

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 72/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Mele del Trentino“

EU-Nr.: PGI-IT-02320 — 7. August 2017

g. U. () g. A. (X)

1. Name(n)

„Mele del Trentino“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des 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 „Mele del Trentino“ g. g. A. werden unter Verwendung der Sorten Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reinette und Pinova sowie den damit verbundenen Klonen und Mutationen der Art *Malus x domestica* Borkh., d. h. des Kulturapfels, erzeugt.

Alle Äpfel „Mele del Trentino“ sind mittelgroß, haben weißes Fruchtfleisch und einen leicht säuerlichen Geschmack sowie eine glatte Haut, ausgenommen die Sorte Reinette „antica“ [„alt“].

Beim Inverkehrbringen müssen die Früchte ganz, frisch und gesund, sauber und frei von Fremdstoffen und Fremdgerüchen sein. Ihre Form muss für Golden, Red Delicious und Pinova rund-konisch, für Gala, Fuji, Morgenduft und Granny Smith rund und für Reinette abgeflacht sein. Die Farbe von Golden ist grün bis gelb, unter Umständen auch leicht gerötet. Red Delicious, Fuji und Morgenduft sind grün bis gelb mit roter Deckfarbe, Gala und Pinova haben eine orangefarbene bis hellrote Deckfarbe und Reinette hat rotbraune Haut. Granny Smith ist grün, unter Umständen auch leicht gerötet.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Die Fruchtfleischfestigkeit darf bei Fuji, Granny Smith und Pinova nicht weniger als 5,5 kg/cm² und bei Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft und Reinette nicht weniger als 5 kg/cm² betragen. Die Festigkeit ist innerhalb von zwei Monaten nach der Ernte und bevor die Äpfel den Verpackungsbetrieb verlassen zu messen.

Die Äpfel aller Sorten müssen mindestens 65 mm, Äpfel der Sorte Gala mindestens 60 mm groß sein.

Für „Mele del Trentino“ g. g. A., die für den Frischverzehr bestimmt sind, gelten die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Mindestanforderungen der Handelsklassen Extra und I (eins).

Der Zuckergehalt muss mindestens 12° Brix für Fuji, 11° Brix für Golden und Pinova, 10,5° Brix für Gala, 10° Brix für Morgenduft und Granny und 9° Brix für Red Delicious und Reinette betragen.

Innerhalb von zwei Monaten nach der Ernte darf der Säuregehalt der Frucht (mEq NaOH/100g) bei Red und Gala 10, bei Golden und Morgenduft 15 und bei Reinette, Fuji, Granny und Pinova 25 nicht überschreiten.

Der Gesamtgehalt an Polyphenol in der ganzen Frucht muss innerhalb von zwei Monaten nach der Ernte bei Reinette 400 mg/kg und bei den anderen Sorten 200 mg/kg überschreiten.

Ausschließlich zur Verarbeitung bestimmte Äpfel unterliegen allen Anforderungen der Produktspezifikation, ausgenommen Klasse, Größe und Festigkeit. Diese Früchte können die g. g. A. „Mele del Trentino“ tragen, dürfen jedoch als solche nicht an den Endverbraucher verkauft werden.

Zur Erzeugung von „Mele del Trentino“ g. g. A. können auch andere aus der Sortenforschung hervorgegangene Apfelmischungen eingesetzt werden, sofern die Konformität des Erzeugungsverfahrens und der qualitativen Merkmale der Früchte mit dieser Produktspezifikation durch Versuche und Dokumente belegt ist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung muss innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen (die Obstplantagen müssen sich dort befinden).

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Worte und/oder Zeichen, die auf Namen, Unternehmen, Kollektivmarken oder einzelne Handelsmarken verweisen, können zusammen mit dem Wortlaut „I.G.P. Mele del Trentino“ und dem europäischen g. g. A.-Zeichen verwendet werden. Auf den Früchten können Aufkleber angebracht werden. Die Aufkleber können die Aufschrift „I.G.P Mele del Trentino“ tragen.

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

Das Gebiet wird durch die Verwaltungsgrenzen der Autonomen Provinz Trient abgegrenzt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen der g. g. A. „Mele del Trentino“ und dem geografischen Erzeugungsg Gebiet basiert auf dem Ansehen des Erzeugnisses. In Verbindung mit einer langen Tradition war es möglich, solide Beziehungen zu den Verbrauchern aufzubauen, die die Güte und besonderen Merkmale der Äpfel wertschätzen und bereit sind, dafür höhere Preise zahlen.

