

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 315/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„MELA VAL DI NON”

NR WE: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

W art. 2 obowiązującej specyfikacji, dotyczącej opisu produktu, uznano za wskazane określenie barwy tła skórki, która zmienia się stopniowo od zielonej do żółtej; ma to na celu ułatwienie przeprowadzania zbioru jabłek odmiany Red delicious przy najodpowiedniejszym stopniu dojrzałości owoców.

Ponadto, ponieważ obowiązująca specyfikacja produkcji określa właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne owoców, nie wskazując momentu, w którym należy je sprawdzać, ustalono przedział czasowy, w jakim należy przeprowadzać ocenę tych cech. Parametry jakościowe mierzone w określonym przedziale czasowym należy uważać za obowiązujące przez cały okres sprzedaży produktu, ponieważ dzięki nowoczesnym technikom przechowywania nie odnotowuje się szczególnego pogorszenia takich parametrów, jak twardość, zawartość cukru i kwasowość owocu.

Z art. 5 specyfikacji produkcji, dotyczącego metody produkcji, usunięto określenia maksymalnej gęstości obsadzenia drzew, ustalonej na 4 800 roślin/ha, ponieważ ustalenie gęstości obsadzenia ma sens tylko wówczas, gdy powiąże się ją z parametrami biologicznymi, agronomicznymi i glebowo-klimatycznymi, nie jest natomiast uzasadniona, gdy nie ma jakiegokolwiek innego odniesienia.

Uznano za wskazane usunięcie, również z art. 5 obowiązującej specyfikacji produkcji, określenia średniej produkcji na gospodarstwo w ilości 68 t/ha, ponieważ działa to na niekorzyść małych gospodarstw, faworyzując duże.

Ponadto dodano do art. 5 ustęp dotyczący przechowywania owoców, ponieważ w latach szczególnie obfitych zbiorów producenci nie dysponują odpowiednimi obiektami do przechowywania zebranych owoców; wprowadzono więc możliwość przechowywania w innych odpowiednich obiektach, kontrolowanych przez autoryzowany organ kontrolny.

Wreszcie w art. 7 obowiązującej specyfikacji produkcji zaktualizowano odniesienia do przepisów wspólnotowych – poprzednie odnosiły się do rozporządzenia (WE) nr 2081/92, zastąpiono je odniesieniami do rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MELA VAL DI NON”

NR WE: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Mela val di Non”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chroniona nazwa pochodzenia „mela Val di Non” jest zastrzeżona dla jabłek produkowanych wyłącznie z następujących odmian: Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious, które odpowiadają poniższej charakterystyce.

Wygląd zewnętrzny owoców w momencie wprowadzenia do obrotu:

całe, o świeżym i zdrowym wyglądzie, czyste, pozbawione obcych substancji i zapachów.

Owoce powinny mieć kształt:

— podłużny ściętego stożka w przypadku Golden Delicious i Red Delicious,

— ściętego stożka lub spłaszczony w przypadku Renetta Canada.

Typowa barwa owoców jest następująca:

od zielonej po żółtą, czasami z różową wierzchnią warstwą w przypadku Golden Delicious,

żółto-zielonkawa z chropowatą skórką w przypadku Renetta Canada,

czerwona na tle zielonym/żółtym w przypadku Red Delicious.

Właściwości chemiczne

Zawartość cukru w owocach przed upływem dwóch miesięcy od zbioru powinna wynosić nie mniej niż podane wartości dla każdej z odmian:

12 stopni Brix w przypadku Golden Delicious,

9 stopni Brix w przypadku Renetta Canada,

9 stopni Brix w przypadku Red Delicious.

Minimalna wartość wskaźnika kwaśności przed upływem dwóch miesięcy od zbioru określona jest odpowiednio na:

5 mEq NaOH/100 g w przypadku Golden Delicious,

8 mEq NaOH/100 g w przypadku Renetta Canada,

3,5 mEq NaOH/100 g w przypadku Red Delicious.

Ponadto przed upływem dwóch miesięcy od zbioru owoce Golden Delicious powinny charakteryzować się wartością wskaźnika Thiaulta (cukry całkowite (g/l) + kwaśność (g/l kwasu jabłkowego) x 10) nie mniejszą niż 170.

Właściwości fizyczne

Wartość twardości wyrażona w kg/cm², przed upływem dwóch miesięcy od zbioru, nie powinna być niższa niż:

5 w przypadku Golden Delicious,

5 w przypadku Renetta Canada,

5,5 w przypadku Red Delicious.

ChNP „mela Val di Non” jest zastrzeżona dla jabłek należących do kategorii handlowej Extra i kategorii I. Minimalny kaliber określony jest na 65 mm. Minimalne wymagania jakościowe dla każdej z odmian i kategorii są takie, jak określono w przepisach wspólnotowych, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 920/1989 z późniejszymi zmianami.

Cenne cechy organoleptyczne jabłek, noszących nazwę „mela Val di Non” wynikają z odpowiedniej równowagi wyżej opisanych parametrów fizyczno-chemicznych.

