säkerställa att odlingen i valnötsträdgårdarna anpassas till valnötsträdens behov fastställs att kompletteringsodlingar bara tolereras fram till och med det femte året efter planteringen (det vill säga innan valnötsträden inlett sin produktion).

— Täckgrödor:

Förekomsten av gräs på jorden i samband med skörden av de nötter som fallit när de mognat (under hösten) har en positiv inverkan på slutprodukten kvalitets (hälsomässig kvalitet, valnötskärnornas färg). Därför läggs följande bestämmelse till som gör det obligatoriskt att hålla bevattnade valnötsträdgårdar gräsbeklädda:

"Bevattnade valnötsträdgårdar ska vara beklädda med gräs, sått eller ej, från och med den 1 september varje år, från och med det sjätte året efter det att träden planterats. Detta vegetationstäckes får avlägsnas under våren."

Denna bestämmelse har endast införts för bevattnade trädgårdar, där gräset inte konkurrerar med träden om vatten. I de torraste områdena kan gräs inte växa.

— Storlek:

Fram till ca tio års ålder blir träden formbeskurna.

Den beskärning som sedan genomförs syftar till att upprätthålla en tillräcklig grobarhet varje år och en god ljusnivå i odlingszonerna, då fruktknopparna sitter längst ut på de ettåriga kvistarna hos traditionella sorter.

När beskärningen sker regelbundet går det att undvika små nötter och träden blir friskare. Målet är att helt ta bort överflödiga grenar eller delar av grenar (till exempel vattenskott) för att ge kronan en god belysning. Beskärningsåtgärderna ska vara måttliga.

Begreppet beskärning genom grengällring, vilket avser en i allmänhet kraftig beskärning med avlägsnande av hela grenar och omfattande tillbakaskärning, tycks inte lämpa sig för verksamheten. Begreppet underhållsbeskärning eller regelbunden beskärning är mer lämpligt.

Begreppet beskärning genom grengällring har således bytts ut mot begreppet underhållsbeskärning:

"Valnötsträden ska genomgå en underhållsbeskärning minst vart tredje år."

— Bevattning:

Genom bevattningen är det möjligt att jämna ut produktionsnivån och erhålla kvalitetsnötter i överensstämmelse med kraven på marknaden.

Under en odlingsäsong genomgår valnötsträdet flera olika utvecklingsstadier då vattenbrist kan äventyra den kommande skörden (både vad gäller kvantitet och kvalitet), de påföljande årens skörd och valnötsträdgårdens livslängd.

På så sätt kan vattenbrist i juni äventyra frukternas storlek och vegetationstillväxten. I juli leder torkan till en undermålig bildning av fruktknoppar (nästföljande års skörd) och valnötskärnor (kvaliteten på innevarande års skörd). Slutligen kan en dålig vattenförsörjning i augusti och september försämra valnötskärnans kvalitet och hindra en god förvedning av årets kvistar. Dessutom kan en utdragen torka leda till ett dåligt utnyttjande av de gödningskomponenter som är nödvändiga för en god utveckling av trädets olika organ.

Målet med ändringen är således att tillåta bevattning och att ta bort slutdatumet för bevattningen eftersom det är just bevattningen sent på året som hjälper till att hindra att valnötskärnornas kvalitet försämras:

"Bevattning är tillåten under valnötsträdets vegetationsperiod och fram till skörden för att undvika att valnötskärnorna torkar ut och säkerställa valnötens slutliga kvalitet."

Bevattning över kronan fortsätter vara förbjuden, särskilt på grund av dess ineffektivitet och höga vattenåtgång.

— Insatsvaror:

Då nötterna samlas upp på marken är användningen av organiskt material med ursprung utanför jordbruket reglerad: en bestämmelse har därför lagts till i produktspecifikationen. Varje tillsats av organiskt material av denna typ måste vara noggrant analyserad och plöjas ned omedelbart.

Det kommer att fortsätta att vara förbjudet att använda tillväxtreglerande medel. Dessutom preciseras att medel för att påskynda mognadsprocessen är förbjudna.

