

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2009/C 148/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„MELA DI VALTELLINA”

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0574-28.11.2006

BGA ( X ) BOB ( )

1. **Naam:**

„Mela di Valtellina”

2. **Lidstaat of derde land:**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. *Productcategorie (bijlage II):*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

Voor de productie van de „Mela di Valtellina” worden vruchten van de volgende variëteiten gebruikt: „RED DELICIOUS” — „GOLDEN DELICIOUS” — „GALA”. Wanneer het product voor menselijke consumptie wordt aangeboden, heeft het de volgende eigenschappen: RED DELICIOUS: het epicarp is dik, licht wasachtig, heeft een rode, intens glanzende kleur en een dekkleur die meer dan 80 % van het oppervlak beslaat, is glad, niet ruwachtig noch smeugig en is bestand tegen behandelingen. Langwerpige kegelvorm met vijf lobben met een vijfhoekig profiel. Diameter ten minste 65 mm. Minimumsuikergehalte meer dan 10 °Brix. Vruchtvlies: wit met middelsterk appelaroma. Uitgesproken geur van honing, jasmijn en abrikoos. Krokant en sappig. Overwegend zoete smaak met een aanzienlijk zuurgehalte en een vrij intens aroma. Niet bitter. Vastheid van het vruchtvlies ten minste 5 kg/cm<sup>2</sup>. GOLDEN DELICIOUS: het epicarp is licht wasachtig, intens geel na rijping, met soms een roze kleuring op het aan de zon blootgestelde deel, soms ruwachtig en gevoelig voor behandelingen. Bolle vorm of langwerpige kegelvorm, licht geribd bij dwarsdoorsnede. Diameter ten minste 65 mm. Minimumsuikergehalte meer dan 11,5 °Brix. Crèmekleurig vruchtvlies met intense appelgeur. Middelvast, knapperig, sappig en vrijwel niet melig. De vruchten onderscheiden zich door hun zoetheid, ondanks een aanzienlijk zuurgehalte dat bijdraagt tot de versheid van de vrucht. Middelsterk appelaroma. Niet bitter. Vastheid van het vruchtvlies ten minste 5 kg/cm<sup>2</sup>. GALA: Glanzend rood epicarp, met een dekkleur die bij de standaard Gala meer dan 30 % van het oppervlak beslaat en bij de verbeterde klonen 65 %. Korte

kegelvorm, met vijf vrij uitgesproken apicale lobben. Diameter ten minste 65 mm. Minimumsuikergehalte meer dan 11 °Brix. Crèmekleurig vruchtvlees met middelintense appelgeur. Middelvast, heel sappig en niet melig. Zoete smaak, laag zuurgehalte en aangenaam middelintens aroma. Niet bitter. Vastheid van het vruchtvlees ten minste 5 kg/cm<sup>2</sup>. Alleen vruchten van de kwaliteitsklassen Extra en I worden in de handel gebracht.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Het productieproces moet in het vastgestelde productiegebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

De Mela di Valtellina wordt in de handel gebracht in schuimverpakking, kartonnen bakjes, telescopische dozen (traypak), houten kistjes, plastic herbruikbare kistjes of verzegelde verpakkingen met meerdere vruchten (houten kratten, dozen en zakken).

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De vermelding „Mela di Valtellina” Indicazione Geografica Protetta of de afkorting IGP moet goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en in grotere lettertekens dan de andere vermeldingen worden aangebracht op de verzegelde verpakkingen of de individuele vruchten. Minstens 70 % van het totale aantal vruchten in de verpakking moet van etiketten zijn voorzien. Worden de vruchten niet individueel geëtiketteerd, dan moet gebruik worden gemaakt van gesloten en verzegelde verpakkingen. Het logo draagt de vermelding „Mela di Valtellina” Indicazione Geografica Protetta. De kleurenindexen zijn: rood (pantone red 032), groen (pantone 355) en zwart (100 %); het lettertype Futura Bold.

