

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 140/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„MELA ROSSA CUNEO“****EG-Nr.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Mela Rossa Cuneo“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**3.1 Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.6 — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Die Äpfel mit der geschützten geografischen Angabe „Mela Rossa Cuneo“ werden ausschließlich unter Verwendung folgender Sorten und ihrer Klone hergestellt:

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

Außerdem müssen sie folgende Merkmale aufweisen:

Red Delicious

Epikarp: intensiv weinrot auf mindestens 90 % der Schale, mit Ausnahme der Stielgrube frei von Fettigkeit und Berostung

Größe: Durchmesser mindestens 75 mm bzw. Gewicht mindestens 180 g

Zuckergehalt: mindestens 11 °Brix

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 5 kg

Gala

Epikarp: intensiv leuchtendrot auf mindestens 80 % der Schale, mit vorwiegend streifenförmiger und teilweise auch verlaufender Zeichnung

Größe: Durchmesser mindestens 70 mm bzw. Gewicht mindestens 160 g

Zuckergehalt: mindestens 12 °Brix

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 5 kg

Fuji

Epikarp: hell- bis tiefrot auf mindestens 60 % der Schale

Größe: Durchmesser mindestens 75 mm bzw. Gewicht mindestens 180 g

Zuckergehalt: mindestens 12 °Brix

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 6 kg

Braeburn

Epikarp: orange- bis tiefrot, zumeist streifenförmige Zeichnung auf mindestens 80 % der Oberfläche

Größe: Durchmesser mindestens 70 mm bzw. Gewicht mindestens 160 g

Zuckergehalt: mindestens 11,5 °Brix

Festigkeit des Fruchtfleischs: mindestens 6 kg

Beim Inverkehrbringen müssen die Früchte ganz, frisch und unbeschädigt, sauber, frei von Fremdstoffen und -gerüchen sein und den Anforderungen der Handelsklassen Extra und I entsprechen.

Die Mindestanforderungen an die Qualität der einzelnen Sorten und Kategorien entsprechen denen der EU-Vorschriften gemäß der Verordnung (EU) Nr. 543/2011.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Alle Stufen des Anbaus und der Ernte der g.g.A. „Mela Rossa Cuneo“ müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Die Haltbarmachung der g.g.A. „Mela Rossa Cuneo“ erfolgt auf traditionelle Weise mittels Kühlung, indem für die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte sowie die Luftzusammensetzung gesorgt wird, durch welche die besonderen Qualitätsmerkmale erhalten bleiben.

Die einzelnen Sorten von „Mela Rossa Cuneo“ dürfen jeweils nur in folgenden Zeiträumen in den Verkehr gebracht werden:

Gala	Anfang August bis Ende Mai
Red Delicious	Anfang September bis Ende Juni
Braeburn	Ende September bis Ende Juli
Fuji	Anfang Oktober bis Ende Juli

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Die Äpfel mit dem Namen „Mela Rossa Cuneo“ müssen in einer Weise aufgemacht oder verpackt werden, in der das Erzeugnis eindeutig gekennzeichnet werden kann. Die Kennzeichnung des Erzeugnisses muss auf der Verpackung oder auf den einzelnen Früchten erfolgen; anzubringen ist die Angabe „Mela Rossa Cuneo“ IGP in klarer und gut lesbarer Schrift, die größer ist als alle anderen aufgeführten Angaben.

Bei der Kennzeichnung mit Aufklebern müssen diese auf mindestens 70 % der Früchte angebracht sein.

Zusammen mit dem Hinweis der geschützten geografischen Angabe können auch Hinweise und/oder grafische Symbole verwendet werden, die sich auf Namen, Firmenbezeichnungen, gemeinsame Marken oder Marken einzelner Betriebe beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben oder geeignet sind, den Käufer in die Irre zu führen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das Erzeugungsgebiet von „Mela Rossa Cuneo“ umfasst Gemeinden in den Provinzen Cuneo und Turin, die in einer Höhe von 280-650 m ü.M. liegen.

In der Provinz Cuneo handelt es sich um folgende Gemeinden: 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 und Villar San Costanzo.

In der Provinz Turin handelt es sich um folgende Gemeinden: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Osasco, S.Secondo di Pinerolo und Pinerolo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Der betreffende Teil der Region Piemont liegt auf einer Hochebene entlang der Westalpen, (Seealpen und Kottische Alpen); er hat eine einzigartige Geländeform, die aus einem balkonartig aufgehängten engen Streifen Hochebene zwischen den Westalpen und der Poebene besteht.

Das abgegrenzte Gebiet ist das Haupterzeugungsgebiet für Äpfel der Region Piemont; in diesem Gebiet hat der Anbau von Äpfeln mit roter Schale seinen Ursprung, dort wurde er weiterentwickelt und ist er geografisch angesiedelt.

Die Anbauflächen von „Mela Rossa Cuneo“ liegen in einem Gebiet, das Teile der piemonteser Provinzen Cuneo und Turin umfasst, und bieten aus historischen wie auch aus geografischen Gründen besonders gute Voraussetzungen für die Ausbildung der Anthozyanfärbung in den dort angebauten Äpfeln. Die Höhenlage, der Breitengrad, die Geländebeschaffenheit, die Klimabedingungen und die besondere Intensität der Sonneneinstrahlung machen die speziellen Umgebungsbedingungen in dem Gebiet aus.