— Skörd:

De regler som syftar till att fastställa ett skördedatum som är anpassat efter en optimal mognad hos nöten har förtydligats: god mognad hos nöten innebär att skörden genomförs när valnötskärnan är fast och lätt att skala. Dessutom ska den inre skiljeväggen vara fullständigt brun för 80 % av nötterna från den berörda valnötsträdgården.

Dessutom har det fastställts att det är direktören för INAO, den behöriga myndigheten, som bestämmer ett datum för när (den gemensamma) skörden ska inledas på förslag från gruppen efter undersökning av nöternas mognad.

— Avkastning:

För att underlätta kontroller av spårbarhet och volymer har det införts en högsta avkastning per hektar som räknats ut som ett genomsnitt per företag och som överensstämmer med den potentiella produktionskapaciteten för traditionell valnötsodling: "Den genomsnittliga nettoavkastningen för företagets valnötsträdgårdar begränsas till 4 ton per hektar i motsvarande torkade valnötter."

— Lagring efter skörd:

Då detta steg är mycket viktigt för nöternas slutliga kvalitet har det förtydligats.

Därför har följande lagts till: "För de nötter som skördats färska och som är avsedda att torkas ska torkningen inledas så snabbt som möjlig och senast 36 timmar efter skörden."

— Torkning:

I den praktiska handledningen för torkning av nötter (*Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL*), utgiven av CTIFL i september 1993, slås det fast att den högsta temperaturen för torkning på 30 °C är kompatibel med de allra känsligaste valnötssorterna. Detta gör det möjligt att säkerställa en snabb och effektiv torkning av nötterna utan att deras kvalitet påverkas.

Det har även precisats att den högsta temperaturen för torkning är 30 °C.

— Lagring av nötterna:

Följande bestämmelser har lagts till: "Färska nötter ska förvaras hos de aktörer som ansvarar för gallring, storleksortering och förpackning vid en temperatur på 1–5 °C och vid en fuktighetsgrad på mellan 80 och 95 %.

Torkade nötter ska innan de förpackas förvaras vid en temperatur som inte överskrider 8 °C och en fuktighetsgrad på mellan 60 och 75 % från och med den 31 mars under det år som följer på skörden."

Genom dessa bestämmelser blir det möjligt att förvara nötterna på ett sätt som gör att deras organoleptiska och bakteriologiska egenskaper bevaras.

— Förpackning:

För att bevara nöternas egenskaper på ett bättre sätt har bestämmelser införts beträffande organisationen av gallrings-/förpackningstegen, förpackningarnas största storlek, deras slag samt sista datum för avsändning av ursprungsmärkta nötter utanför det geografiska området.

Följande fastställs: "Gallrings- och förpackningsförfarandena ska utföras på samma plats, inom en enda process, utan mellanlagring." När dessa steg genomförs i en enda process blir det möjligt att undvika att frukterna behandlas flera gånger, vilket kan leda till att de går sönder och att deras skal lossnar.

"De material som används för förpackningen av nötterna ska vara nya och rena och av en sådan kvalitet att de inte kan leda till yttre eller inre förändringar hos produkten."

Torkade valnötter packas i förpackningar om högst 25 kilo.

Färska valnötter packas i förpackningar om högst 10 kilo.

För färska nötter är det bara tillåtet med förpackning i ventilerade säckar och/eller öppna brickor.

"Nötterna får endast släppas ut på marknaden med ursprungsbeteckningen 'Noix de Grenoble' om det sker senast

— två månader efter det datum då skörden för färska valnötter inleddes,

— den 31 december året efter skördeåret för torkade valnötter."

Däruöver bekräftas förbudet mot att saluföra nötterna utanför dess originalförpackning, då denna bestämmelse gäller sedan många år inom branschen.