W szczególności:

- Golden Delicious odróżnia się kruchością i soczystością miąższu i szczególnym słodko-kwaskowym smakiem,
- Renetta Canada ma różną konsystencję i różny smak w zależności od momentu spożycia, a miąższ zmienia się od kruchego i zdecydowanie kwaśnego po pulchny i słodki, zachowując jednak wyraźne, rozpoznawalne specyficzne cechy organoleptyczne,
- Red Delicious charakteryzuje się miąższem bardziej pulchnym i smakiem w przeważającej mierze słodkawym.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

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

Czynności związane z uprawą i zbiorem ChNP „mela Val di Non” muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniach, w których sprzedawane są owoce, lub na każdym pojedynczym owocu należy umieścić napis D.O.P. „mela Val di Non”. W opisie zabrania się stosowania jakichkolwiek wyraźnie nieprzewidzianych określeń pochodzenia lub informacji dodatkowych, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji ChNP „mela Val di Non” odpowiada obszarowi zlewiska potoku Noce, wpadającego do dolin Val di Sole i Val di Non, zwanymi też Valli del Noce lub Anaunia i znajduje się w Autonomicznej Prowincji Trydentu.

Obszar ten, obejmujący odpowiednie doliny, obejmuje całe terytorium następujących gmin:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Środowisko przyrodnicze

Tereny: Uprawy jabłek „mela Val di Non” prowadzone są na obszarach zdecydowanie sprzyjających produkcji jabłek o wybitnych walorach organoleptycznych i jakościowych. Środowisko to charakteryzuje się glebami pochodzącymi ze skał dolomitowych, które same w sobie stanowią element decydujący o wyjątkowości. Jako specyficzną cechę tych terenów należy wymienić wyjątkowe bogactwo wymienialnego magnezu, którego zawartość często przekracza ponad dwukrotnie normalną zawartość tego pierwiastka w glebie na innych obszarach sadowniczych.

Bardzo dobre są wskaźniki zawartości substancji organicznych, których wartość wynosi 4 do 6 % oraz azotu, dobre wskaźniki zawartości innych makroelementów, a także mikroelementów.

Klimat: niezwykle sprzyjająca ekspozycja południowa i południowo-wschodnia obszaru produkcji owoców oraz klimat typu umiarkowanego-oceanicznego po kontynentalno-alpejski, złagodzony wyraźnym wpływem szczególnego ukształtowania tektonicznego szerokiego cyrku lodowcowego.

Należy podkreślić, że dzięki niewielkim ilościom opadów (średnio 5–7 dni w miesiącu) liczba dni słonecznych w roku może wynieść aż 300. Całkowity brak mgieł i zamglenia we wszystkich porach roku w połączeniu z niską wilgotnością powietrza wpływa na niezwykłą przejrzystość powietrza, co umożliwia pełne wykorzystanie silnego nasłonecznienia dla biosyntezy cukrów i nabranie pełnego bukietu aromatów, który jest czynnikiem charakteryzującym jabłka produkowane na tym szczególnym obszarze sadowniczym.

Przejrzystości powietrza sprzyja również w najcieplejszych godzinach w ciągu dnia systematyczne podnoszenie się późnym przedpołudniem bryzy pochodzącej z południa (zwanej „Ora del Garda”), będącej wynikiem ruchów mas powietrza przesuwających się znaną szerokiej niecki jeziora Bènaco, największego jeziora we Włoszech.

Na całym obszarze produkcji również „jakość” powietrza poddawana jest ciągłemu monitorowaniu przez APPA, które może zaświadczyć o braku miejskich zanieczyszczeń atmosferycznych na całym obszarze produkcji jabłek „mela Val di Non”.

Obszar przyrodniczy, wpisujący się w kontekst alpejski, charakteryzujący się typowym składem flory i szczególną dziką fauną, jak to opisują botanicy i przyrodnicy, świadczy o środowiskowym i terytorialnym unikalnym połączeniu upraw i przyrody.

Środowisko ludzkie

Oprócz środowiska naturalnego również czynnik ludzki dzięki wielowiekowej tradycji w zdecydowany sposób przyczynił się do powstania silnego związku między jabłkami „mela Val di Non” a określonym obszarem produkcji, jak to wynika z opisów w historycznych źródłach, dotyczących dowodu pochodzenia i potwierdzonych liczną bibliografią historyczno-kulturalną i naukową.

Dzięki silnemu zakorzenieniu ludności wiejskiej na przedmiotowym obszarze produkcji, dzięki jej doświadczeniu, opartemu na tradycji, umiejętności prowadzenia upraw przekazywanej z pokolenia na pokolenie, nieustannemu poszukiwaniu i wdrażaniu tradycyjnych i specyficznych technik uprawy stworzone zostały warunki, które z czasem sprawiły, że uprawa jabłek traktowana jest po dziś dzień nie tylko jako zasadnicze źródło dochodów, ale też jako historyczno-tradycyjne i kulturowe dziedzictwo całego obszaru.

Dzisiaj niemal 15 tys. osób, na łączną liczbę 35 tys. mieszkańców analizowanego obszaru sadowniczego, jest zatrudnionych w sektorze produkcji jabłek.

