

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

(2009/C 315/11)

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

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu a doplnenie v súlade s článkom 9

„MELA VAL DI NON“

ES č.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Položka špecifikácie, ktorej sa týka zmena a doplnenie:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [legislatívne odkazy]

2. Druh zmeny a doplnenia:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zaevidovaná zmena a doplnenie špecifikácie CHOP alebo CHZO, v prípade ktorej nebol uverejnený nijaký jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z prijatia povinných sanitárnych alebo fyto-sanitárnych opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmeny a doplnenia:

V článku 2 platnej špecifikácie (opis výrobku) sa považuje za vhodné odkázať na základnú farbu šupky, ktorá sa postupne mení zo zelenej na žltú, s cieľom uľahčiť zber jabĺk odrody Red delicious v najvhodnejšom stupni zrelosti.

Okrem toho, keďže v platnej výrobnej špecifikácii sa udávajú chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti ovocia bez spresnenia času na ich skontrolovanie, ustanovilo sa obdobie, počas ktorého je potrebné uskutočniť vyhodnotenie týchto vlastností. Kvalitatívne parametre, ktoré sa merajú počas tohto vymedzeného obdobia, sa považujú za platné počas celého hospodárskeho roka pre výrobok v tom zmysle, že vďaka moderným technikám skladovania sa už neobjavuje žiadne významné zhoršenie kvality spojené s pevnosťou, obsahom cukru a kyslosťou výrobku.

V článku 5 špecifikácie (spôsob výroby) sa vypúšťa údaj týkajúci sa obmedzenia hustoty výsadby stanoveného na 4 800 kmeňov/ha, pretože stanovenie hustoty výsadby má zmysel iba v korelácii s biologickými, agronomickými a pôdnymi a klimatickými parametrami. Jeho uvedenie bez inej referencie je irelevantné.

Ďalej v článku 5 platnej špecifikácie sa považuje za vhodné vypustiť odkaz na priemernú produkciu 68 t/ha na hospodárstvo, pretože ide o penalizáciu malých hospodárstiev a naopak uprednostňovanie veľkých.

Okrem iného sa do článku 5 vkladá odsek týkajúci sa skladovania ovocia, pretože pestovatelia počas mimoriadne priaznivých rokov nedisponujú prispôbenými štruktúrami na skladovanie všetkého ovocia, ktoré zozbierali. Takto sa zaviedla možnosť skladovať ovocie v iných prispôbených štruktúrach podliehajúcich kontrole, ktorú vykonáva oprávnený kontrolný orgán.

V článku 7 platnej výrobnej špecifikácie sa napokon odkazy na právne predpisy Spoločenstva odkazujúce na nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 aktualizovali na základe odkazov uvedených v nariadení Rady (ES) č. 510/2006.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MELA VAL DI NON“

ES č.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Mela val di Non“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku (Príloha II):

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny, v pôvodnom stave alebo spracované

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

Chránené označenie pôvodu „Mela Val di Non“ je vyhradené pre jablká pestované výlučne z týchto odrôd: Golden Delicious, Kanadská reneta, Red Delicious a vyznačujúce sa nižšie uvedenými vlastnosťami.

Vonkajší vzhľad ovocia v čase jeho uvedenia na trh:

neporušené, čerstvé a zdravé vzhľad, čisté, bez akejkoľvek cudzorodej látky alebo zápachu.

Ovocie musí mať tvar:

— predĺženého zrezaného kužeľa v prípade odrôd Golden Delicious a Red Delicious,

— zrezaného kužeľa alebo sploštený tvar v prípade odrody Kanadskej renety.

Typické sfarbenie ovocia je:

od zeleného po žlté, s občasnou ružovou plôškou v prípade odrody Golden Delicious,

žltozelené s drsnou šupkou v prípade odrody Kanadskej renety,

červené na zelenožltom podklade v prípade odrody Red Delicious.