— Nötternas kvalitet

Trots den omsorg som ägnas vid förfarandena för gallring och storlekssortering kan det i de förpackade partierna förekomma några frukter som inte uppfyller kraven. Därför har det förtydligats att man godtar

— upp till 5 % (av antalet) valnötter i skal som tillhör andra sorter än de som tillåts för ursprungsbeteckningen,

— upp till 5 % (av antalet) valnötter i skal med en storlek på mindre än 28 mm,

om detta totalt inte överskrider 7 %.

För att säkerställa produkternas kvalitetsnivå har man i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" integrerat kvalitetsnivåerna för kategori I i Unece-standarden om saluföring av nötter i skal.

I produktspecifikationen har dessutom en övre gräns för samlade brister per parti nötter fastställts för att inte tillåta en kumulativ ökning av dessa.

Således får inte partierna med torkade "Noix de Grenoble" ha totalt mer än 10 % nötter som har brister i fråga om skalet eller den ätliga delen (12 % för färska nötter).

— Motivering av den obligatoriska förpackningen inom det geografiska området

Hittills har "Noix de Grenoble" förpackats inom det geografiska området eller i dess omedelbara närhet. Produktspecifikationen har förtydligats i detta avseende genom att det uttryckligen införs en skyldighet om att nötterna ska förpackas i det geografiska området.

Följande uppgifter motiverar införandet av en skyldighet att förpacka nötterna inom det geografiska området:

För att bevara den slutliga kvaliteten för ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" bör man begränsa hanteringen av nötterna. Skalet som skyddar den ätliga delen av nöten riskerar nämligen att skadas av stötarna (skadade nötter eller nötter med skal som lossnat vid tömning i behållarna).

De problem som har att göra med att nöten hanteras i flera skeden är ett ständigt orosmoment för aktörerna inom branschen. Då skörden är mekaniserad måste hanteringen efter skörd begränsas i största möjliga utsträckning för att undvika skadade nötter eller nötter där skalet har lossnat.

Vid kontroller av produkten är det inte ovanligt att hitta skadade nötter eller nötter där skalet har lossnat i partierna trots de försiktighetsåtgärder för att undvika fall från höga höjder som vidtagits vid förfarandena för storlekssortering, gallring och förpackning.

För att begränsa hanteringen av frukterna ska gallrings- och förpackningsförfarandena utföras på samma plats, inom en enda process, utan mellanlagring.

Förpackningen utförs med förpackningar av begränsad storlek (10 kg för färska valnötter, 25 kg för torkade valnötter) för att undvika att nötterna krossas.

Att sända icke-förpackade nötter utanför det geografiska området för att sedan förpacka dem skulle alltså innebära ytterligare hantering som skulle kunna leda till att nötter skadas och krossas och till att deras skal lossnar.

Nötterna förpackas dessutom inom området för att bevara deras fysikalisk-kemiska egenskaper. Man bör nämligen vara särskilt uppmärksam på förvaringsförhållandena för produkten:

För färsk valnöt: denna nöt, som till minst 20 % består av vatten, genomgår uttorkning. Färsk valnöt har en begränsad livslängd och måste skickas utanför området inom två månader efter det att skörden inleddes. Den får under inga omständigheter omvandlas till en torkad nöt. Förpackningsdatumet ska anges på förpackningen för att förse konsumenten med bättre information. Strikta villkor för temperatur och luftfuktighet har fastställts för lagringen av dessa nötter hos aktörerna: en temperatur på 1–5 °C och en relativ luftfuktighet mellan 80 och 95 %.

För torkad valnöt: denna produkt har en annan sammansättning då dess maximala fukthalt är 12 %. Dock ska dess sammansättning av lipider (fettsyror) särskilt framhållas: 66 %. En bristfällig förvaring kan innebära att dessa oxidrar, vilket leder till att nötterna härsknar. Det är av denna anledning som de aktörer som ansvarar för gallring och förpackning måste förvara de torkade valnötterna vid en temperatur som begränsas till 8 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 60 och 75 % efter den 31 mars (då temperaturerna börjar stiga). Även denna produkt har en begränsad livslängd då de torkade nötterna måste skickas utanför området senast den 31 december efter skörden.

