

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 148/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MELA DI VALTELLINA“

ES č.: IT-PGI-0005-0574-28.11.2006

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Mela di Valtellina“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku (príloha II):*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina alebo obilniny v prirodzenom stave alebo spracované

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

Na produkciu „Mela di Valtellina“ sa používajú plody týchto odrôd: „RED DELICIOUS“ – „GOLDEN DELICIOUS“ – „GALA“. V čase uvedenia na spotrebiteľský trh sa plody vyznačujú týmito vlastnosťami. RED DELICIOUS: Hrubé, trochu voskovité, výrazne červené a lesklé vonkajšie oploдие, pričom prevládajúca farba pokrýva viac ako 80 % povrchu, hladké, bez stôp hrdzavosti (russeting) a bez masťného povlaku, odolné voči manipulácii. Tvar predĺženého zrezaného kužeľa s piatimi lalokmi a päťuholníkový priečny rez cez stred. Veľkosť s minimálnym priemerom 65 mm. Minimálny obsah cukru vyšší ako 10° Brix. Dužina: biela s priemernou až intenzívnou jablkovou vôňou. Veľmi výrazná vôňa medu, jazmínu a marhúľ. Veľmi chrumkavá a šťavnatá. Prevládajúca jemná chuť, trochu kyslastá a stredne intenzívna. Chuť netrpká. Tvrdosť dužiny 5 kg/cm² alebo vyššia. GOLDEN DELICIOUS: Málo voskovité vonkajšie oploдие výraznej žltej farby v zrelom stave, občas s červenými líčkami zo strany vystavenej slnku, niekedy podlieha hrdzaveniu, citlivé na manipulácie. Gul'ovitý tvar či tvar zrezaného kužeľa s mierne rebrovaným priečnym rezom. Veľkosť s minimálnym priemerom 65 mm. Minimálny obsah cukru vyšší ako 11,5° Brix. Dužina smotanovej farby s intenzívnou jablkovou vôňou. Stredne pevná, chrumkavá a šťavnatá, prakticky bez múčnatosti. Plody sa vyznačujú jemnou chuťou, pričom si zachovávajú nezanedbateľnú mieru kyslosti, ktorá je príznakom čerstvosti. Jablková vôňa priemerná, až výrazná. Chuť netrpká. Tvrdosť dužiny 5 kg/cm² alebo vyššia. GALA: Lesklé červené vonkajšie oploдие, prevažujúca farba (červená) tvorí aspoň 30 % povrchu v prípade Gala štandard a 65 % pri vylepšených klonoch. Tvar krátkeho zrezaného kužeľa s piatimi relatívne výraznými hrotovými lalokmi. Veľkosť

s minimálnym priemerom 65 mm. Minimálny obsah cukru vyšší ako 11° Brix. Dužina smotanovej farby so stredne intenzívnou vôňou. Priemerne pevná, veľmi šťavnatá a nemúčna. Chuť je jemná, slabo kyslastá, s príjemnou stredne intenzívnou vôňou. Žiadna trpkosť v chuti. Tvrdosť vrchnej dužiny 5 kg/cm² alebo vyššia. Na spotrebiteľský trh sa dodávajú plody kategórie kvality Extra a I'.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivá (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

—

3.5. *Konkrétne fázy výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Postupy výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:*

„Mela di Valtellina“ sa uvádza na spotrebiteľský trh v debničkách s priehradkami, na kartónových podnosoch, v teleskopických škatuliach (traypak), drevených debničkách, viacnásobne využiteľných plastových debničkách, zverených baleniach po viacerých kusoch (tácky, kartóny, vrecká).

