

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 130/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„NOIX DE GRENOBLE”

Nr UE: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

Tel. +33 476640664
Faks +33 476640740

E-mail: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING jest stowarzyszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 1 lipca 1901 r. Ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku i składa się z około 1 000 podmiotów (producentów, podmiotów wysyłających, podmiotów pakujących).

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [wymogi krajowe, aktualizacja danych kontaktowych organów kontroli, inne poprawki o charakterze redakcyjnym]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla którego jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Do opisu dodano właściwości organoleptyczne charakterystyczne dla „Noix de Grenoble”, które są wynikiem sesji analiz organoleptycznych prowadzonych od 1997 r. w odniesieniu do tej nazwy pochodzenia oraz prac mających na celu określenie charakterystyki prowadzonych przez uniwersytet w Suze la Rousse:

- jędrny i mięsisty wygląd nasiona,
- barwa nasiona od jasnej do jasnobrązowej,
- przy degustacji nuta goryczy, której towarzyszą aromaty świeżego chleba i orzecha laskowego.

Obszar geograficzny

Uściślono etapy, które należy przeprowadzać na wyznaczonym obszarze: wszystkie etapy od produkcji orzechów do ich pakowania.

Obszar geograficzny rozszerzono o jedną gminę w Drôme, gminę „Saint-Donat-sur-l'Herbasse”, przylegającą do obszaru, w wyniku ekspertyzy wskazującej, że gmina ta spełnia kryteria włączenia, które charakteryzują obszar geograficzny odpowiadający tej nazwie pochodzenia. Wśród kryteriów dotyczących czynników naturalnych można w szczególności wymienić klimat o zbliżony do kontynentalnego, wysokość nad poziomem morza poniżej 600 m, gleby sprzyjające rozwojowi orzechów włoskich i spójność z resztą obszaru geograficznego; wśród kryteriów dotyczących czynników ludzkich można z kolei wskazać występowanie rozwiniętej działalności w zakresie uprawy orzechów włoskich, związki z łańcuchem produkcji „Noix de Grenoble”, praktyki w zakresie uprawy i obróbki orzechów po zbiorze podobne do praktyk istniejących na wyznaczonym obszarze geograficznym.

W specyfikacji wskazano pierwotnie obszar geograficzny obejmujący 257 gmin. Liczba ta była błędna. Obszar geograficzny objęty nazwą pochodzenia „Noix de Grenoble” w tekstach określających produkt objęty tą nazwą był pierwotnie opisywany jedynie poprzez wskazywanie kantonów. Tymczasem zasięg kantonów często się zmienia, w związku z czym nie uwzględniono niektórych gmin będących pierwotnie częścią kantonów składających się na obszar geograficzny. Szczegółowe prace dotyczące historycznej bazy kantonów pozwoliły ustalić, że obszar, niezmienny od pierwotnej rejestracji w 1996 r., składa się z 260 gmin (do których należy dodać gminę wymienioną powyżej) wyszczególnianych odtąd w specyfikacji.

Procedurę identyfikacji działek, o której wspomniano w części „metoda produkcji” (istniejącej od 1996 r. w odniesieniu do ChNP „Noix de Grenoble”) i która polega na upewnieniu się, że wykorzystywane działki spełniają kryteria dotyczące ich miejsca położenia, opisano w tej części dokładniej.

Dowód pochodzenia

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, skonsolidowano część „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”, która obecnie obejmuje obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

W związku z tym przewidziano w szczególności upoważnienie dla podmiotów gospodarczych, w którym uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji wnioskowanego przez nich oznaczenia, i które wydawane jest przez jednostkę certyfikującą zatwierdzoną i akredytowaną przez INAO. Proces wydawania upoważnienia i kontroli specyfikacji ChNP „Noix de Grenoble” organizuje się na podstawie planu kontroli opracowanego przez tę jednostkę certyfikującą.

Elementy dotyczące historii przeniesiono do części „związek z obszarem pochodzenia” (w specyfikacji).

Metoda produkcji

— Odmiany zapylające:

W celu uregulowania występowania odmian zapylających uściślono, że odmiany zapylające mogą stanowić 5 % drzew w sadach. Orzechy z tych drzew nie są objęte nazwą pochodzenia.

— Gęstość sadzenia:

W celu wzmocnienia tego postanowienia w przypadku młodych drzew (poniżej dwunastu lat) zniesiono możliwość stosowania gęstości przekraczającej 100 drzew/hektar. Uściślono ponadto metodę obliczania minimalnej powierzchni na jedno drzewo: powierzchnię co najmniej 100 m² na jedno drzewo uzyskuje się przez pomnożenie dwóch odległości między rzędami oraz odstępu między drzewami.

— Międzyplony:

W celu zapewnienia, aby prowadzenie sadu było zgodne z potrzebami orzechów włoskich, uściślono, że międzyplony toleruje się jedynie do piątego roku po zasadzeniu (czyli przed rozpoczęciem produkcji przez drzewa orzecha włoskiego).

