

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2003/C 30/05)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) NR. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB (x) BGB ()

Nationalt sagsnummer: 6/2001

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma

Tlf.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26.

2. Ansøgende sammenslutning

2.1. Navn: Consorzio Melinda scarl

2.2. Adresse: Via Tinto, 200/9
I-38023 Cles (TN)

2.3. Sammensætning: producenter/forarbejdningsvirksomheder.

3. Produktets art: Friske frugter og grønsager — Kategori 1.6.

4. Varespecifikation (Sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2).

4.1. **Navn:** »mela Val di Non«

4.2. Beskrivelse

A. Sorter

Æbler med betegnelsen »mela Val di Non« BOB omfatter følgende sorter: Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious.

B. Produktets egenskaber

Udseende

Ved markedsføring skal æblerne være hele, friske af udseende og sunde, rene og fri for fremmede stoffer og lugte.

Æblerne skal have følgende form:

— Golden Delicious og Red Delicious: kegleformet eller aflang

— Renetta Canada: kegleformet eller fladtrykt.

Typiske farver:

— Golden Delicious: gulgrøn, til tider med rosa skær

— Red Delicious: grøn bundfarve med rød dækfarve

— Renetta Canada: gulgrøn med rustbelægning.

Kemiske egenskaber

Sukkerindholdet skal mindst være som følger:

— Golden Delicious: 12° Brix

— Red Delicious: 9° Brix

— Renetta Canada: 9° Brix.

Mindste syreindhold:

— Golden Delicious: 5 meq udtrykt som NaOH/100 g

— Red Delicious: 3,5 meq udtrykt som NaOH/100 g

— Renetta Canada: 8 meq udtrykt som NaOH/100 g.

På høsttidspunktet skal Golden Delicious endvidere mindst opfylde følgende værdi efter Thiault-indexet (sukker i alt (g/l) + surhedsgrad (g/l æblesyre) $\times 10 = 170$).

Fysiske egenskaber

Fasthed udtrykt i kg/cm² skal mindst være:

— Golden Delicious: 5

— Red Delicious: 5,5

— Renetta Canada: 5.

Størrelse og kategori

BOB »Mela Val di Non« omfatter kun æbler af klassen Ekstra og I. Mindtestørrelsen er 65 mm. Mindstekravene til de forskellige sorters og klassers kvalitet er fastsat i forordning (EF) 920/1989, med ændringer.

Organoleptiske egenskaber

De særlige organoleptiske egenskaber ved æbler med betegnelsen »mela Val di Non« skyldes den rette balance mellem de ovenfor beskrevne fysisk-kemiske parametre. Navnlige:

— Golden Delicious udmærker sig ved skørt og saftigt frugtkød og syrlig-sød smag

- Red Delicious har et mere melet frugtkød og en fremherskende sød smag
- Renetta Canada skifter konsistens og smag alt efter årstid, fra skørt og udpræget syrligt til sødt og melet frugtkød, men bevarer dog sine typiske organoleptiske egenskaber.

4.3. **Geografisk område:**

Dyrkningsområdet for »mela Val di Non« BOB ligger i den autonome provins Trento og dækker afvandingsområdet for Noce-floden, der løber gennem Val di Sole og Val di Non, også kaldet Valli del Noce eller Anaunia.

Området dækker følgende kommuner:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, 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.

4.4. **Bevis for oprindelse**

Historiske referencer — Belæg for produktets oprindelse findes i historiske dokumenter, som bevidner den lange tradition for frugtdyrkning i dette område. Denne tradition kan følges langt tilbage til i tiden, hvilket også fremgår af visse stednavne (Malè kommer af latin Maletum, dvs. »æblelund«, og Malosco) og af pålidelige historiske kilder (Carta di Regola fra 1564 for Villa di Dardine og Carta di Regola for Cles fra 1641).

I et brev fra 1739 anmodes en adelsfamilie om at sende en kurv »pomi rosmarini« til Wien, dvs. at æblerne allerede dengang var kendt for deres høje kvalitet så langt væk som i det Habsburgske riges hovedstad.

Fra begyndelsen af 1800-tallet bliver kilderne talrige, og i århundredets anden halvdel modtager frugtavlere en lang række anerkendelser og priser på de daværende internationale udstillinger.

Kulturelle referencer — Området kan fremvise mange malerier og andre kunstneriske frembringelser helt tilbage fra tiden før renæssancen, som vidner om den store betydning, æblet altid har haft for dette område. Der findes også en omfattende digtning i egnens dialekt, som priser æblet og dalens frugtavl.

Sociale og økonomiske referencer — De over 5 000 producenter af »mela Val di Non«, som hovedsageligt er organiseret i konserverings-, forarbejdnings- og salgssammenslutninger, udgør, sammen med de betydelige indtægter fra transport-, emballage, og forarbejdningssektoren, et vigtigt økonomisk fundament for området.