3.7. *Osobitné pravidlá označovania:*

Nápis „Mela di Valtellina – Indicazione Geografica Protetta“ (alebo skratka IGP, čiže CHZO) musí byť zreteľne a úplne čitateľne uvedený väčším písmom ako prípadné iné nápisy na zverených baleniach alebo na každom plode. Z voľne uložených plodov sa musí označiť aspoň 70 % v balení. Pokiaľ plody nie sú označené, treba používať uzavreté a zverené balenia. Logo sa skladá z nápisu „Mela di Valtellina – Indicazione Geografica Protetta“. Kolorimetrické ukazovatele sú nasledujúce: červená (Pantone Red 032), zelená (Pantone 355) a čierna (100 %). Používa sa typ písma Futura Bold.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Oblasť produkcie „Mela di Valtellina“ zahŕňa územia týchto obcí provincie Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Menarola, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Osobitosť oblasti produkcie „Mela di Valtellina“ spočíva v mimoriadne priaznivej expozícii údolia Valtellina. Orientované je v smere východ – západ; na severe je chránené Rétskymi Alpami a na juhu predalpskou oblasťou Orobie. Má teda veľmi mierne podnebie s osobitným prúdením vzduchu využívajúcim výskyt fénu, teplého a suchého vetra, ktorý spôsobuje zvyšovanie teploty a pokles atmosférickej vlhkosti. Údolie sa rozprestiera v nadmorskej výške od 200 do 900 m. Ovocné sady preto majú dobré slnečné podmienky a podmienky prúdenia vzduchu. Nachádzajú sa hlavne na náplavových kužeľoch, ktoré sa vyznačujú hrubým, priepustným pôdnym skeletom, potenciálne zbaveným stojatej vody, kde je pôda slabo kyslá, až kyslá.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Senzorická analýza preukázala spoločné vlastnosti troch odrôd označenia „Mela di Valtellina“, teda pevnú, kompaktnú, chrumkavú a voňavú dužinu. Osobitne:

- odroda Gala má stredne kompaktnú dužinu, veľmi šťavnatú a nemúčnu. Chuť je jemná, slabokyslastá, netrpká, s príjemnou stredne intenzívnou vôňou,
- Golden Delicious sa vyznačuje stredne pevnou, chrumkavou a šťavnatou dužinou bez múčnatosti. Chuť je jemná a vôňa intenzívna,
- Red Delicious je veľmi voňavá odroda s nádychom medu, jazmínu a marhúľ. Dužina je veľmi pevná, chrumkavá a šťavnatá; má stredne intenzívnu vôňu.

Ďalšou osobitosťou týchto plodov je ich veľmi intenzívne sfarbenie a veľmi príťažlivý predĺžený tvar; tieto vlastnosti sú zvýraznené podmienkami spôsobenými snežnou expozíciou území údolia Valtellina, tak ako sú opísané v bode 4.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a osobitnou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku:

Povešť „Mela di Valtellina“ siaha do obdobia po druhej svetovej vojne a postupom času sa rozšírila vďaka prínosu rôznych družstiev pestujúcich ovocie a zeleninu, ktoré v spolupráci so špecializovanými univerzitnými inštitútmi rozvinuli „odvetvie pestovania jablák“ v údolí Valtellina. Už v roku 1968 sa totiž konal v Ponte in Valtellina „druhý celoštátny kongres ovocinárstva v horských oblastiach“ pod patronátom Società Orticola Italiana, po ktorom nasledoval v roku 1983 „kongres o výbere odrôd a obnove ovocinárstva v horských oblastiach“.

Pestovanie jabloní spočíva na niektorých tradičných a zavedených pestovateľských postupoch. Tieto postupy sa v súčasnosti uplatňujú pri profesionálnom pestovaní jabloní, ktoré sa rokmi a s pokrokom pestovania stalo jedným z pilierov hospodárstva údolia; mnohé činnosti totiž súvisia s týmto pestovaním: mechanizácia, projektantstvo v oblasti zavlažovania, dodávatelia technických prostriedkov, služby obchodnej činnosti, sektor balenia, dopravy atď. Prestíž pestovania valtellinských jablák tiež umožnila realizovať veľké investície, ako napríklad zavlažovací systém Consorzio Sponda Soliva, ktorý riadi zavlažovanie 2 000 ha a ktorý bol vybudovaný v 70. rokoch 20. storočia a financovaný z pôžičiek spravovaných európskym fondom EPUZF.

Rastúci úspech tohto ovocia u spotrebiteľov sa prisudzuje kvalite územia produkcie. Poloha údolia v smere východ – západ, jedinečná v Alpách s typom pôdy vhodným na ovocinárstvo, totiž zabezpečuje väčšiu snežnú expozíciu pozemkov a tento faktor dodáva vonkajšiemu oplodiu ovocia charakteristiky uvedené v bode 3.2. Táto horopisná konfigurácia územia, ktorá umožňuje veľmi kvalitnú snežnú expozíciu, spojená s vhodnými teplotnými výkyvmi medzi dňom a nocou, s pôdou bez stojacej vody a s vyváženými atmosférickými zrážkami, spolu so striedaním cyklov navlhčenia/vysušenia vonkajšieho oplodia ovocia prispieva k optimálnemu zreniu plodov, pričom zachováva ich dužinu pevnú a chrumkavú a ich tvar predĺženejší a mierne rebrovaný.