— Obsiewanie trawą:

Pokrycie gleby trawą w momencie zbioru orzechów, które opadły po osiągnięciu dojrzałości jesienią, jest czynnikiem pozytywnym dla jakości produktu końcowego (jakość zdrowotna, barwa nasion). Dodaje się zatem następujące postanowienie, które wprowadza obowiązkowe występowanie trawy w sadach nawadnianych:

„W sadach nawadnianych występowanie trawy, sianej lub nie, jest obowiązkowe od dnia 1 września każdego roku, począwszy od szóstego roku po zasadzeniu. Występowanie tej pokrywy roślinnej może zostać przerwane w okresie wiosennym.”.

Postanowienie to wprowadzono jedynie w odniesieniu do sadów nawadnianych, w których trawa nie konkuruje o wodę z drzewami. Wzrost trawy nie jest możliwy na najłatwiej wysychających obszarach.

— Przycinanie:

Do wieku około 10 lat drzewo poddaje się przycinaniu formującemu.

Późniejsze przycinanie ma na celu utrzymanie co roku wystarczającej bujności i odpowiedniego przerzedzenia obszarów uprawy owoców, ponieważ w tradycyjnych odmianach zawiązki kwiatowe znajdują się na końcu rocznych pędów.

Regularne przycinanie pozwala uniknąć zmniejszania się rozmiaru orzechów i powoduje poprawę stanu zdrowotnego drzew. Jego celem jest całkowite wyeliminowanie zbędnych gałęzi lub części gałęzi (na przykład pędów wodnych), aby umożliwić odpowiednie przerzedzenie korony. Przycinanie prowadzi się w umiarkowanym zakresie.

Nie wydaje się, aby pojęcie okrzesywania, które odnosi się zasadniczo do silnego przycinania obejmującego usuwanie całych gałęzi lub znaczne oczyszczanie, było odpowiednie dla przedmiotowych praktyk. Bardziej odpowiednie jest pojęcie cięcia pielęgnacyjnego lub cięcia odnawiającego.

Pojęcie okrzesywania zastąpiono zatem pojęciem cięcia pielęgnacyjnego:

„Cięcie pielęgnacyjne orzechów włoskich odbywa się co najmniej raz na trzy lata.”.

— Nawadnianie:

Nawadnianie umożliwia regulowanie poziomu produkcji i uzyskiwanie orzechów włoskich wysokiej jakości w powiązaniu z wymogami rynku.

Podczas okresu wegetacyjnego orzech włoski przechodzi różne etapy rozwoju, podczas których brak wody może wpłynąć niekorzystnie na bieżące zbiory (pod względem ilości i jakości), zbiory z kolejnych lat i okres życia sadu.

Brak wody w czerwcu wpływa niekorzystnie na wielkość orzechów i rozwój wegetatywny. W lipcu susza powoduje niewłaściwe kształtowanie zawiązków kwiatowych (zbiory przyszłoroczne) i nasion (jakość bieżących zbiorów). Ponadto w sierpniu i we wrześniu niewłaściwe zaopatrzenie w wodę wpływa niekorzystnie na jakość nasion i nie pozwala na odpowiednie zdrewnienie pędów z danego roku. Ponadto długotrwała susza powoduje niewłaściwe wykorzystywanie składników pokarmowych niezbędnych dla prawidłowego rozwoju różnych organów drzewa.

Następująca zmiana ta ma na celu dopuszczenie stosowania nawadniania i usunięcie daty końcowej nawadniania, ponieważ to właśnie późne nawadnianie umożliwia zapobieganie pogorszeniu się jakości nasion:

„Dopuszcza się nawadnianie orzecha włoskiego podczas okresu wegetacji, do czasu zbiorów, w celu uniknięcia wędnięcia nasion i zapewnienia końcowej jakości orzechów.”.

Zabronione pozostaje nawadnianie listowia, w szczególności w związku z brakiem skuteczności i kosztem zużywanego wody.

— Nawozy i środki ochrony roślin:

Biorąc pod uwagę, że orzechy zbiera się z ziemi, uregulowano stosowanie substancji organicznych pochodzenia nierolniczego; do specyfikacji dodano zatem odpowiednie postanowienie. Wszystkie stosowane substancje organiczne tego rodzaju należy poddać dokładnej analizie i natychmiast zakopać.

Stosowanie regulatorów wzrostu pozostaje zabronione. Uściślono ponadto, że aktywatory dojrzałości są zabronione.

— Zbiory:

Uściślono zasady dotyczące ustalania daty zbiorów dostosowanej do optymalnej dojrzałości orzechów: odpowiednia dojrzałość orzechów oznacza, że zbiory odbywają się, gdy nasiona są jędrne i gdy łatwo się je obiera. Ponadto wewnętrzna środkowa przegroda jest całkowicie brązowa w przypadku 80 % orzechów z danego sadu.

Ponadto uściślono, że datę (wspólnego) rozpoczęcia zbiorów ustala dyrektor INAO, będący właściwym organem, na wniosek grupy, po zbadaniu dojrzałości orzechów.