Chemické vlastnosti

Dva mesiace po zbere musí obsah cukru v ovocí zodpovedať týmto minimálnym hodnotám pre jednotlivé odrody:

12 °Brix v prípade odrody Golden Delicious,

9 °Brix v prípade odrody Kanadskej renety,

9 °Brix v prípade odrody Red Delicious.

Pokiaľ ide o kyslosť, dva mesiace po zbere musí zodpovedať týmto minimálnym hodnotám:

5 meq NaOH/100 g v prípade odrody Golden Delicious,

8 meq NaOH/100 g v prípade odrody Kanadskej renety,

3,5 meq NaOH/100 g v prípade Red Delicious.

Okrem toho, sa pri ovocí odrody Golden Delicious dva mesiace po zbere musí minimálna hodnota Thiault indexu „celkový obsah cukru (g/l) + kyslosť (g/l kyseliny jablčnej) x 10“ rovnať 170.

Fyzikálne vlastnosti

Hodnoty pevnosti vyjadrené v kg/cm² nesmú byť dva mesiace po zbere nižšie ako:

5 v prípade odrody Golden Delicious,

5 v prípade Kanadskej renety,

5,5 u Red Delicious.

CHOP „Mela Val di Non“ je vyhradené pre jablká patriace do obchodných kategórií kvality „Extra“ a „1“. Minimálna veľkosť ovocia je 65 mm. Minimálne kvalitatívne požiadavky pre jednotlivé odrody a kategórie sú ustanovené v právnych predpisoch Spoločenstva v súlade s nariadením (ES) č. 920/1989 v znení zmien a doplnení.

Oceňované organoleptické vlastnosti jabĺk s chráneným označením pôvodu „Mela Val di Non“ sú výsledkom optimálnej rovnováhy medzi vyššie uvedenými fyzikálnymi a chemickými vlastnosťami.

Osobitné vlastnosti:

- Golden Delicious sa vyznačuje chrumkavosťou a šťavnatosťou dužiny a špecifickou sladko-kyslou vôňou,
- Kanadská renetá má premenlivú konzistenciu a vôňu v závislosti od obdobia konzumácie, pričom dužina môže byť chrumkavá a jemne kyslastá alebo mäkká a sladká pri zachovaní typických osobitných organoleptických vlastností,
- Red Delicious sa vyznačuje mäkkou dužinou s prevažujúcou sladkastou chuťou.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Pestovanie a zber CHOP „Mela Val di Non“ sa musí uskutočňovať v pestovateľskej oblasti uvedenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Odkaz na CHOP „Mela Val di Non“ sa musí nachádzať na obale alebo na ovocí. K označeniu sa zakazuje pridávať akúkoľvek inú informáciu o pôvode, ktorá nie je výslovne stanovená alebo akúkoľvek doplňujúcu informáciu, ktorá by mohla viesť spotrebiteľa do omylu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Pestovateľská oblasť CHOP „Mela Val di Non“, ktorá zodpovedá povodiu rieky Noce, pretekajúcej údoliami Val di Sole a Val di Non, nazývaná aj Valli del Noce alebo Anaunia, sa nachádza v autonómnej provincii Trento.

Táto oblasť zodpovedajúca jednotlivým obciam v údolí zahŕňa celé územie týchto obcí:

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. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné prostredie

Pôdy: oblasť pestovania „Mela Val di Non“ je osobitne vhodná na pestovanie jabĺk s pozoruhodnými kvalitatívnymi organoleptickými vlastnosťami. Prostredie sa vyznačuje pôdami, ktoré sú výsledkom formácie hornín „dolomitického typu“, ktoré sú samy o sebe zvláštnosťou. Špecifickou vlastnosťou týchto pôd je výnimočný obsah výmenného horčíka, čoho dôkazom sú hodnoty, ktoré sú často dvojnásobne vyššie ako obsah považovaný za bežný v iných oblastiach vhodných na ovocinárstvo.