Dané tri odrody zemepisného označenia sú vrcholom kvality produkcie jablák v údolí Valtellina. Práve na tieto tri odrody, Golden Delicious, Red Delicious a Gala, sa totiž postupne sústreďoval záujem spotrebiteľov a pestovateľov, pretože tieto odrody viac ako všetky ostatné ťažia z osobitostí územia, k čomu patria aj ľudské faktory.

Osobitosti územia a schopnosti človeka, ktorý dokázal rokmi zachovať pestovateľské postupy, pričom rešpektoval a chránil údolia a horské oblasti, ako aj vôľa výrobcov, ktorí už od 80. rokov 20. storočia chceli oboznámiť spotrebiteľov s kvalitou jablák zdôraznením ich valtellinského pôvodu jeho zreteľným označením na obaloch uvádzaných na trh, prispeli k rozsiahlemu rozšíreniu výrobku medzi talianskymi a zahraničnými spotrebiteľmi. Potvrdila to totiž aj skutočnosť, že jablká „Mela di Valtellina“ sa

predávajú v moderných predajniach a v špecializovaných obchodoch, kde získali postavenie vo vyššej obchodnej kategórii. Priemerná zaznamenaná cena produkcie na kilogram v prípade odrody Golden sa zvýšila z 85 lír a v prípade odrody Red z 80 lír v roku 1968 na 105 lír pre Golden a 110 lír pre Red v roku 1974. Za niekoľko rokov sa ceny strojnásobili a v roku 1979 dosiahli v prípade odrody Golden 330 lír/kg a v prípade odrody Red 420 lír/kg; v priebehu nasledujúceho desaťročia, v roku 1987, boli priemerné ceny za kilogram 680 a 830 lír. Od roku 1996 ceny naďalej rástli a v roku 2006 dosiahli 0,31 EUR/kg v prípade odrody Golden a 0,37 EUR v prípade odrôd Red a Gala. Ceny uvedených troch odrôd boli v priemere vyššie aspoň o 10 % v porovnaní s priemernými vnútroštátnymi cenami tých istých odrôd.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Súčasný správny orgán začal vnútroštátne námietkové konanie uverejnením žiadosti o uznanie CHZO „Mela di Valtellina“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 271 z 21. novembra 2005.

Konsolidované znenie špecifikácie produkcie si možno pozrieť na webovej stránke:

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

alebo:

— priamo na webovej stránke ministerstva pre poľnohospodárske, potravinárske a lesnícke politiky (www.politicheagricole.it): kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke), potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.

Oznámenie o žiadosti podľa článku 30 smernice 2004/17/ES – Predĺženie lehoty

Žiadosť predložená členským štátom

(2009/C 148/12)

Dňa 3 júna 2009 Komisia dostala žiadosť podľa článku 30 ods. 4 smernice Európskeho parlamentu a Rady 2004/17/ES z 31. marca 2004 o koordinácii postupov obstarávania subjektov pôsobiacich v odvetviach vodného hospodárstva, energetiky, dopravy a poštových služieb ⁽¹⁾.

Táto žiadosť, predložená Španielskym kráľovstvom, sa týka výroby a predaja elektrickej energie v tejto krajine. Žiadosť bola uverejnená v Úradnom vestníku série Ú. v. EÚ C 136, 16 júna 2009, s. 37. Pôvodná lehota uplynie 4 septembra 2009.

Vzhľadom na skutočnosť, že útvary Komisie potrebujú získať a preskúmať ďalšie informácie, a v súlade s ustanoveniami článku 30 odseku 6 tretej vety sa lehota, ktorú má Komisia k dispozícii na prijatie rozhodnutia o tejto žiadosti, predlžuje o jeden mesiac.

Konečná lehota teda uplynie 4 októbra 2009.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 134, 30.4.2004, s. 1.