— Plony:

Wprowadzono maksymalną wydajność z hektara, obliczaną jako średnia dla gospodarstwa i spójną z potencjałem tradycyjnej lokalnej uprawy orzecha w celu ułatwienia kontroli w zakresie identyfikowalności i ilości, jak następuje: „Średnią wydajność netto sadów w gospodarstwie ogranicza się do 4 ton z hektara w przeliczeniu na ekwiwalent suchych orzechów.”.

— Przechowywanie po zbiorach:

W związku z faktem, że etap ten jest bardzo ważny dla końcowej jakości orzechów, został on uściślony.

Dodano zatem następujące postanowienie: „W przypadku orzechów świeżo zebranych i przeznaczonych do suszenia suszenie rozpoczyna się jak najszybciej, nie później niż 36 godzin od momentu zbioru.”.

— Suszenie:

W „Le séchage des noix: guide pratique/CTIFL – Septembre 1993” (Suszenie orzechów: poradnik praktyczny/CTIFL – wrzesień 1993 r.) wyjaśniono, że maksymalna temperatura suszenia wynosząca 30 °C jest odpowiednia dla najdelikatniejszych orzechów. Pozwala to na zapewnienie szybkiego i skutecznego suszenia orzechów bez pogorszenia ich jakości.

Uściślono również, że maksymalna temperatura suszenia wynosi 30 °C.

— Przechowywanie orzechów:

Wprowadzono następujące postanowienia: „Świeże orzechy są przechowywane przez podmioty zajmujące się sortowaniem, kalibrowaniem, pakowaniem w temperaturze 1–5 °C i przy wilgotności 80–95 %.

Od dnia 31 marca roku następującego po roku zbioru suche orzechy przechowuje się przed pakowaniem w temperaturze nieprzekraczającej 8 °C i przy wilgotności 60–75 %.”.

Postanowienia te umożliwiają przechowywanie orzechów przy jednoczesnym zachowaniu ich właściwości organoleptycznych i bakteriologicznych.

— Pakowanie:

W celu poprawy zachowywania właściwości orzechów wprowadzono postanowienia dotyczące organizacji sortowania/pakowania, maksymalnej wielkości opakowań, ich rodzaju i terminów wysyłki orzechów objętych nazwą pochodzenia poza obszar geograficzny.

Uściślono, że „sortowanie i pakowanie przeprowadza się w tym samym miejscu, w ramach jednego procesu, bez pośredniego przechowywania”. Przeprowadzenie tych etapów w ramach jednego procesu pozwala uniknąć wielokrotnego manipulowania orzechami, będącego przyczyną ich kruszenia i rozłupywania.

„Materiały używane do pakowania orzechów są nowe i czyste, a ich jakość uniemożliwia powstawanie zewnętrznych lub wewnętrznych uszkodzeń produktu”.

„Orzechy suche pakuje się w opakowania o maksymalnej masie 25 kg.

Orzechy świeże pakuje się w opakowania o maksymalnej masie 10 kg.

W przypadku orzechów świeżych dopuszcza się jedynie pakowanie w przewiewne torby lub na tackach”.

„Orzechy można wprowadzać do obrotu pod nazwą pochodzenia »Noix de Grenoble« wyłącznie nie później niż:

- 2 miesiące od dnia rozpoczęcia zbiorów w przypadku orzechów świeżych,
- dnia 31 grudnia roku następującego po roku zbioru w przypadku orzechów suchych”.

Ponadto potwierdzono zakaz wprowadzania do obrotu orzechów bez oryginalnego opakowania, ponieważ stosowany jest on w branży od wielu lat.

— Jakość orzechów

Pomimo staranności podczas sortowania i pakowania w pakowanych partiach może pozostać kilka owoców niezgodnych z wymogami. Uściślono zatem, że dopuszcza się:

- do 5 % w ujęciu liczbowym orzechów w łupinie należących do innych odmian niż odmiany dozwolone w przypadku nazwy pochodzenia,
- do 5 % w ujęciu liczbowym orzechów w łupinie, których rozmiar nie przekracza 28 mm,

przy czym nie stanowią one łącznie więcej niż 7 %.

W celu zapewnienia poziomu jakości produktów do specyfikacji ChNP „Noix de Grenoble” włączono poziomy jakości określone dla kategorii I w normie EKG/ONZ dotyczącej wprowadzania do obrotu orzechów w łupinach.

W specyfikacji ustalono ponadto ograniczenie łącznego udziału orzechów wadliwych w partii orzechów w celu uniemożliwienia ich zbiorczej oceny.

Partie suchych „Noix de Grenoble” nie mogą zatem zawierać ogólnie ponad 10 % orzechów posiadających wady łupiny lub części jadalnej (12 % w przypadku orzechów świeżych).

— Uzasadnienie obowiązku pakowania na obszarze geograficznym

Dotychczas „Noix de Grenoble” pakowano na obszarze geograficznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. W specyfikacji uściślono tę kwestię, wprowadzając wyraźny obowiązek pakowania orzechów na obszarze geograficznym.

