# DRUGI AKTI

# EVROPSKA KOMISIJA

## Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 140/04)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„MELA ROSSA CUNEO“**

**ES št.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011**

**ZGO ( X ) ZOP ( )**

1. **Ime:**

„Mela Rossa Cuneo“

2. **Država članica ali tretja država:**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

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

Jabolka ZGO „Mela Rossa Cuneo“ se pridelujejo le iz naslednjih sort in njihovih klonov:

(a) rdeči delišes, (b) gala, (c) fuji, (d) braeburn.

Poleg tega morajo imeti naslednje značilnosti:

Rdeči delišes

Lupina: ≥ 90 % površine je temne vinskordeče barve, brez mastnosti ali mrežavosti, razen v peceljni jamici.

Velikost: premer ≥ 75 mm ali teža ≥ 180 g.

Vsebnost sladkorja: ≥ 11 °Brix.

[1] UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Čvrstost mesa: ≥ 5 kg.

Gala

Lupina: ≥ 80 % površine je bleščeče temno rdeče barve, lupina je večinoma progasta in delno niansirana.

Velikost: premer ≥ 70 mm ali teža ≥ 160 g.

Vsebnost sladkorja: ≥ 12 °Brix.

Čvrstost mesa: ≥ 5 kg.

Fuji

Lupina: ≥ 60 % površine je svetlo do temno rdeče barve.

Velikost: premer ≥ 75 mm ali teža ≥ 180 g.

Vsebnost sladkorja: ≥ 12 °Brix.

Čvrstost mesa: ≥ 6 kg.

Braeburn

Lupina: ≥ 80 % površine je oranžnordeče do temno rdeče barve, lupina je večinoma progasta.

Velikost: premer ≥ 70 mm ali teža ≥ 160 g.

Vsebnost sladkorja: ≥ 11,5 °Brix.

Čvrstost mesa: ≥ 6 kg.

Sadeži morajo biti dani na trg celi, svežega in zdravega videza ter čisti in brez tujih delcev ali vonjev; izpolnjevati morajo standarde tržnih razredov „ekstra“ in I.

Minimalni standardi kakovosti za različne sorte in razrede so določeni v Uredbi (EU) št. 543/2011.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

—

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Vse faze pridelave in pobiranja ZGO „Mela Rossa Cuneo“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:*

Proizvode ZGO „Mela Rossa Cuneo“ je treba hraniti v hladnih skladiščih z ustreznim hlajenjem v skladu s tradicionalnimi metodami, pri čemer morajo biti temperatura, vlažnost in kemična sestava ozračja takšne, da ohranjajo posebne kakovostne značilnosti proizvoda.

Jabolka „Mela Rossa Cuneo“ se lahko tržijo le v spodaj navedenih obdobjih:

| | |
|---|---|
| Gala | od začetka avgusta do konca maja |
| Rdeči delišes | od začetka septembra do konca junija |
| Braeburn | od konca septembra do konca julija |
| Fuji | od začetka oktobra do konca julija |

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Jabolka „Mela Rossa Cuneo“ morajo biti pakirana v embalaži, ki omogoča enostavno identifikacijo proizvoda. Zaradi prepoznavnosti proizvoda mora biti na embalaži ali na posameznih sadežih navedeno besedilo ZGO „Mela Rossa Cuneo“, ki mora biti jasno in dobro čitljivo ter napisano s črkami, ki so večje od črk katerega koli drugega besedila.

Če se uporabijo posamezne nalepke, morajo biti te nalepljene na vsaj 70 % sadežev.

Skupaj z zaščiteno geografsko označbo se lahko uporabljajo tudi označbe in/ali slike, ki se nanašajo na imena družb, trgovska imena ali logotipe konzorcijev ali posameznih družb, razen če imajo promocijsko vsebino ali bi lahko zavajale kupca.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Območje proizvodnje jabolk „Mela Rossa Cuneo“ zajema naslednje občine v provincah Cuneo in Torino, ki ležijo na nadmorski višini 280–650 m:

Občine v provinci Cuneo: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

Občine v provinci Torino: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Zadevni del regije Piemont je planota, ki poteka vzdolž zahodnih Alp, in sicer Primorskih Alp in Kotijskih Alp, ter tvori edinstveno topografsko obliko balkona na ozki planoti med zahodnimi Alpami in dolino reke Pad.

Opredeljeno geografsko območje je glavno območje proizvodnje jabolk v regiji Piemont. Tu se je začela in razvila pridelava jabolk z rdečo lupino, ki je sčasoma postala del lokalne strukture.

Območja, na katerih se pridelujejo jabolka „Mela Rossa Cuneo“, se raztezajo skozi provinci Cuneo in Torino v regiji Piemont. Zaradi zgodovinskih razlogov in svojih geografskih značilnosti so imela ta območja pomembno vlogo pri razvoju antocianske obarvanosti jabolk, ki se tu pridelujejo. Ozemeljske značilnosti geografskega območja zajemajo njegovo nadmorsko višino, zemljepisno širino, topografijo, podnebje in zlasti intenzivno sončno svetlobo.