Hodnoty organických látok v rozmedzí 4 až 6 % a hodnoty dusíka sú optimálne, zatiaľ čo obsah ostatných makroelementov a mikroelementov je dobrý.

Podnebie: Extrémne priaznivá južná – juhovýchodná poloha pestovateľskej oblasti ide ruka v ruku s miernym a oceánskym podnebím prechádzajúcim do kontinentálneho alpského podnebia, silne zmierneného špecifickým tektonickým usporiadaním s rozsiahlym ľadovcovým kotlom.

Vďaka nízkej prirodzenej zrážkovosti (5 až 7 daždivých dní v mesiaci) má oblasť približne 300 slnečných dní v roku. Uplná absencia hmly a oparu počas celého roka a nízka vlhkosť vzduchu vytvárajú dokonale čistú atmosféru zabezpečujúcu výborné slnečné podmienky počas procesu biosyn- tézy cukrov a vytvárania vôní, ktorými sa vyznačujú jablká tohto typického ovocinárskeho regiónu.

Vzduch je o to čistejší, že počas najteplejších hodín dňa sa pravidelne na konci dopoludnia dvíha mierny južný vánok (nazývaný Ora del Garda), vytváraný pohybom vzdušných mäs pôvodom z veľkej jazernej panvy Bénaco, najväčšieho jazera v Taliansku.

Na kvalitu vzduchu pravidelne dozerá APPA, ktorá môže potvrdiť absenciu akéhokoľvek mestského znečistenia ovzdušia v celej pestovateľskej oblasti „Mela Val di Non“.

Podľa opisov botanistov a prírodovedcov tvorí toto prírodné prostredie zapadajúce do alpského prostredia vyznačujúceho sa osobitnou flórou a faunou, jedinečný environmentálny a územný celok na rozhraní kultúry a prírody.

Ludské prostredie

Ludský faktor so svojimi stáročnými tradíciami prispel výrazným spôsobom k vytvoreniu silnej väzby, ktorá spája „Mela Val di No“ a vymedzenú pestovateľskú oblasť, ako to vyplýva z historických údajov týkajúcich sa pôvodu výrobku a z významnej historicko-kultúrnej a vedeckej bibliografie.

Vďaka silnému zakoreneniu vidieckeho obyvateľstva v pestovateľskej oblasti a tradičným skúsenostiam a pestovateľským schopnostiam predávaným z generácie na generáciu a tiež vďaka neustálemu hľadaniu a využívaniu tradičných pestovateľských metód a špecifických techník sa v regióne spojili podmienky potrebné na to, aby pestovanie jabĺk, časom zdokonalené, v súčasnosti tvorilo tak historické, tradičné a kultúrne dedičstvo tohto územia ako aj základný hospodársky zdroj.

V súčasnosti sa z 35 000 obyvateľov tohto ovocinárskeho regiónu zapája do odvetvia pestovania jabĺk minimálne 15 000 osôb.

Život miestnych obyvateľov sa riadi podľa jednotlivých fenologických fáz pestovania jabĺk (najmä kvitnutím, dozrievaním a zberom). Okrem toho, množstvo ľudových slávností, kultúrnych udalostí alebo zhromaždení sa spája s jablkom a s dôležitosťou, ktorú toto pestovanie predstavuje v integrovanom horskom poľnohospodárstve, a to v oblasti ochrany územia a prírodného dedičstva, ako aj v oblasti kultúrnej tradície.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Svieže jarné teploty v prvých fázach rastu mladých plodov podporujú vznik prírodného giberelínu v rastline, ktorý podporuje účinný bunkový rast, výsledkom čoho sú obzvlášť chrumkavé a prirodzene predĺžené plody, ktoré majú v prípade odrody Delicious typický tvar zrezaného kužela.

Uvážené zalievanie zabraňuje vzniku rastového stresu a umožňuje vyvážený rast dužiny a epidermy, a preto plody rastú harmonicky počas celého leta a majú šupku, ktorá je najmä pri odrode Delicious mimoriadne hladká a bez chýb spôsobených hrdzavosťou.