Niżej opisane czynniki uzasadniają nałożenie obowiązku pakowania na obszarze geograficznym.

W celu zachowania końcowej jakości orzechów objętych nazwą pochodzenia „Noix de Grenoble” należy ograniczyć manipulowanie orzechami. Istnieje ryzyko uszkodzenia łupiny, która chroni jadalną część orzecha, w wyniku uderzeń (orzechy rozłupane lub pokruszone podczas czyszczenia w zbiornikach lejowych).

Problemy związane z wielokrotnymi manipulacjami orzechów są przedmiotem stałej troski podmiotów branży. W związku z faktem, że zbiory są zmechanizowane, należy w jak największym stopniu ograniczyć manipulowanie orzechami po zbiorach w celu uniknięcia ich pokruszenia lub rozłupania.

Podczas kontroli dotyczących produktu orzechy pokruszone lub rozłupane w partiach nie są rzadkością, pomimo środków ostrożności podejmowanych podczas kalibrowania, sortowania i pakowania w celu uniknięcia upadków z dużej wysokości.

W celu ograniczenia manipulowania owocami sortowanie i pakowanie odbywają się w tym samym miejscu, w ramach jednego procesu, bez pośredniego przechowywania.

Orzechy pakuje się w pojemniki o ograniczonej wielkości (10 kg w przypadku orzechów świeżych, 25 kg w przypadku orzechów suchych) w celu uniknięcia problemów wynikających ze zgniatania.

Wysyłka orzechów niepakowanych poza obszar geograficzny w celu późniejszego pakowania oznaczałaby zatem dodatkowe manipulowanie orzechami, będące źródłem kruszenia i rozłupywania, a także zgniatanie orzechów.

Ponadto pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym w celu zachowania właściwości fizyko-chemicznych orzechów. Należy bowiem zwracać szczególną uwagę na warunki przechowywania produktu.

Jeżeli chodzi o orzech świeży, zawiera on co najmniej 20 % wody, w związku z czym jest podatny na wysychanie. Ma ograniczony okres trwałości i nie może być wysyłany poza obszar geograficzny po upływie 2 miesięcy od rozpoczęcia zbiorów. W żadnym przypadku nie można przetwarzać go na orzech suchy. Datę pakowania umieszcza się na pojemniku w celu zapewnienia lepszego informowania konsumenta. W odniesieniu do przechowywania tych orzechów przez podmioty ustalono ściśle warunki dotyczące temperatury i wilgotności: temperatura 1–5 °C i wilgotność 80–95 %.

Jeżeli chodzi o orzech suchy, ma on inny skład, ponieważ jego poziom wilgotności wynosi maksymalnie 12 %, należy jednak podkreślić znaczną zawartość tłuszczów (kwasów tłuszczowych) w tym orzechu: 66 %. Niewłaściwe przechowywanie może powodować ich utlenianie, tj. jęczenie. Z tego powodu podmioty zajmujące się sortowaniem i pakowaniem muszą przechowywać orzechy suche po dniu 31 marca (kiedy temperatury zaczynają wzrastać) w temperaturze ograniczonej do 8 °C i przy wilgotności 60–75 %. Produkt ten ma także ograniczony okres trwałości, ponieważ wysyłka orzechów suchych poza obszar geograficzny nie może odbywać się później niż do dnia 31 grudnia roku zbioru.

Opisane kryteria przechowywania można dokładnie zweryfikować jedynie poprzez skrupulatne monitorowanie podmiotów zajmujących się sortowaniem i pakowaniem znajdujących się na obszarze geograficznym. Ponadto kontrola partii pakowanych orzechów pozwala na zapewnić przestrzeganie warunków ich przechowywania.

Brak obowiązku pakowania na obszarze geograficznym stwarzałby ponadto problemy w zakresie kontroli i identyfikowalności.

Orzech jest bowiem produktem zamiennym. Ryzyko zwiększa się ze względu na podłużny kształt odmiany produkowanej głównie na obszarze geograficznym: odmiana Franquette może być w związku z tym łatwo mylona z orzechami produkowanymi na innych obszarach geograficznych. W celu uniknięcia mieszania zasadnicze znaczenie dla przeprowadzania kontroli czystości odmianowej ma wiedza fachowa miejscowych podmiotów. Ponadto nazwa „Noix de Grenoble”, która funkcjonuje od 1938 r., cieszy się dużą renomą i była już przedmiotem przywłaszczeń na szczeblu międzynarodowym (w Kanadzie, Stanach Zjednoczonych...). Pozostawienie możliwości pakowania lub przepakowywania poza obszarem geograficznym ChNP „Noix de Grenoble” może jedynie spowodować rozwój tych nadużyć.