Sporbarhed — Hvad angår kontrollen med oprindelsesbetegnelsen (BOB), er det kontrolinstansen i punkt 4.7, som attesterer, at »Mela Val di Non« har oprindelse i det afgrænsede produktionsområde. Med henblik herpå skal producenterne igennem hele fremstillingsprocessen opfylde en lang række betingelser.

De vigtigste af disse betingelser, som producenterne og/eller forarbejdningsvirksomhederne skal opfylde, og som sikrer, at produktet kan spores tilbage til hver enkelt fase i fremstillingsprocessen, omfatter følgende:

- registrering i et dertil oprettet register over producenter af »Mela Val di Non«
- føring af register over alle jordarealer, der anvendes til dyrkning af »Mela Val di Non«
- føring af passende registre over produktion og emballering.

4.5. *Fremstillingsmetode*

Dyrkningsmetode — Der anvendes traditionelle dyrkningsmetoder til fremstilling af »mela Val di Non« BOB for at bevare den rette balance mellem vækst og produktion og dermed opnå et produkt af høj kvalitet. Derfor beskæres/formes træerne enten ikke, eller de beskæres/formes i spindelform.

Plantetæthed — Plantetætheden må ikke overstige 4 800 planter/ha.

Jordbehandling — Som led i de traditionelle produktionsmetoder, der anvendes i området, er jorden mellem trærækkerne bevokset med græs i hele beplantningens levetid, og græsset slås i forårs- og sommermånederne. Denne praksis er af stor betydning, ikke blot fordi jordens tab af næringsstoffer hermed erstattes, men også fordi jordens fysiske og biologiske struktur bevares som følge af tilførslen af organisk materiale. Der behøves derfor kun ringe tilførsel af mineralske næringsstoffer.

Kontrol med produktionen — Produktionen kontrolleres gennem beskæring og udtynding med henblik på at opnå den bedst mulige kvalitet. Beskæring gøres manuelt hvert år om vinteren i plantens hvileperiode og sigter mod at skabe det rette forhold mellem produktionen af frugtknopper og planternes bæreevne.

Kunstvanding — Kunstvanding fra marts til oktober efter behov — er nødvendig for at opnå en produktion af høj kvalitet.

Høst — Plukningen foretages udelukkende manuelt og finder sted i august, september, oktober og første halvdel af november alt efter de forskellige sorters modningstidspunkt.

Udbytte — Produktionen må ikke overstige 68 t/ha.

Emballering — Æbler med betegnelsen »mela Val di Non« skal pakkes i emballager, som muliggør klar identifikation af indholdet.

4.6. *Tilknytning*

Det naturlige miljø

Jordbund: »Mela Val di Non« dyrkes i et område, der i høj grad egner sig til produktion af æbler af høj organoleptisk kvalitet. Området er dannet af klippeformationer af »dolomit«, hvilket i sig selv er unikt. Et særligt træk er jordens store indhold af frit magnesium, ofte dobbelt så stort som i andre områder med frugtavl.

Jordens indhold af organisk materiale (4-6 %) og kvælstof er optimalt, og også indholdet af andre stoffer såvel som af sporstoffer ligger på et gunstigt niveau.

Klima: Områdets uhyre gunstige eksponering mod syd-sydøst er kombineret med et tempereret kystklima/kontinentalt-alpint klima, der mildnes takket være beliggenheden i en bred gletcheraldal.

Som følge af den sparsomme nedbør (gennemsnitligt 5- 7 regndage pr. måned) kan året tælle op til næsten 300 soldage. Takket være det absolutte fravær af tåge og dis hele året rundt og den lave luftfugtighed er luften meget klar. Det heraf følgende stærke sollys fremmer syntesen af sukkerstoffer og udviklingen af de aromaer, der er typiske for æbler fra dette område.

Selv i dagens varmeste timer forbliver luften klar takket være en sydlig brise, der hver dag rejser sig sent på formiddagen (benævnt »Ora del Garda«), og som skyldes transporten af luftmasser fra søen Bèlaco, Italiens største sø.

I hele produktionsområdet foretager APPA (Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente — det regionale miljøagentur) endvidere en løbende overvågning af luftens »kvalitet« og kan således stadfæste, at hele dyrkningsområdet for »mela Val di Non« er frit for luftforurenende stoffer fra byerne.

Den kølige forårstemperatur i frugtens tidligste udviklingsfase fremmer endvidere tilstedeværelsen af naturlige giberelliner i planten, som fremmer celledelingen. Dette giver æblerne deres særligt sprøde frugtkød og aflange form, som for Delicious-æblernes vedkommende giver sig udslag i en typisk kegleform.

Takket være den rationelle brug af kunstvanding, som forebygger vækststress, og som fremmer en ligevægtig udvikling af frugtkød og skræl, vokser frugterne harmonisk gennem hele sommeren med en skræl, der for Delicious-sortens vedkommende er usædvanlig glat og fri for defekter som følge af rustbelægninger.