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied van de „Mela di Valtellina” omvat de volgende gemeenten van de 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. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het productiegebied van de „Mela di Valtellina” dankt zijn bijzonderheid aan de optimale ligging van de vallei van de Valtellina. De oriëntatie is oost-west; in het noorden wordt de vallei beschermd door de Retiche Alpen en de Orobische Vooralpen. Er heerst dus een mild klimaat met een bijzondere ventilatie dankzij de Foen, een warme, droge wind die een stijging van de temperatuur en een daling van de luchtvochtigheid veroorzaakt. De vallei strekt zich uit over een hoogte tussen 200 en 900 meter boven de zeespiegel, waardoor de fruitgaarden een optimale zonnestraling en ventilatie hebben. Ze zijn hoofdzakelijk gelegen op kegels van alluviale oorsprong die worden gekenmerkt door een grof skelet en doorlaatbaar zijn; er is nauwelijks waterretentie en de reactie van de grond is lichtzuur tot zuur.

### 5.2. Specificiteit van het product:

Uit de smaakanalyse kwamen eigenschappen naar voren die de drie variëteiten van de benaming „Mela di Valtellina” vertonen: een vast, compact, knapperig en aromatisch vruchtvlees. Meer bepaald:

- heeft de variëteit Gala een middelvast en heel sappig vruchtvlees dat niet melig is. Zij heeft een zoete smaak en een laag zuurgehalte, is niet bitter en heeft een middelintens aroma.
- heeft de Golden Delicious een gemiddelde vastheid, knapperigheid en sappigheid en is hij helemaal niet melig. Deze soort heeft een zoete smaak en een intens aroma.
- heeft de Red Delicious een intense geur met toetsen van honing, jasmijn en abrikoos. Het vruchtvlees is heel vast, knapperig en sappig, en het heeft een middelintens aroma.

Een andere bijzonderheid is de zeer intense kleuring van de vruchten en de aantrekkelijke langwerpige vorm; deze eigenschappen worden nog versterkt door de bijzondere zonnestraling die te danken is aan de oriëntatie van de gebieden van de Valtellina, zoals beschreven in punt 4.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de naam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De reputatie van de „Mela di Valtellina” gaat terug tot de periode na de tweede wereldoorlog en is met de jaren geleidelijk gegroeid dankzij de bijdrage van de diverse groenten- en fruitcoöperaties, die de appelteelt in samenwerking met gespecialiseerde universitaire instellingen in de Valtellina tot ontwikkeling hebben gebracht. Reeds in 1968 vond te Ponte in Valtellina onder het beschermheerschap van de Società Orticola Italiana het 2e nationaal congres voor de bergfruitteelt plaats, dat in 1983 werd gevolgd door een congres over selectie van soorten en vernieuwing van de bergfruitteelt.

De appelteelt berust op een aantal traditionele en geconsolideerde teeltmethoden; deze worden nu toegepast in de commerciële appelteelt, die zich in de loop der jaren heeft ontwikkeld tot één van de pijlers van de economie in de vallei; dit brengt een reeks aanverwante activiteiten met zich mee, zoals mechanisering, aanleg van irrigatiesystemen, levering van technische middelen, marketingdiensten, verpakkingsbranche, vervoer, enz. Het prestige van de appelteelt in de Valtellina heeft ook belangrijke investeringen aangetrokken, zoals bijvoorbeeld het irrigatiesysteem van het Consorzio Sponda Soliva, waarmee 2 000 ha wordt geïrrigeerd. Dit consortium is opgericht in de jaren 70 en wordt gefinancierd uit het EOGFL.