Pakowanie na obszarze geograficznym pozwala na przeprowadzanie kontroli właściwości produktów w odniesieniu do pakowanych orzechów. Na pojemnikach umieszcza się winiety „Noix de Grenoble” wydawane przez grupę każdemu podmiotowi spełniającemu warunki specyfikacji. Grupa prowadzi ewidencję umożliwiająca określenie ilości orzechów objętych ChNP „Noix de Grenoble” wprowadzanych do obrotu. System ten, stworzony w 1968 r., zapewnia dodatkową gwarancję braku zamiany produktów do czasu wprowadzenia do obrotu. Orzechy „Noix de Grenoble” sprzedaje się bowiem konsumentowi w opakowaniu, w które je pierwotnie zapakowano.

Etykietowanie

Uściślono wymogi dotyczące etykietowania w celu zapewnienia lepszego informowania konsumenta.

Zniesiono obowiązek umieszczania napisu „Appellation d’origine contrôlée” (chroniona nazwa pochodzenia) lub „AOC” (ChNP).

W odniesieniu do orzechów świeżych przewidziano, że można nazywać je także „orzechami wczesnymi”, zgodnie z praktyką, która występuje skądinąd na rynku orzechów świeżych.

Uściślono, że umieszczanie symbolu ChNP Unii Europejskiej jest obowiązkowe.

Zgodnie ze stosowaną praktyką od 1968 r. na etykiecie „Noix de Grenoble” umieszcza się specjalną winiętę.

Winiety te udostępnia grupa producentów, bez ograniczeń ilościowych, każdemu podmiotowi spełniającemu wymogi specyfikacji. Mają one jaskrawoczerwony kolor (numer koloru: pantone 032) i minimalną średnicę 3 cm dla wszystkich rodzajów opakowań.

W celu zapewnienia lepszego informowania konsumenta na etykiecie należy wyszczególnić między innymi:

- identyfikację podmiotu pakującego lub wysyłającego: nazwę i adres lub oznaczenie przy pomocy symbolu,
- rok zbioru,
- datę pakowania, przy czym napis ten jest fakultatywny w przypadku orzechów suchych i obowiązkowy w przypadku orzechów świeżych,

- w przypadku orzechów świeżych jeden z następujących napisów:
„Należy spożyć niezwłocznie, najlepiej przechowywać w chłodnym miejscu”
lub
„Bardzo ograniczone przechowywanie, przechowywać w chłodnym miejscu”.

Inne

Opis produktu

Do części tej przeniesiono szczegółowe informacje mające na celu lepsze opisanie produktu, występujące już w części „metoda produkcji”:

- dodanie nazw wykorzystywanych endemicznych odmian lokalnych: Franquette, Mayette i Parisienne,
- uściślenie informacji dotyczących „orzecha suchego” i „orzecha świeżego” przez podanie ich odpowiedniego poziomu wilgotności (co najmniej 20 % w przypadku orzechów świeżych i co najwyżej 12 % w przypadku orzechów suchych).

Metoda produkcji – odmiany i sady

W związku z faktem, że obowiązek pochodzenia owoców ze zidentyfikowanych sadów znajdujących się na obszarze geograficznym pojawia się w części „obszar geograficzny”, z tej części usunięto odpowiednie postanowienie.

Związek z obszarem geograficznym

Część tę podzielono na trzy elementy i uściślono.

Odniesienia do organu kontrolnego

Wprowadzono dane kontaktowe właściwego organu ds. kontroli zamiast danych organu kontrolnego w celu uniknięcia zmian specyfikacji w przypadku zmiany organu kontrolnego.

Wymogi krajowe

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, w części „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli główne punkty kontroli oraz odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE”

Nr UE: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Noix de Grenoble”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Orzechy, w odniesieniu do których można stosować nazwę „Noix de Grenoble”, są orzechami w łupinie, pochodzącymi z jednej lub z więcej niż jednej spośród następujących odmian: Franquette, Parisienne i Mayette. Występują w postaci świeżej lub suchej.

Orzechy świeże są owocami o średnicy minimalnej 28 mm. Jędrne i mięsiste nasiono ma barwę od jasnej do jasnobrązowej, łatwo się obiera i posiada naturalny poziom wilgotności wynoszący co najmniej 20 %.

Orzechy suche są owocami o średnicy minimalnej 28 mm. Jędrne i mięsiste nasiono ma barwę od jasnej do jasnobrązowej i posiada naturalny poziom wilgotności wynoszący co najwyżej 12 %.

Przy degustacji orzechy świeże lub suche charakteryzują się nutą goryczy, aromatami świeżego chleba i orzecha laskowego.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Wykorzystuje się jedynie dojrzałe orzechy następujących odmian: Franquette, Parisienne i Mayette.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie czynności od zbioru orzechów do końcowego sortowania i kalibrowania przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Niżej opisane czynniki uzasadniają nałożenie obowiązku pakowania na obszarze geograficznym.

W celu zachowania jakości produktu końcowego, jakim są orzechy objęte nazwą pochodzenia „Noix de Grenoble” należy ograniczyć manipulowanie nimi, ponieważ istnieje ryzyko uszkodzenia łupiny, która chroni jadalną część orzecha, w wyniku uderzeń (orzechy rozłupane lub pokruszone).