Dessa kriterier för förvaring kan bara kontrolleras noggrant genom en utförlig efterkontroll av de aktörer i det geografiska området som ansvarar för gallring och förpackning. Dessutom går det genom den kontroll som utförs av partierna med förpackade valnötter att säkerställa att dessa uppfyller förvaringsvillkoren.

Om det inte vore obligatoriskt att förpacka nötterna inom det geografiska området skulle detta dessutom innebära problem i fråga om kontroll och spårbarhet.

Valnöten är nämligen en fungibel produkt. Risken ökar på grund av den avlånga formen på den sort, Franquette, som huvudsakligen odlas i det geografiska området. Formen gör att den lätt kan förväxlas med valnötter som odlas i andra geografiska områden. För att undvika sammanblandning är de lokala aktörernas yrkeskunnande grundläggande när det gäller att kontrollera sortrenheten. Dessutom är beteckningen "Noix de Grenoble", som finns sedan 1938, vida känd och har redan missbrukats på internationell nivå (Kanada, Förenta staterna etc.). Att ha kvar möjligheten att förpacka och återförpacka utanför det geografiska området för den skyddade ursprungsbe-teckningen "Noix de Grenoble" kan bara leda till att dessa bedrägerier ökar.

När förpackningen utförs inom det geografiska området blir det möjligt att utföra kontroller av produktens karakteristiska egenskaper hos de förpackade valnötterna. På förpackningarna ska man påföra etiketterna "Noix de Grenoble", som distribueras av gruppen till alla aktörer som uppfyller villkoren i produktspecifikationen. Gruppen ska föra bok som gör det möjligt att veta hur stora volymer som har saluförts med den skyddade ursprungsbe-teckningen "Noix de Grenoble". Detta system som inrättades 1968 ger en extra garanti om att produkterna inte byts ut innan de saluförs. Valnötterna "Noix de Grenoble" saluförs nämligen till konsumenten i den förpackning som de ursprungligen förpackas i.

Märkning:

Uppgifterna på märkningen har förtydligats för att förse konsumenten med bättre information.

Skyldigheten att ange uppgiften "Appellation d'origine contrôlée" eller "AOC" har tagits bort.

Vad gäller de färska nötterna har det föreskrivits att dessa även får kallas "primörnötter" ("noix primeurs") i enlighet med vad som redan förekommer på marknaden för färska nötter.

Det fastställs att Europeiska unionens symbol för skyddade ursprungsbe-teckningar är obligatorisk.

I enlighet med vad som är praxis sedan 1968 ska en särskild etikett anbringas på märkningen av "Noix de Grenoble".

Dessa etiketter ska göras tillgängliga av gruppen, utan begränsningar i fråga om antal, till varje aktör som uppfyller kraven i produktspecifikationen. De är klarröda (referensfärg: Pantone 032) och har en minsta diameter på 3 cm för alla förpackningar.

För att förbättra konsumentinformationen ska märkningen dessutom innehålla uppgifter om

- förpackarens och/eller avsändarens identitet: namn och adress eller märke,
- skördeår,
- förpackningsdatum (det är valfritt att ange detta för torkade nötter och obligatoriskt för färska nötter),

— för färska nötter, en av följande formuleringar:

”Konsumeras inom kort, förvaras svalt”

eller

”Mycket begränsad hållbarhet, förvaras svalt”.

Annat

Produktbeskrivning:

Närmare bestämmelser som syftar till att beskriva produkten på ett bättre sätt och som redan finns med i delen ”Produktionsmetod” har flyttats till denna del:

— Namnen på de endemiska lokala sorter som används har lagts till: Franquette, Mayette och Parisienne.

— Kategorierna ”torkad valnöt” och ”färsk valnöt” har förtydligats med sina respektive fukthalter (minst 20 % för färska valnötter och högst 12 % för torkade valnötter).