Okrem toho, alpské podnebie (teplý deň/studená noc) umožňuje dosiahnuť extrémne priaznivý pomer medzi množstvom produktov fotosyntézy vyprodukovaných počas dňa a nízkou stratou cukrov, ku ktorej zvyčajne dochádza v noci. Tento pomer je veľmi pozitívny v tom zmysle, že straty cukrov spôsobené nočným dýchaním, priamo úmerné nočným teplotám, sú výrazne obmedzené typicky sviežim ovzduším letných nocí.

Poslednú, nemenej dôležitú úlohu zohrávajú noci známe v tomto regióne svojou jasnosťou, ktoré na rastúcich a dozrievajúcich plodoch zanechávajú závoj rannej rosy, ktorý predtým ako sa s prvými lúčmi vyparí, osvieži ovocie a vyvolá zaujímavú epidermickú reakciu vytvárajúcu ružové plôšky na jablkách odrôd Golden Delicious a Kanadská reneta alebo lesklé a živé červené sfarbenie na jablkách odrody Red Delicious.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Výsledkom spojenia vyššie uvedených úplne výnimočných faktorov je, že prírodné, podnebné a ľudské prostredie daných údolí tvorí jedinečný celok.

Toto spojenie prispelo k vzniku úplne ojedinelého jablka s jedinečnými kvalitatívnymi organoleptickými vlastnosťami, ktoré sú rovnako známe ako oceňované, takže CHOP „Mela Val di Non“ sa teší veľmi dobrému menu na socio-hospodárskej, ako aj na obchodnej úrovni.

Oficiálne dokumenty dokazujú, že jablko pochádzajúce z Val di Non je kategóriou samo o sebe už niekoľko desaťročí.

Okrem toho je potrebné poznamenať, že pri tej istej veľkosti a tej istej farbe, t. j. pri rovnakej obchodnej kategórii, sú priemerné ceny „Mela Val di Non“ v porovnaní s inými jablkami systematicky vyššie o 20 až 25 %, niekedy dokonca až o 40 až 45 %.

Ďalej je potrebné zdôrazniť, že táto vyššia cena, viazaná na pôvod jablka, sa týka troch odrôd, v prípade ktorých sa žiadalo o CHOP „Mela Val di Non“, t. j. Golden Delicious, Kanadská reneta a Red Delicious.

Aj variabilita, ktorou sa výrobok prirodzene vyznačuje a ktorá vyplýva z rozsiahlych výsledkov analýzy opisujúcej kvalitu ovocia s chráneným označením „Mela Val di Non“, ide ruka v ruke s profilom vysokej priemernej kvality uznávanej spotrebiteľom, ktorý je ochotný zaplatiť vyššiu cenu za jablká pochádzajúce z tejto pestovateľskej oblasti.

Jablko s CHOP „Mela Val di Non“ je nielen oceňované spotrebiteľmi pre jeho typické kvalitatívne vlastnosti viazané na prostredie pestovania, ale má všade aj veľmi dobré meno, dôkazom čoho sú ocenenia a vyznamenania získané na mnohých národných aj medzinárodných výstavách a iných podujatiach.

Tieto výsledky sú výsledkom celkového zaangažovania obyvateľov regiónu do procesu výroby „Mela della Val di Non“ na profesionálnej aj hospodárskej úrovni, pretože obyvatelia skutočne prispeli k vytvoreniu silného spojenia medzi výrobkom a prostredím a najmä k priebežnému vytváraniu „citovej“ väzby medzi ľuďmi daného údolia a týmto výnimočným ovocím.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na zmenu a doplnenie chráneného označenia pôvodu „Mela Val di Non“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 253 z 30. októbra 2007.

Úplné znenie špecifikácie výroby si možno pozrieť na webovej stránke:

http://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 domovskej stránke ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke), a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.