Podmioty należące do branży ograniczają zatem w jak największym stopniu manipulowanie orzechami po zbiorach. W związku z tym sortowanie i pakowanie odbywają się w tym samym miejscu, w ramach jednego procesu, bez pośredniego przechowywania.

Orzechy pakuje się w pojemniki o ograniczonej wielkości (10 kg w przypadku orzechów świeżych, 25 kg w przypadku orzechów suchych) w celu uniknięcia problemu zgniatania.

Wysyłka orzechów niepakowanych oznaczałaby zatem dodatkowe manipulowanie nimi, będące źródłem kruszenia i rozłupywania, a także zgniatanie ich.

Ponadto pakowanie odbywa się na obszarze geograficznym w celu zachowania właściwości fizyko-chemicznych orzechów:

- Orzech świeży, zawierający co najmniej 20 % z wody, jest podatny na wysychanie. Ma ograniczony okres trwałości, toteż wysyła się go poza wyznaczony obszar geograficzny najpóźniej 2 miesiące od rozpoczęcia zbioru. W odniesieniu do przechowywania tych orzechów przez podmioty zajmujące się kalibrowaniem, sortowaniem i pakowaniem ustalono ściśle warunki dotyczące temperatury i wilgotności.
- Orzech suchy charakteryzuje się znaczną zawartością tłuszczów (kwasów tłuszczowych): 66 %. Niewłaściwe przechowywanie może powodować jego utlenianie. W odniesieniu do przechowywania tych orzechów przez podmioty zajmujące się kalibrowaniem, sortowaniem i pakowaniem po dniu 31 marca ustalono warunki dotyczące temperatury i wilgotności. Wysyłka orzechów suchych poza wyznaczony obszar geograficzny nie może odbywać się później niż do dnia 31 grudnia po zbiorze.

Opisane kryteria przechowywania można dokładnie zweryfikować jedynie poprzez skrupulatne monitorowanie zarówno podmiotów zajmujących się sortowaniem i pakowaniem, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym, jak i pakowanych orzechów.

Brak obowiązku pakowania na obszarze geograficznym stwarzałby ponadto problemy w zakresie kontroli i identyfikowalności.

Orzech jest bowiem produktem zamiennym. Zasadnicze znaczenie dla kontroli czystości odmian ma wiedza fachowa miejscowych podmiotów. Ponadto nazwa „Noix de Grenoble”, która istnieje od 1938 r., cieszy się dużą renomą i była już przedmiotem przywłaszczeń na szczeblu międzynarodowym. Pozostawienie możliwości pakowania lub przepakowywania poza obszarem geograficznym ChNP „Noix de Grenoble” może jedynie spowodować rozwój tych nadużyć.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwala na przeprowadzanie kontroli właściwości produktów w odniesieniu do pakowanych orzechów. Na pojemnikach umieszcza się winiety „Noix de Grenoble” ewidencyjone przez grupę w sposób umożliwiający określenie ilości orzechów wprowadzanych do obrotu. System ten, stworzony w 1968 r., zapewnia dodatkową gwarancję braku zamian produktów do czasu wprowadzenia do obrotu. Orzechy „Noix de Grenoble” sprzedaje się bowiem konsumentowi w opakowaniu, w które je pierwotnie zapakowano.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w przepisach etykiety na opakowaniach jednostkowych zawierają poniższe informacje, umieszczone łącznie po tej samej stronie paczki, wydrukowane nieusuwalną oraz wyraźnie czytelną i widoczną czcionką:

- nazwę „Noix de Grenoble”,
- w pobliżu symbol ChNP Unii Europejskiej,
- w stosownym przypadku napisy „orzechy świeże” lub „orzechy wczesne”, na opakowaniach orzechów świeżych, lub „orzechy suche”,

- napis „chroniona nazwa pochodzenia” w formie pełnej można również umieszczać fakultatywnie w jednym ciągu z nazwą lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie,
- wszystkie informacje muszą być wydrukowane czcionką, której zarówno wysokość, jak i szerokość nie przekraczają wielkością chronionej nazwy pochodzenia „Noix de Grenoble”,
- winietę numerowaną lub opatrzoną numerem umowy, wydaną przez międzybranżowy komitet ds. orzechów z Grenoble, o jaskrawoczerwonym kolorze (numer koloru: pantone 032) i minimalnej średnicy 3 cm dla wszystkich opakowań,
- identyfikację podmiotu pakującego lub wysyłającego: nazwę i adres lub oznaczenie przy pomocy symbolu,
- rok zbioru,
- w przypadku orzechów świeżych:
 - datę pakowania,
 - jeden z następujących napisów:
 - „Należy spożyć niezwłocznie, najlepiej przechowywać w chłodnym miejscu”
 - lub
 - „Bardzo ograniczone przechowywanie, przechowywać w chłodnym miejscu”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wszystkie czynności od zbioru orzechów do końcowego pakowania przeprowadza się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który jest ograniczony do naturalnych terenów rolniczych Grésivaudan, Chambarans i Bièvre.