Produktionsmetod: Sorter och valnötsträdgårdar:

Då det framgår i delen ”Geografiskt område” att det är obligatoriskt för frukterna från de identifierade valnötsträdgårdarna att ha sitt ursprung i det geografiska området har motsvarande formulering strukits i denna del.

Samband med det geografiska området:

Denna del har delats in i tre avsnitt och har förtydligats.

Hänvisningar beträffande kontrollstrukturen:

Kontaktuppgifterna till den behöriga kontrollmyndigheten har förts in i stället för kontrollstrukturens kontaktuppgifter för att undvika att produktspecifikationen behöver ändras vid byte av kontrollorgan.

Nationella krav:

Med hänsyn till förändringarna i den nationella lagstiftningen anges uppgifterna under rubriken ”Nationella krav” i form av en tabell med de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras, deras referensvärden och utvärderingsmetod.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”NOIX DE GRENOBLE”

EU-nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

SUB (X) SGB ()

1. Namn

”Noix de Grenoble”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, obearbetade eller bearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

De valnötter som har rätt till att omfattas av beteckningen ”Noix de Grenoble” är valnötter i skal av en eller flera av dessa sorter: Franquette, Parisienne och Mayette. De ska erbjudas i färsk eller torkad form.

Färska valnötter är frukter med en minsta diameter på 28 mm. De har en fast och fyllig valnötskärna med en ljus till ljusbrun färg, är lätta att skala och har en naturlig fukthalt på minst 20 %.

Torkade valnötter är frukter med en minsta diameter på 28 mm. De har en fast och fyllig valnötskärna med en ljus till ljusbrun färg och en naturlig fukthalt på högst 12 %.

Vid avsmakning kännetecknas de färska eller torkade valnötterna av en bitter ton och aromer av färskt bröd och hasselnöt.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Endast mogna valnötter av följande sorter används: Franquette, Parisienne och Mayette.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla moment från skörd av nötterna till slutlig gallring och storlekssortering ska utföras inom det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Följande uppgifter motiverar införandet av en skyldighet att förpacka nötterna inom det geografiska området:

För att bevara den slutliga kvaliteten hos ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" är det nödvändigt att begränsa hanteringen av valnötterna, då skalet som skyddar valnötens ätliga del riskerar att fördärvas av stötar (nötter där skalet har lossnat eller skadade nötter).

Aktörerna inom branschen begränsar därför hanteringen efter skörd så mycket det går. Därför ska gallrings- och förpackningsförfarandena utföras på samma plats, inom en enda process, utan mellanlagring.

Förpackningen utförs med förpackningar av begränsad storlek (10 kg för färska valnötter, 25 kg för torkade valnötter) för att undvika att nötterna krossas.

Att avsända icke-förpackade nötter skulle alltså innebära ytterligare hantering som kan leda till att nötter skadas och krossas och till att deras skal lossnar.

Nötterna förpackas dessutom inom området för att bevara dess fysikalisk-kemiska egenskaper:

- Färsk valnöt, som till minst 20 % består av vatten, genomgår uttorkning. Den har en begränsad livslängd och måste skickas utanför området inom två månader efter det att skörden inleddes. Strikta villkor för temperatur och luftfuktighet har fastställts för lagringen av dessa valnötter hos de aktörer som ansvarar för storlekssortering, gallring och förpackning.
- Torkad valnöt har en hög lipidhalt (fettsyrehalt): 66 %. Bristfällig förvaring kan innebära att dessa oxiderar. Strikta villkor för temperatur och luftfuktighet har fastställts för lagringen av dessa valnötter efter den 31 mars hos de aktörer som ansvarar för storlekssortering, gallring och förpackning. De torkade nötterna måste skickas utanför området senast den 31 december efter skörden.

Dessa kriterier för förvaring kan bara kontrolleras noggrant genom en utförlig efterkontroll av såväl de aktörer i det geografiska området som ansvarar för gallring och förpackning som av de valnötter som förpackats.

Om det inte vore obligatoriskt att förpacka nötterna inom det geografiska området skulle detta dessutom innebära problem i fråga om kontroll och spårbarhet.