Herudover resulterer det alpine klima (varme dage/kolde nætter) i en gunstig balance mellem den store mængde fotosynteseprodukter, der dannes om dagen, og det beskedne tab af sukkerstoffer, som finder sted om natten. Denne meget positive balance skyldes, at tabet af sukkerstoffer som følge af planternes respiration om natten, der er direkte proportional med temperaturerne i de mørke natteimer, netop begrænses stærkt af de kølige nattetemperaturer, som også gør sig gældende i sommermånederne.

En anden vigtig faktor er de næsten altid klare nætter, hvorved frugterne i vækst- og modningsperioden dækkes af morgendug, som fordamper med dagens første solstråler og derved afkøler frugterne. Dette bevirker en positiv reaktion i æblernes skræl, som giver Golden Delicious og Renetta del Canada deres rosa dærfarve og Red Delicious sin lysende røde farve.

Området ligger i et alpint landskab med dettes typiske flora og fauna, som beskrevet af botanikere og biologer, og vidner om det harmoniske forhold mellem frugtavl og natur.

De menneskelige faktorer

Sammen med det naturlige miljø har mennesket med sine traditioner i århundredernes løb bidraget afgørende til at skabe den forbindelse mellem »Mela Val di Non« og det pågældende produktionsområde, der er beskrevet i de historiske bemærkninger i afsnittet om »bevis for oprindelsen«, og som bekræftes af en omfattende litteratur af historisk-kulturel og videnskabelig art.

Takket være landbefolkningens dybe rødder i dette område, hvor den med sin traditionsrige erfaring og kultur og sin stadige udforskning og udnyttelse af dyrkningsmetoder fra generation til generation har skabt betingelserne for, at dyrkningen af »Mela Val di Non« efterhånden har fået fodfæste og i dag betragtes som en historisk og kulturel arv for hele området, samtidig med at det er en vigtig indtægtskilde.

Hele 15 000 ud af områdets befolkning på i alt 35 000 arbejder således i denne branche.

Dette er grunden til, at befolkningens dagligdag er præget af æbleavlens forskellige faser (navnlig blomstring, modning og plukning), og mange folkefester, kulturbegivenheder og kongresser har tilknytning til æbledyrkningen og den betydning, den spiller i et integreret bjerglandbrug, både for landskabs- og miljøbevaring og for bevaring af den traditionelle kultur.

Forbindelsen mellem miljøfaktorer og menneskelige faktorer

Forbindelsen mellem disse faktorer er af en sådan art, at miljøet, klimaet og de menneskelige faktorer i området klart udgør et udeleligt hele.

Det har resulteret i en æbleproduktion af enestående kvalitet og med organoleptiske egenskaber, der er kendt og påskønnet viden om, således at æbler fra Val di Non overalt nyder et godt omdømme, både i socioøkonomisk og i handelsmæssig henseende.

Af officielle optegnelser fremgår det således, at æbler fra Val di Non allerede i flere årtier har udgjort en særlig kategori.

Det skal ligeledes nævnes, at det gennemsnitlige prisniveau for »Val di Non«-æbler til stadighed er 20-25 % højere end for æbler i samme handelsklasse, men af anden oprindelse, og denne prisforskel kan nå helt op på 40-45 %.

Det skal endvidere understreges, at denne prisforskel som følge af produktets oprindelse gør sig gældende for alle de tre æblesorter, der er omfattet af ansøgningen om beskyttet oprindelsesbetegnelse »mela Val di Non«, dvs. sorterne Golden Delicious, Renetta del Canada og Red Delicious.

Analyserne af »mela Val di Non« viser en naturlig variation i frugternes kvalitet, men også en højere gennemsnitskvalitet, som bevidnes af, at forbrugerne er rede til at betale en klart højere pris for æbler fra dette område.

»Val di Non«-æblet påskønnes af forbrugerne som følge af dets særlige kvalitet, der har tilknytning til dyrkningsområdet, men det nyder stor anerkendelse overalt, hvilket fremgår af de priser og kvalitetscertifikater, det har vundet på talrige nationale og internationale udstillinger.

Denne udvikling skyldes indbyggernes fuldstændige — dvs. kulturelle, arbejdsmæssige og økonomiske — deltagelse i fremstillingen af »mela Val di Non«, hvorved de har bidraget til at skabe den tætte forbindelse mellem produktet og det stedlige miljø og navnlig til i tidens løb at skabe en stærk følelsesmæssig tilknytning mellem beboerne i området og denne usædvanlige frugt.

4.7. Kontrolinstans

Navn: CSQA

Adresse: Via San Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

4.8. Mærkning

Salgspakningerne eller hvert enkelt æble skal mærkes med **BOB »mela Val di Non«**.

Det er forbudt at tilføje oprindelsesangivelser, der ikke udtrykkeligt er fastsat i nærværende specifikation, eller supplerende angivelser, som vil kunne vildlede forbrugerne.

4.9. Krav i nationale bestemmelser: —

EF-nr.: IT/00197/2001/05.30.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 10. juli 2002.