Obejmuje on łącznie 261 gmin, w tym 184 w Isère, 48 w Drôme i 29 w Savoie.

Departament Drôme:

wszystkie gminy kantonów Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère kantony 1 i 2, Saint-Jean-en-Royans;

kanton Le Grand-Serre: gminy (Le) Grand-Serre, Montrigaud;

kanton Saint-Donat-sur-l'Herbasse: gmina Saint-Donat-sur-l'Herbasse.

Departament Isère:

wszystkie gminy kantonów: 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-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron;

kanton La Côte-Saint-André: gminy Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu;

kanton Le Grand-Lemps: gminy Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps;

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

Departament Savoie:

wszystkie gminy kantonów Montmélian, (La) Rochette.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne:

Obszar geograficzny ograniczony jest do naturalnych terenów rolniczych Grésivaudan, Chambarans i Bièvre, wzdłuż doliny Izery, których specyfika sprawia, że nadają się one szczególnie do produkcji orzechów wysokiej jakości.

Średnia roczna temperatura wynosząca 10,5 °C na wysokości około 300 m nad poziomem morza jest idealna dla pełnego i harmonijnego przebiegu okresu wegetacyjnego orzechów włoskich.

Średnie roczne opady w zakresie 800–1 100 mm zapewniają zaopatrzenie w wodę i wystarczającą wilgotność powietrza, nie powodując ani nasycenia gleb wodą ani znacznych mgieł.

Zimowy chłód (średnio 65 dni mrozu na zachodzie obszaru, 100 dni na wschodzie) powoduje doskonałą wernalizację drzew, która jest niezbędnym warunkiem wstępnym normalnego kwitnienia wiosną.

Zima jest zawsze porą roku, podczas której występują najmniejsze opady. Zapobiega to nasyceniu gleb wodą, które powodowałoby wznowienie aktywności drzew.

Wysoka roczna amplituda temperatury (19–20 °C), charakterystyczna dla wpływów klimatu kontynentalnego, sprzyja regularności faz reprodukcji.

Od sierpnia temperatura spada o 10 °C w ciągu 2 miesięcy. Dojrzewanie owoców przebiega zatem bardzo regularnie bez wznawiania wzrostu, które bardzo niekorzystnie wpływa na jakość owoców i na odporność młodych pędów.

Nagły spadek temperatur w powiązaniu z fotoperiodem i ze wzrostem wilgotności powietrza powoduje bardzo szybkie i jednolite pęknięcie łupin i odrywanie ogonków owoców. Synchronizm cyklu reprodukcyjnego utrzymuje się aż do jego ostatniego etapu.

Wiosna jest zawsze najbardziej deszczową porą roku, a październik jest średnio najbardziej deszczowym miesiącem.

Czynniki ludzkie:

Orzechy uprawia się wzdłuż całej doliny Izery od bardzo dawna. W archiwach z Grenoble z końca XI wieku znajdują się wzmianki o należnościach uiszczanych w sekstariuszach orzechów; o produkcji tej wspomina się także w księgach kasztelanów z XIV i XV wieku.

Rozwój produkcji orzechów o jednolitej jakości przeznaczonych do sprzedaży stał się możliwy dzięki opanowaniu szczepienia, które rozwinęło się pod koniec XVIII wieku. Lokalny krajobraz charakteryzuje się w znacznym stopniu występowaniem sadów orzecha włoskiego i tradycyjnych suszarni.

Rozwój tej produkcji, równoczesny z rozwojem środków transportu, pozwolił na podbicie rynku francuskiego, lecz także angielskiego i amerykańskiego. Przed 1900 r. producenci orzechów z miejscowości Rivièrę połączyli siły w celu realizowania wspólnego wywozu do Stanów Zjednoczonych.

Organizacja zawodowa miała także na celu promowanie produktu wysokiej jakości i obronę przed przywłaszczeniami nazwy „Noix de Grenoble”. Federacja związków zawodowych producentów „Noix de Grenoble” powstała jednak dopiero w 1927 r., natomiast uzyskanie nazwy pochodzenia „Noix de Grenoble” nastąpiło w 1938 r. (na mocy dekretu z dnia 17 czerwca 1938 r.).

Innym czynnikiem rozwoju orzecha włoskiego jest obecność, od początku XX wieku, miejscowych właścicieli szkółek specjalizujących się w uprawie orzecha włoskiego w Vinay, Vif, Saint-Marcellin i później około 1960 r. w gminie Chatte. Utrwalanie wiedzy fachowej właścicieli szkółek tłumaczy częściowo względną jednorodność sadów produkujących „Noix de Grenoble”. Ta stała powtarzalność otrzymywanych okazów i wynikająca z niej regularna jakość orzechów przyczyniły się do tworzenia renomy doliny Izery w odniesieniu do tej produkcji. Należy także zauważyć, że wyznaczony obszar geograficzny jest miejscem opracowywania różnorodnego specjalnego sprzętu przystosowanego do zbioru orzechów i do ich suszenia.