Velik razpon med najvišjimi dnevnimi in najnižjimi nočnimi temperaturami na območju je posledica njegove lokacije med Alpami in dolino reke Pad; pozno poleti in jeseni, tj. v sezoni zorenja sort „Mela Rossa Cuneo“ pred obiranjem, je na območju povprečna temperatura 13,8 °C. Takšna temperaturna nihanja so izredna v primerjavi z nihanji, običajno zabeleženimi v večini evropskih regij, v katerih se pridelujejo jabolka, ne glede na to, ali ležijo na ravninah ali gorskih območjih, na katerih so temperaturne spremembe predvsem posledica hitrega prehajanja vremenskih motenj.

5.2 *Posebnosti proizvoda:*

K ugledu jabolk „Mela Rossa Cuneo“ so pripomogle značilna temno rdeča barva lupine, videz sadeža v smislu obarvanosti (odstotek lupine v tej prevladujoči barvi) in bleščeča lupina. Na podlagi teh značilnosti je mogoče jabolka „Mela Rossa Cuneo“ enostavno prepoznati na lokalnih, regionalnih, nacionalnih in mednarodnih trgih.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

Zelo prijeten videz jabolk „Mela Rossa Cuneo“ je posledica ugodnih medsebojnih vplivov geografskega območja proizvodnje ter sort in klonov jabolk, ki so se na tem območju tradicionalno pridelovala.

Značilna rdeča barva temelji na naslednjih treh fizikalnih in podnebnih dejavnikih, povezanih z geografskim območjem:

— izredno velik temperaturni razpon v obdobju pred obiranjem,

— vlaženje lupine sadežev s kapljami rose, ki se tvorijo v najhladnejšem delu noči, zaradi česar je lupina izpostavljena značilnemu ciklu izmeničnega vlaženja in sušenja,

— rahli jutranji in večerni gorski vetrovi, ki krepijo temperaturo in cikle vlaženja.

Ti fizikalni pojavi skupaj z izpostavljenostjo sončni svetlobi vplivajo na nastanek in razvoj antocianov, tj. antioksidantskih pigmentov, ki dajejo lupini sadežev značilno barvo. Nastanek pigmentov je tesno povezan s temperaturnim razponom. Obarvanost sadeža, kot ga zaznavamo s človeškim vidom, je odvisna od odstotka celic, ki vsebujejo pigmente, in stopnje koncentracije antocianov v celicah. Na razvoj antocianov vpliva cikel vlaženja in sušenja, skupaj s primerno izpostavljenostjo sončni svetlobi.

Pridelava jabolk z rdečo lupino na geografskem območju je celovito predstavljena v dokumentu, ki so ga pripravili na Univerzi za gastronomske znanosti v Pollenzu (CN). V 18. stoletju, ko so se uveljavile ideje razsvetljenstva, je bilo v Piemontu ustanovljenih več kmetijskih akademij in združenj, ki so zaslužni za obsežno raziskovanje sort, razširjanje novih kultivarjev in razvoj pridelovalnih tehnik na znanstveni osnovi. Tako so bili ustvarjeni pogoji, ki so pripomogli k razširjanju sort jabolk z rdečo lupino, cenjenih zlasti zaradi intenzivne in bleščeče barve, ki se je lahko razvila v okolju province Cuneo.

Razvoj sodobne pridelave jabolk v provinci Cuneo sega v 50. in 60. leta 20. stoletja, pri čemer so se med različnimi sortami, ki so se pridelovale, jabolka z rdečo lupino postopno razširjala, dokler niso postala prevladujoča sorta, kar so še danes. Izraz „Mela Rossa Cuneo“ se je uveljavil v 60. in 70. letih 20. stoletja, ko se je začel pojavljati v računovodskih evidencah in potovalnih listinah, priloženih proizvodom, namenjenim na notranji trg. V tem obdobju je bila izvedena tudi prva promocijska kampanja za jabolka „Mela Rossa Cuneo“, v 80. letih 20. stoletja pa se je ime prvič pojavilo na računih za izvožene proizvode. V istem obdobju so bila jabolka „Mela Rossa Cuneo“ predstavljena na sejmih za pridelavo sadja, ki niso bili namenjeni le poklicnim pridelovalcem, ampak tudi potrošnikom. Njihova tržna identiteta pa se je še bolj utrdila v prvem desetletju 21. stoletja prek projektov za spodbujanje njihove prodaje na večjih maloprodajnih mestih na severozahodu Italije.

**Sklic na objavo specifikacije:**

Ministrstvo je uvedlo nacionalni postopek ugovora za predlog spremembe zaščitene geografske označbe „Mela Rossa Cuneo“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 265 z dne 14. novembra 2011.

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehrambno in gozdarsko politiko (http://www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.