Valnöten är nämligen en fungibel produkt. De lokala aktörernas yrkeskunnande är av stor betydelse när det gäller att kontrollera sortrenheten. Dessutom är beteckningen "Noix de Grenoble", som finns sedan 1938, vida känd och har redan missbrukats på internationell nivå. Att ha kvar möjligheten att förpacka och återförpacka utanför det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble" kan bara leda till att dessa bedrägerier ökar.

När förpackningen utförs inom det geografiska området blir det möjligt att utföra kontroller av produktens karakteristiska egenskaper hos de förpackade valnötterna. På förpackningarna ska etiketter för "Noix de Grenoble" påföras och gruppen ska föra bok över dessa så att det blir möjligt att veta hur stora volymer som har saluförts. Detta system som inrättades 1968 ger en extra garanti om att produkterna inte byts ut innan de saluförs. Valnötterna "Noix de Grenoble" saluförs nämligen till konsumenten i den förpackning som de ursprungligen förpackas i.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Utöver de obligatoriska uppgifter som föreskrivs enligt lag ska märkningen på de förpackade enheterna innehålla de uppgifter som anges nedan, som ska finnas på samma sida på förpackningarna, med outplånliga och fullständigt läsbara och synliga bokstäver:

- Namnet "Noix de Grenoble".
- I anslutning till detta – EU:s symbol för skyddade ursprungsbeteckningar (SUB).
- I förekommande fall, uppgifterna "noix fraîches" ("färska valnötter") eller "noix primeurs" ("primörnötter") på förpackningarna för färska nötter eller "noix sèches" ("torkade nötter").

- Uppgiften "appellation d'origine protégée" ("skyddad ursprungsbeteckning"), med vilka bokstäver som helst, får även anbringas valfritt som fortsättning eller i direkt anslutning till namnet.
- Alla dessa uppgifter ska vara tryckta med bokstäver vars storlek varken i höjd eller i bredd får överskrida de för den skyddade ursprungsbeteckningen "Noix de Grenoble".
- Etiketten, som är numrerad eller står under avtalsnummer och som utfärdats av branschkommittén för valnötter från Grenoble, och är klarröd (referensfärg: Pantone 032) och har en minsta diameter på 3 cm för alla förpackningar.
- Förpackarens och/eller avsändarens identitet: namn och adress eller märke.
- Skördeår.
- För färska valnötter:
 - Förpackningsdag.
 - En av följande uppgifter:
 - "Konsumeras inom kort, förvaras svalt"
 - eller
 - "Mycket begränsad hållbarhet, förvaras svalt".

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Alla moment efter skörden av valnötterna till dess att de förpackas ska genomföras i det geografiska område som är begränsat till de naturliga jordbruksregionerna Grésivaudan, Chambarans och Bièvre.

Området består av totalt 261 kommuner, varav 184 i Isère, 48 i Drôme och 29 i Savoie.

Departementet Drôme:

Samtliga kommuner i kantonerna Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, kantonerna Romans-sur-Isère 1 och 2, Saint-Jean-en-Royans.

I kantonen Le Grand-Serre: kommunerna (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Kantonen Saint-Donat-sur-l'Herbasse: kommunen Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departementet Isère:

Samtliga kommuner i följande kantoner: 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.

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

Kantonen Le Grand-Lemps: kommunerna Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

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

Departementet Savoie:

Samtliga kommuner i kantonerna Montmélian och (La) Rochette.

5. Samband med det geografiska området

Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer:

Området är begränsat till de naturliga jordbruksregionerna Grésivaudan, Chambarans och Bièvre som ligger längs med dalgången till floden Isère och som har särskilda karaktärsdrag som gör dem särskilt lämpliga för odling av valnötter av hög kvalitet.

Årsmedeltemperaturen på 10,5 °C vid 300 m höjd över havet är idealisk för att valnötsträdens tillväxtcykel ska fulländas på ett harmoniskt sätt.

