

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 140/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„MELA ROSSA CUNEO“****č. ES: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011****CHZO ( X ) CHOP ( )****1. Název:**

„Mela Rossa Cuneo“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:****3.1 Druh produktu:**

Třída 1.6 Ovoce, zelenina, obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

Jablka s označením „Mela Rossa Cuneo“ CHZO jsou pěstována s výhradním využitím těchto odrůd jablek a jejich klonů:

a) Red Delicious                      b) Gala                                      c) Fuji                                      d) Braeburn

Musejí mít mimo jiné tyto vlastnosti:

Red Delicious

Vnější oplodí: intenzivní vínově rudá barva pokrývající  $\geq 90$  % povrchu slupky; prosté mastnoty nebo hnědavých skvrn s výjimkou vnitřní části prohlubně kolem stopky

Velikost: průměr  $\geq 75$  mm nebo hmotnost  $\geq 180$  gObsah cukru:  $\geq 11$  °Brix

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Tvrдост dužiny:  $\geq 5$  kg

Gala

Vnější oploď: intenzivní lesklá rudá barva pokrývající  $\geq 80$  % povrchu slupky; většinou v podobě žíhání s jemnými rozdíly v intenzitě

Velikost: průměr  $\geq 70$  mm nebo hmotnost  $\geq 160$  g

Obsah cukru:  $\geq 12$  °Brix

Tvrдост dužiny:  $\geq 5$  kg

Fuji

Vnější oploď: světle až tmavě červená barva pokrývající  $\geq 60$  % povrchu slupky;

Velikost: průměr  $\geq 75$  mm nebo hmotnost  $\geq 180$  g

Obsah cukru:  $\geq 12$  °Brix

Tvrдост dužiny:  $\geq 6$  kg

Braeburn

Vnější oploď: oranžově až tmavě červená barva většinou v podobě žíhání pokrývající  $\geq 80$  % povrchu slupky;

Velikost: průměr  $\geq 70$  mm nebo hmotnost  $\geq 160$  g

Obsah cukru:  $\geq 11,5$  °Brix

Tvrдост dužiny:  $\geq 6$  kg

Při uvedení ke spotřebě musí být plody celé, čerstvého a zdravého vzhledu, čisté a prosté cizorodých látek a pachů. Dále musí splňovat požadavky stanovené pro obchodní kategorie Extra a I.

Minimální požadavky na jakost týkající se různých odrůd a kategorií jsou stanoveny v nařízení (EU) č. 543/2011.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Všechny fáze pěstování a sklizně produktu „Mela Rossa Cuneo“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Produkt „Mela Rossa Cuneo“ CHZO se v souladu s tradičními metodami uchovává s pomocí chlazení, přičemž za účelem uchování specifických jakostních vlastností je třeba zajistit správnou teplotu, vlhkost a složení atmosféry.

Uvádění produktu „Mela Rossa Cuneo“ na trh probíhá výhradně v níže uvedených obdobích.

Gala	začátek srpna až konec května
Red Delicious	začátek září až konec června
Braeburn	konec září až konec července
Fuji	začátek října až konec července

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Jablka s označením „Mela Rossa Cuneo“ musejí být balena tak, aby bylo možné produkt jasně identifikovat. Za tímto účelem musí být na obalech nebo na jednotlivých plodech jasně a čitelně uveden název „Mela Rossa Cuneo“ CHZO písmem, jehož rozměry jsou větší než jakýkoliv další text.

V případě, že se k identifikaci používají nálepky, musejí být umístěny nejméně na 70 % plodů.

Spolu s chráněným zeměpisným označením je možné používat označení a/nebo grafické symboly, které odkazují na jména, obchodní firmy, kolektivní nebo individuální ochranné známky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce produktu „Mela Rossa Cuneo“ zahrnuje obce nacházející se zčásti v provincii Cuneo a zčásti v provincii Torino v nadmořské výšce mezi 280 a 650 m.

Obce v provincii 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.

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

### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

#### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Príslušná část regionu Piemont je tvořena náhorní plošinou podél Západních Alp, konkrétně pohoří Přímořských Alp a Kottických Alp, která tvoří jednotný topografický útvar v podobě úzké náhorní plošiny mezi Západními Alpami a Pádskou nížinou.

Vymezené území představuje hlavní oblast produkce jablek v regionu Piemont. Právě zde pěstování jablek s červenou slupkou začalo, rozvíjelo se a stalo se součástí místní produkce.