Die Nähe der Alpen einerseits und der Poebene andererseits sind — vom Spätsommer über die gesamte Herbstzeit entsprechend den jeweiligen Wartezeiten bis zur Ernte der Sorten von „Mela Rossa Cuneo“ — verantwortlich für die Temperaturschwünge zwischen Tages- und Nachtzeit, die in diesem Zeitraum durchschnittlich 13,8 °C betragen. Diese Unterschiede sind ungewöhnlich stark im Vergleich zu denen, die normalerweise in den meisten anderen Apfelanbaugebieten Europas sowohl in Berglage als auch in den Ebenen verzeichnet werden, wo Temperaturschwünge zumeist auf den raschen Umschwung bei meteorologischen Störungen zurückzuführen sind.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die besonderen Merkmale, auf die sich das Ansehen von „Mela Rossa Cuneo“ gründet, sind die typische rote Färbung der Schale, die das Aussehen des Erzeugnisses bestimmt, die Ausdehnung dieser Färbung (Anteil der Schale, die diese der Färbung aufweist), sowie die besonders leuchtende Farbe des Epikarps. Durch diese Merkmale erhält „Mela Rossa Cuneo“ auf den lokalen, regionalen, nationalen und ausländischen Märkten seine spezifische Eigenart.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.):*

Das besonders schöne Aussehen von „Mela Rossa Cuneo“ ist das Ergebnis der günstigen Wechselwirkung zwischen dem geografischen Anbaugebiet einerseits und den Sorten bzw. Klonen traditionell verwendeter Äpfel andererseits.

Zur Beschaffenheit der roten Färbung tragen folgende physikalisch-klimatischen Gegebenheiten bei, die auf die Merkmale des geografischen Gebiets zurückzuführen sind:

- die ungewöhnlich starken Temperaturunterschiede im Tagesverlauf in der Zeit vor der Ernte;
- die Befeuchtung der Schale durch Tautropfen, die sich während der kühleren Nachtstunden bilden und den typischen Wechsel von Benetzung und Trocknung der Fruchtoberfläche verursachen;
- die Bergwinde, die morgens und abends aus entgegengesetzten Richtungen wehen und die tageszeitlich bedingte Veränderung der Temperatur bzw. der Feuchtigkeit beschleunigen.

Diese physikalischen Erscheinungen treten mit der Sonneneinstrahlung bei der Bildung und Entwicklung der Anthozyane, der für die Färbung des Apfel-Epikarps verantwortlichen Antioxidanzien, in Wechselwirkung. Die Temperaturunterschiede hängen eng mit der Bildung der Farbpigmente zusammen. Die mit dem bloßen Auge sichtbare Ausdehnung der Farbe ist abhängig vom Prozentsatz der Zellen mit Farbpigmenten und nicht davon, wie stark die Anthozyane in den Zellen gelöst sind. Der Wechsel von Benetzung und Trocknung, der mit der Sonneneinstrahlung in Wechselwirkung tritt, hat Einfluss auf den Entwicklungsprozess der Anthozyane.

Das Erzeugungsverfahren der rotschaligen Äpfel in dem geografischen Gebiet ist gut in dem Dokument beschrieben, das die Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (CN) erarbeitet hat. Im Zuge der Aufklärung im 18. Jahrhundert entstanden im Piemont Akademien und landwirtschaftliche Vereinigungen, die sich um intensive Forschungsarbeiten zu den einzelnen Sorten, die Verbreitung neuer Sorten und die Entwicklung von Anbautechniken auf wissenschaftlicher Basis verdient gemacht haben. So wurden die Bedingungen für die Verbreitung von Apfelsorten mit roter Schale geschaffen, die besonders geschätzt wurden, weil deren Farbe unter den Umweltbedingungen von Cuneo eine besondere Intensität und Leuchtkraft herausgebildet hat.

Die Entwicklung des modernen Apfelanbaus in Cuneo hat ihren Ursprung in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts; die roten Apfelsorten breiteten sich allmählich innerhalb der Sortenpalette aus und sind heutzutage die vorherrschenden Sorten. In den 60er und 70er Jahren des 20. Jahrhunderts hat sich der Begriff „Mela Rossa Cuneo“ eingebürgert und begann, in Buchungsbelegen und Begleitpapieren dieses Erzeugnisses für den einheimischen Markt verwendet zu werden; in diesen Jahren ist in einer Werbekampagne auch erstmals von „Mela Rossa Cuneo“ die Rede; in den 80er Jahren erscheint der Begriff auch auf Rechnungen für den Versand dieses Erzeugnisses ins Ausland. In diesen Jahren wurde „Mela Rossa Cuneo“ auf Fachmessen für gewerbliche Obstbauern und für Verbraucher ausgestellt und konnte im ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts in Verkaufsstellen der Supermarktketten in Nordwestitalien seine kommerzielle Identität in Projekten zur wirtschaftlichen Aufwertung weiter festigen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Die Verwaltung hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Mela Rossa Cuneo“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 265 vom 14. November 2011 eingeleitet.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation ist im Internet abrufbar:

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

oder

direkt auf der Homepage des italienischen Landwirtschaftsministeriums (<http://www.politicheagricole.it>) durch Anklicken von „Qualità e sicurezza“ (oben rechts auf dem Bildschirm) und anschließend von „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.