De toenemende populariteit van de vruchten bij de consument in de loop der decennia is te danken aan het productiegebied. De oost-westoriëntatie, die uniek is in de fruitgebieden in de Alpen, garandeert een optimale zonnestraling in de vallei, wat bijdraagt tot de in punt 3.2 genoemde eigenschappen van het epicarp van de vruchten. Dankzij deze ligging, die een zonnestraling van hoge kwaliteit verzekert, in combinatie met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, een losse grond waardoor geen waterretentie optreedt, en een evenwichtige neerslag waarbij het epicarp van de vruchten afwisselend wordt bevochtigd en gedroogd, kunnen de appels optimaal rijpen, blijft het vruchtvlees vast en knapperig en krijgen de vruchten hun langwerpige en licht geribde vorm.

De drie variëteiten met geografische aanduiding vormen de top van de appelteelt in de Valtellina. Voor de variëteiten Golden Delicious, Red Delicious en Gala bestond bij consumenten en telers de grootste belangstelling omdat zij, meer dan de andere variëteiten, profiteren van de bijzondere kenmerken van het grondgebied, inclusief de menselijke factoren.

De bijzonderheid van het gebied en de know-how van de mens, die in de loop der jaren teeltmethoden heeft weten te handhaven die in de valleien en berggebieden worden gerespecteerd en beschermd, evenals de inspanningen van de telers om de consument vanaf de jaren '80 te informeren over de kwaliteit van de appels en hun aandacht te vestigen op de oorsprong ervan door middel van expliciete vermeldingen op de in de handel gebrachte verpakkingen, hebben bijgedragen tot een brede verspreiding van het product onder Italiaanse en buitenlandse consumenten. Zo is de Mela di Valtellina doorgedrongen tot de verkooppunten van de moderne distributie en gespecialiseerde winkels, en heeft hij zich gepositioneerd als een hoogwaardig product. De gemiddelde productieprijs per kilogram is gestegen van 85 lire voor Golden en 80 lire voor Red in 1968 tot respectievelijk 105 en 110 lire in

1974. In enkele jaren tijd zijn de prijzen verdrievoudigd en liepen ze op tot 330 lire/kg voor Golden en 420 lire/kg voor Red; in het daaropvolgende decennium, en meer bepaald in 1987, is de gemiddelde prijs per kilogram gestegen tot respectievelijk 680 en 830 lire. Van 1996 tot nu zijn de prijzen blijven stijgen tot 0,31 euro/kg voor Golden en 0,37 euro/kg voor Red en Gala in 2006. Gemiddeld lagen de hierboven genoemde prijzen voor de 3 variëteiten minstens 10 % boven de gemiddelde nationale prijzen voor dezelfde variëteit.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de BOB „Mela di Valtellina” in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 271 van 21 november 2005.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd:

— via de volgende link: [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg)

of:

— door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse ministerie van Landbouw ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.

---

### **Aankondiging betreffende een verzoek uit hoofde van artikel 30 van Richtlijn 2004/17/EG — Verlenging van de termijn**

#### **Verzoek van een lidstaat**

(2009/C 148/12)

Op 3 juni 2009 heeft de Commissie een verzoek ontvangen uit hoofde van artikel 30, lid 4, van Richtlijn 2004/17/EG van het Europees Parlement en de Raad van 31 maart 2004 houdende coördinatie van de procedures voor het plaatsen van opdrachten in de sectoren water- en energievoorziening, vervoer en postdiensten <sup>(1)</sup>.

Dit verzoek van het Koninkrijk Spanje betreft de productie en de verkoop van elektriciteit in dat land. In PB C 136 van 16 juni 2009, blz. 37, is een aankondiging betreffende dit verzoek gepubliceerd. De oorspronkelijke termijn loopt af op 4 september 2009.

Omdat de diensten van de Commissie aanvullende informatie nodig hebben en moeten bestuderen, wordt de termijn waarover de Commissie beschikt om een besluit over dit verzoek te nemen overeenkomstig artikel 30, lid 6, derde zin, met een maand verlengd.

De definitieve termijn loopt dus af op 4 oktober 2009.

---

<sup>(1)</sup> PB L 134 van 30.4.2004, blz. 1.