Oblast, v níž se produkt „Mela Rossa Cuneo“ pěstuje, zasahuje do piemontských provincií Cuneo a Torino a z historického i zeměpisného hlediska je obzvláště vhodná k zdůraznění antokyanového zabarvení těchto jablek. Oblast charakterizuje nadmořská výška, zeměpisná šířka, topografické uspořádání, podnebné faktory a vysoká intenzita slunečního záření.

Rozdíly mezi denními a nočními teplotami jsou dány polohou oblasti mezi Alpami a Pádskou nížinou. Od pozdního léta a během celého podzimu, což je doba dozrávání odrůd produktu „Mela Rossa Cuneo“ před sklizní, činí tento rozdíl v průměru 13,8 °C. Tato hodnota je v porovnání s teplotami běžně zaznamenávanými ve většině ostatních evropských oblastech, kde se pěstují jablka, neobvyklá, ať už se jedná o oblasti v nížinách nebo v horách, kde jsou teplotní výkyvy v převážní míře dány rychlým průběhem meteorologických změn.

#### 5.2 Specifičnost produktu:

Zvláštní vlastnosti, díky nimž produkt „Mela Rossa Cuneo“ získal svou vynikající pověst, jsou charakteristické červené zabarvení slupky a výsledná podoba plodů, pokud jde o rozsah zabarvení (procentní podíl slupky, která je takto zabarvená) a o zvláštní lesklou barvu vnějšího oplodí. Díky těmto vlastnostem lze produkt „Mela Rossa Cuneo“ jasně identifikovat na místních, regionálních, národních i zahraničních trzích.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Obzvláště příjemný vzhled produktu „Mela Rossa Cuneo“ je výsledkem příznivého spolupůsobení zeměpisné oblasti produkce a tradičně používaných odrůd jablek a jejich klonů.

Na kvalitu červeného zabarvení plodů mají vliv tyto tři fyzicko-klimatické jevy, které jsou součástí příslušné zeměpisné oblasti:

- nezvykle velký rozsah teplotních výkyvů v období před sklizní,
- vlhkost slupky způsobená kapkami rosy, která se na plodech objevuje v nejméně chladnějších nočních hodinách a jejímž výsledkem je charakteristický cyklus, při němž je slupka plodu střídavě mokrá a suchá,
- ranní a večerní horské vánky, které zintenzivňují a urychlují teplotní a vlhkostní cykly.

Tyto fyzické jevy spolu se slunečním zářením mají vliv na vytváření a rozvoj antokyanů, což jsou pigmenty, které zabraňují oxidaci a způsobují zabarvení slupky jablek. Vznik barevné pigmentace úzce souvisí s teplotními výkyvy. Rozsah barevných odstínů postřehnutelný lidským okem závisí na procentním podílu buněk s barevným pigmentem a na stupni zředění antokyanů v buňkách. Proces rozvoje antokyanů je dán cykly vlnutí a osychání plodů spolu s intenzitou slunečního záření.

Dokument vypracovaný Univerzitou gastronomických věd v Pollenzu (CN) podrobně popisuje produkci jablek s červenou slupkou v uvedené zeměpisné oblasti. Pod vlivem osvícenských myšlenek došlo v 18. století v oblasti Piemontu k založení několika zemědělských akademií a sdružení, které se intenzivně zabývaly výzkumem odrůd, šířením nových kultivarů a zaváděním pěstitelských technik na vědecké bázi. Tak došlo k vytvoření podmínek pro rozšíření odrůd jablek s červenou slupkou, které jsou obzvláště ceněny pro zvláště intenzivní a lesklou barvu získanou díky oblasti, v níž jsou pěstovány (Cuneo).

Rozvoj moderního pěstitelství jablek v oblasti Cuneo začal v 50. a 60. letech 20. století, přičemž jablka s červenou slupkou pozvolna získávala převahu, až se stala hlavní skupinou odrůd, které se v oblasti v současné době pěstují. Pojem „Mela Rossa Cuneo“ se zavedl v 60. a 70. letech 20. století a začal se objevovat v účetních dokumentech a v dokladech doprovázejících produkt na vnitřním trhu. Ve stejné době proběhla první reklamní kampaň zaměřená na produkt „Mela Rossa Cuneo“. V 80. letech se označení začalo uvádět na vývozních fakturách produktu. Ve stejné době se produkt „Mela Rossa Cuneo“ začíná objevovat na pěstitelských výstavách určených pro profesionální pěstitele ovoce, ale i pro spotřebitele a prostřednictvím projektů podporujících jeho prodej ve velkých obchodních centrech v severovýchodní části Itálie během prvních deseti let 21. století postupně upevňuje svou obchodní identitu.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce k návrhu změny chráněného zeměpisného označení „Mela Rossa Cuneo“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 265 ze dne 14. listopadu 2011.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU)“.