Årsnederbörden på mellan 800 och 1 100 mm innebär en säkrad vattenförsörjning och en tillräcklig luftfuktighet utan att framkalla vare sig vattendränkning eller omfattande dimma.

Vinterkylan (i genomsnitt 65 frostdygn i den västra delen av området, 100 i den östra) ger träden en perfekt vernalisering, vilket är oundgängligt för en regelbunden blomning under våren.

Vintern är alltid den mest nederbördsfattiga årstiden. Detta gör att jorden inte drabbas av vattendränkning på våren, vilket skulle hindra träden från att återuppta sin tillväxt.

Regelbundenheten i reproduktionsfaserna gynnas av de stora årliga temperatursvängningarna (19 till 20 °C) som är kännetecknande för kontinentala influenser på klimatet.

Från och med augusti faller temperaturen med 10 °C inom två månader. Frukternas mognadsprocess är således mycket regelbunden och förskonad från en andra tillväxtperiod som skulle inverka mycket skadligt på deras kvalitet och på de unga kvistarnas motståndskraft.

Det tvära temperaturfallet kopplat till belysningstiden och en ökad luftfuktighet får skalorna att spricka upp och leder till en mycket snabb och enhetlig fällning vid frukternas stjälar. Synkronismen i reproduktionscykeln fortsätter fram till dess slut.

Hösten är alltid den mest regnrika årstiden och oktober är den månad då det regnar allra mest.

Mänskliga faktorer:

I floden Isères dalgång har man odlat valnötter sedan mycket lång tid tillbaka. I Grenobles arkiv från 1000-talet nämns avrader som betalats i tunnor valnötter, och denna produktion nämns även i slottsherrarnas räkenskaper från 1300- och 1400-talet.

Utvecklingen av en valnötsproduktion med homogen kvalitet avsedd för försäljning har kunnat förverkligas tack vare förmågan att reglera ympningen, vilken utvecklades från och med slutet av 1700-talet. Det lokala landskapet är starkt präglat av valnötslundar och traditionella torakerier.

Genom utvecklingen av denna produktion, som skedde i takt med utvecklingen av transportmedel, blev det möjligt att erövra inte bara den franska marknaden utan även den brittiska och amerikanska marknaden. Redan innan år 1900 hade valnötsproducenterna i byn La Rivière gått ihop för att förena sin kapacitet att exportera till Förenta staterna.

Organiseringen av branschen har också haft som mål att främja en produkt av hög kvalitet och försvara sig mot missbruk av namnet "Noix de Grenoble". Det var dock först 1927 som "Fédération des Syndicats de Producteurs de Noix de Grenoble" (Förbundet för sammanslutningar av producenter av "Noix de Grenoble") bildades och först 1938 som ursprungsbezeichnung "Noix de Grenoble" beviljades (genom ett dekret av den 17 juni 1938).

En annan faktor som hör ihop med valnötsträdets utveckling är förekomsten, sedan början av 1900-talet, av lokala trädgårdsmästare som är specialiserade på valnötsträd i Vinay, Vif och Saint-Marcellin. Detta blev fram emot 1960 även vanligt i kommunen Chatte. Bevarandet av detta yrkeskunnande hos trädgårdsmästarna förklarar delvis den relativa homogeniteten bland de valnötsträdgårdar där valnötterna "Noix de Grenoble" odlas. Denna konstanta reproducerbarhet av de odlade exemplaren och valnötternas därigenom jämna kvalitet erinrar om det goda rykte som Isère-dalen har inom denna produktion. Det är även värt att notera att det geografiska området är den plats där olika specifika verktyg har utvecklats som är anpassade för skörd och torkning av valnötter.

Utöver ympningen har urvalet av lokala trädsorter som är anpassade till Isère-dalens naturliga faktorer en avgörande roll bland de lokala metoderna. De tre endemiska sorter som utgör grunden för erkännandet som kontrollerad ursprungsbezeichnung från 1938 är Franquette, Parisienne och Mayette.