Oprócz szczepienia wśród miejscowych praktyk istotne znaczenie ma selekcja odmian autochtonicznych przystosowanych do czynników naturalnych doliny Izery. Trzema endemicznymi odmianami, które stanowiły podstawę uznania chronionej nazwy pochodzenia w 1938 r., są Franquette, Parisienne i Mayette.

Drzewa uprawia się w sadach o ograniczonej gęstości: powierzchnia przypadająca na każde drzewo wynosi co najmniej 100 m². Przy sadzeniu stosuje się przycinanie formujące. Później wystarczy przycinanie co 2–3 lata umożliwiające jak najlepsze przenikanie światła do wnętrza korony.

Orzechy zbiera się po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości, kiedy wewnętrzna środkowa przegroda jest całkowicie brązowa. Niezwłocznie poddaje się je szybko sortowaniu, płukaniu, a następnie suszeniu; suszenie rozpoczyna się najpóźniej 36 godzin od zbioru.

Suszenie orzechów przeprowadza się zwykle przez przepuszczenie umiarkowanie ciepłego powietrza (o temperaturze nieprzekraczającej 30 °C) przez wszystkie orzechy przeznaczone do suszenia lub, w przypadku drobnych producentów, przez naturalne suszenie na listwach.

Po suszeniu orzechy są kalibrowane. Regulowanie kalibratorów przystosowanych do właściwości odmian objętych nazwą pochodzenia, bardziej lub mniej wydłużonych, umożliwi wyselekcjonowanie orzechów o średnicy przekraczającej 28 mm.

Ostatnie sortowanie orzechów pozwala na uzyskanie partii zawierających mniej niż 10 % owoców z wadami łupiny lub nasiona (12 % w przypadku orzechów świeżych) tuż przed pakowaniem w pojemniki o ograniczonej wielkości, w których orzechy zostaną zaprezentowane konsumentowi, w celu zagwarantowania ich niezmiennego stanu.

Specyfika produktu

Minimalna średnica „Noix de Grenoble” wynosi 28 mm; są one prezentowane w łupinie, w postaci świeżej lub suchej. Łupina jest sucha i zdrowa, nie posiada wad, które mogłyby wpływać na jej ogólny wygląd, jakość, przechowywanie i prezentację.

Nasiono jest jędrne i mięsiste. Ma barwę od jasnej do jasnobrązowej.

Przy degustacji orzechy świeże lub suche charakteryzują się nutą gorzkości, aromatami świeżego chleba i orzecha laskowego.

Związek przyczynowy

Umiejscowienie sadów w dolinie Izery, charakteryzującej się względnie wilgotnym i wietrznym klimatem, umożliwiło spełnienie głównych wymogów uprawy orzecha włoskiego i sprzyjało jej rozwojowi.

Wybór przez producentów orzechów terenów w największym stopniu sprzyjających uprawie, jak również regularne zaopatrzenie w wodę, pozwalają na regularną produkcję mięsistych orzechów wysokiej jakości.

Spadek temperatur notowany od końca sierpnia pozwala na powolne i regularne dojrzewanie owocu.

Deszczowe jesienie w dolinie Izery nie ułatwiają z pewnością zbioru, stanowią jednak zasadniczą gwarancję delikatności orzechów „Noix de Grenoble”. Nasiono traci wodę powoli, regularnie i jednolicie. Wynika to zarówno z grubości łupiny, jak i z dużej wilgotności. Powolny i regularny charakter tego zjawiska uniemożliwia wszelkie zmiany właściwości zapasów, a w szczególności wszelkie jełczenie tłuszczów.

Wykorzystywanie endemicznych odmian lokalnych (Franquette, Mayette i Parisienne) uprawianych na dogodnym dla nich terenie sprzyja produkcji owoców posiadających duże bogactwo aromatyczne.

Praktyki w zakresie uprawy, zapewniające odpowiednie przenikanie słońca przez listowie orzechów włoskich, sprzyjają optymalnemu dojrzewaniu owoców.

Owoce można zatem zbierać po osiągnięciu przez nie odpowiedniej dojrzałości pod koniec września od dnia ustalonego co roku wspólnie po zbadaniu dojrzałości orzechów z różnych obszarów (wysokość nad poziomem morza, gleby...).

Suszenie w umiarkowanej temperaturze odbywające się jak najszybciej po zbiorze orzechów, po osiągnięciu przez nie dojrzałości, jak również ich sortowanie i płukanie, pozwala na uzyskanie zdrowych i czystych orzechów oraz nasion o odcieniu od jasnego do jasnobrązowego, co jest oznaką wyjątkowej jakości.

Staranność wykazywana następnie podczas sortowania, kalibrowania i pakowania pozwala na zachowanie szczególnych właściwości „Noix de Grenoble”.

Naturalne cechy obszaru geograficznego połączone z wiedzą fachową producentów i podmiotów wysyłających pozwoliły na uzyskanie orzechów, które zdobyły międzynarodową renomę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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