Dlatego właśnie rytm życia mieszkańców tego obszaru wyznaczają fenologiczne fazy produkcji jabłek (w szczególności kwitnienie drzew oraz dojrzewanie i zbiór owoców) i liczne święta ludowe, wydarzenia kulturalne i kongresy związane z tymi owocami i z autentycznym znaczeniem, jakie mają uprawy jabłek dla rolnictwa zintegrowanego z górskim charakterem obszaru, zarówno pod względem ochrony terenu jak i środowiska naturalnego oraz tradycji upraw.

5.2. *Specyfika produktu:*

Niewysokie wiosenne temperatury w pierwszej fazie rozwoju zawiązków owoców sprzyjają obecności naturalnych gibberelin w roślinie, które powodują skuteczny podział komórkowy i są podstawą powstawania owoców szczególnie kruchych oraz naturalnego wydłużania się owoców, które w odmianie Delicious mają typowy kształt ściętego stożka.

Systematyczne nawadnianie zapobiega stresowi wzrostu i umożliwia zrównoważony rozwój miąższu i epidermy, co powoduje, że owoce rosną harmonijnie przez całe lato i mają skórę, która w odmianie Delicious jest szczególnie gładka, pozbawiona wad związanych z chropowatością.

Dodatkowo klimat alpejski (dni gorące/noce chłodne) umożliwia też powstanie niezwykle sprzyjającej równowagi między interesującą jakością produktów fotosyntezy przetworzonych podczas dnia a niewielką utratą cukrów, która zwykle odbywa się w nocy. Bilans jest bardzo pozytywny, ponieważ utrata cukrów, wynikająca z nocnego oddychania i wprost proporcjonalna do temperatur odnotowywanych w godzinach, gdy nie ma światła, jest zdecydowanie ograniczana przez klimat, wyjątkowo chłodny również podczas letnich nocy.

Kolejnym czynnikiem, odgrywającym zasadniczą rolę, są pogodne noce, które na ogół przeważają, powodując, że w okresie wzrostu i dojrzewania owoce pokrywają się poranną rosą, która odparowuje wraz z pojawieniem się pierwszych promieni słońca i odbiera ciepło z owocu, powodując przynoszącą cenne skutki reakcję epidermy, której powierzchnia nabiera różowej barwy w odmianie Golden Delicious i Renetta Canada lub jaskrawoczerwonej i błyszczącej w przypadku odmiany Red Delicious.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Wszystkie te wyżej opisane wyjątkowe czynniki świadczą o tym, że środowisko naturalne, klimat i czynnik ludzki na terenie opisywanych dolin stanowią unikalne, nierozzerwalne połączenie.

To połączenie przyczyniło się do uzyskania szczególnego rodzaju jabłka o wyjątkowych cechach organoleptycznych i jakościowych, o dużej renomie i cenionego do tego stopnia, że dolina Val di Non cieszy się wszędzie dobrą opinią, zarówno pod względem społeczno-gospodarczym jak i handlowym.

Z oficjalnych danych wynika, że jabłka pochodzące z doliny Val di Non stanowią odrębną kategorię, która była za taką uważana już w poprzednich dziesięcioleciach.

Należy również podkreślić, że w porównaniu z odmianami o innym pochodzeniu, ale o takim samym kalibrze i barwie, tj. należących do tej samej kategorii handlowej, dla jabłek „mela Val di Non” średnio i stale odnotowuje się ceny wyższe o 20–25 %, a różnica osiąga nawet wyższe wartości – rzędu 40–45 %.

Podkreśla się ponadto, że stale wyższa cena, w połączeniu ze specyficznym pochodzeniem, dotyczy wszystkich trzech odmian jabłek, stanowiących przedmiot wniosku o uznanie za chronioną nazwę pochodzenia „mela Val di Non”, tj. odmian Golden Delicious, Renetta Canada i Red Delicious.

Również różnorodność, która jest naturalną cechą produktu i która przejawia się w obiektywnej rozpiętości wyników analiz opisowych jakości owoców „mela Val di Non”, cechuje się wyższym średnim poziomem jakościowym, cenionym przez konsumentów, którzy gotowi są zapłacić wyższą cenę za owoce pochodzące z przedmiotowego obszaru produkcji.

Jabłka „mela Val di Non” są nie tylko cenione przez konsumentów za swoje szczególne cechy jakościowe związane ze środowiskiem, ale także cieszą się wszędzie dużą renomą, o czym świadczy uczestnictwo w licznych wystawach i pokazach na poziomie krajowym i międzynarodowym oraz liczne zdobyte nagrody i wyróżnienia.

Podsumowując, należy stwierdzić, że rezultat zawdzięczamy „całościowemu” podejściu mieszkańców obszaru do produkcji jabłek „mela Val di Non” jako do zjawiska związanego z kulturą, pracą i gospodarką, które przyczyniło się do powstania ścisłego związku samego produktu ze środowiskiem, a w szczególności do zaistnienia z czasem głębokiej więzi „uczuciowej” między mieszkańcami opisywanych dolin a tym wyjątkowym owocem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Mela Val di Non” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 253 z dnia 30 października 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