Träden får stå med begränsad täthet i valnötsträdgårdarna: varje träd ska förfoga över minst 100 m². En formbeskärning utförs i samband med planteringen. Därefter räcker det att beskära vart annat eller vart tredje år för att låta ljuset på bästa sätt tränga in till den inre delen av grenverket.

Nötterna skördas när de är mogna, när den inre skiljeväggen är helt brun. De väljs ut och tvättas snabbt och torkas därefter. Torkningen får inledas högst 36 timmar efter skörden.

Torkningen av nötterna genomförs i allmänhet genom att måttligt varm luft (inte mer än 30 °C) strömmar genom de valnötter som ska torkas eller annars, hos små producenter, genom naturlig torkning på hyllor.

När nötterna har torkats sorteras de utifrån storlek. Maskinerna för storlekssortering har inställningar som är anpassade till egenskaperna hos beteckningens sorter, som är mer eller mindre avlånga. På så sätt kan de valnötter som har en diameter på mer än 28 mm gallras ut.

En sista gallring av valnötterna gör det möjligt att få ut partier där mindre än 10 % av frukterna har fel i fråga om skal eller kärna (12 % när det gäller färska valnötter), precis innan de förpackas i behållare av begränsad storlek, som är de som når fram till konsumenterna. Därigenom säkerställs det att nötterna är intakta.

Produktens specifika egenskaper

"Noix de Grenoble" har en minsta diameter på 28 mm och erbjuds i sina skal, i färsk eller torkad form. Skalet är rent och fräscht och uppvisar inte några fel som skulle kunna fördärva dess allmänna utseende, kvalitet, förvaring eller presentation.

Valnötskärnan är fast och fyllig. Den har en ljus till ljusbrun färg.

Vid avsmakning kännetecknas de färska eller torkade valnötterna av en bitter ton och aromer av färskt bröd och hasselnöt.

Orsakssamband

Att valnötstrådgårdarna inrättades i floden Isères dalgång, som åtnjuter ett relativt fuktig och blåsig klimat, har gjort det möjligt att uppfylla de huvudsakliga kraven för odling av valnötsträd och har främjat dess utveckling.

Genom valnötsodlarnas val av den bästa marken, liksom de regelbundna tillskotten av vatten, möjliggörs en regelbunden produktion av valnötter med kärnor av hög kvalitet.

Genom de temperaturfall som förekommer från och med slutet av augusti blir fruktens mognadsprocess långsam och regelbunden.

De regnrika höstarna i Isères dalgång gör förvisso inte skörden lättare men är en grundläggande garant för produktens utsökthet. Valnötskärnan förlorar nämligen sin vätska på ett långsamt, regelbundet och enhetligt sätt. Detta beror både på skalets tjocklek och på den höga luftfuktigheten. Denna långsamma och regelbundna utveckling förhindrar att reserverna denatureras och framför allt att lipiderna härsknar.

Genom användningen av lokala endemiska sorter (Franquette, Mayette och Parisienne) som odlas i den jordmån som är bäst lämpad för dem främjas produktionen av mycket aromatiska frukter.

Odlingsmetoderna, som säkerställer en god instrålning från solen i valnötsträdens lövverk, bidrar till att frukterna mognar optimalt.

Därmed kan frukterna skördas vid god mognad i slutet av september från och med ett datum som fastställs gemensamt varje år efter undersökning av mognaden hos nötter från olika distrikt (höjd över havet, jordtyp etc.).

Genom torkning av de mogna valnötterna vid måttliga temperaturer snabbt efter skörden, samt gallring och tvättning, erhålls rena och friska valnötter och valnötskärnor med ljus till ljusbrun färg, som vittnar om en enastående kvalitet.

Tack vare den efterföljande omsorgen under förfarandena för gallring, storleksortering och förpackning bevaras de särskilda egenskaperna hos "Noix de Grenoble".

Det geografiska områdets särskilda naturliga egenskaper har, i kombination med producenternas och leverantörernas yrkeskunnande, gjort det möjligt att erhålla nötter med ett högt internationellt anseende.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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