Preise: Auf den wichtigsten italienischen Obst- und Gemüsemärkten werden die Äpfel „Mele del Trentino“ als gesonderte Kategorie eingestuft und zu einem Durchschnittspreis gelistet, der mindestens 5 % bis 20 % über dem Preis anderer Äpfel liegt. (*Preislisten von Obst- und Gemüsemärkten in Mailand, Turin, Rom, Bologna, Verona, 1981-2013*)

Die höheren Verkaufspreise wirken sich auch auf die Einzelhandelspreise auf den Distriktmärkten aus, wo häufig Schilder mit dem Namen „Mele del Trentino“ zu sehen sind, selbst wenn es sich um Äpfel anderer Herkunft handelt. Dadurch sollen die Früchte für die Verbraucher attraktiver gemacht und der ausgezeichnete Ruf und die Besonderheit der Äpfel „Mele del Trentino“ bekräftigt werden. (*Fotodokumentation*)

Marktforschung: Die folgende Erhebung liefert eine wissenschaftliche Grundlage dafür, wie sich der Ruf anhand der Entscheidungen der Verbraucher und der Preise, die sie für eine anerkannte höhere Qualität zu zahlen bereit sind, messen lässt:

- Erhebung des Osservatorio Produzioni Trentine [Beobachtungsstelle für die Industrie des Trentino] und der CRA, 2010: 62,5 % der Einkäufer von großen Einzelhandelsketten geben an, dass die Äpfel „Mele del Trentino“ von höherer Qualität sind. Die Gesamtergebnisse ergeben Folgendes: „Die Äpfel ‚Mele del Trentino‘ sind allen Einkäufern bekannt und werden von allen Ketten verkauft.“ „Es handelt sich um die Erzeugniskategorie mit dem positivsten Image neben Wein.“ „Die Erzeugnisse sind bekannt und seit Langem überall erhältlich.“ „Es handelt sich um die Erzeugniskategorie, die am häufigsten spontan mit dem Trentino in Verbindung gebracht wird.“ (Handels-, Industrie- und Handwerkskammer, 2010)

Kulinarische Tradition und gastronomische Routen: Die Küche im Trentino zeichnet sich durch die vielfältige Verwendung der Äpfel „Mele del Trentino“ in traditionellen lokalen Desserts und Kuchen aus, herausragende Beispiele sind Strudel, Apfelkuchen und Apfelbeignets. In Sammlungen alter handschriftlicher Rezeptbücher, die bis ins Jahr 1500 zurückreichen (Stadtbibliothek Riva del Garda), werden viele verschiedene Sorten erwähnt, und die Äpfel „Mele del Trentino“ sind aufgrund ihrer Festigkeit, die sie auch nach dem Kochen behalten, sehr gut für Apfeltorten und -strudel geeignet (Sale e Pepe, 1997). Im Rezeptbuch *Dolcificette* von Cameo und Paneangeli ist die „Torta di Mele del Trentino“ [„Mele del Trentino“-Torte] aufgeführt.

Die Großveranstaltung „Mela: Gusto con arte“ fand im Dezember 2005 im Palazzo Roccabruna statt. Sie diente dazu, das gastronomische, wissenschaftliche und historische/künstlerische Profil der Äpfel „Mele del Trentino“ hervorzuheben, und umfasste Vorschläge für ausschließlich auf diesen Äpfeln basierende „Slow Food“-Menüs. (*Il Tempo*, 2. Dezember 2005)

Bereits in den 1970er Jahren wurden in Trient wichtige Überlegungen zu den Merkmalen des „Mela del Trentino“ angestellt (*La mela, il frutto dal Volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974).

Die „Mele del Trentino“ fanden auch häufig in Verbindung mit Sportarten (Basketball, Fußball, Kajaking, Radfahren) Erwähnung. (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985)

„Mele del Trentino“ in den Medien: Die Äpfel „Mele del Trentino“ waren Gegenstand von Unterhaltungs-, Kultur-, Umwelt- und Kochsendungen in nationalen Fernsehsendern wie Unomattina (2011) (Lebensmittel und Wein – Qualität der Äpfel „Mele del Trentino“), Geo & Geo (2013) „Le mele del Trentino protagoniste a ‚Geo‘ su Rai3“ (hochwertige Äpfel), Lineaverde (2016) „La mela del Trentino: una storia lunga secoli“ (Verbindung zwischen Fruchtqualität und Klima), Verissimo (2012) „A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino“. Im Jahr 2015 wiesen die Wirtschaftsseiten der Zeitung *Il Sole 24 Ore* auf den Ruf der Äpfel „Mele del Trentino“ als wichtigen Faktor für die Ausfuhr verarbeiteter Erzeugnisse hin.

Die klimatischen Bedingungen in dem Gebiet, in dem die Äpfel „Mele del Trentino“ angebaut werden, zeichnen sich durch ihre alpinen Eigenschaften, auch in niedrigeren Lagen, aus, was sich unmittelbar auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

Das alpine Klima ist geprägt durch kurze, kühle Sommer mit häufigen Gewittern und sehr harte, schneereiche Winter.

Die Temperaturen während der gesamten Vegetationsperiode sowie die Temperaturschwankungen und das Windsystem (Luftklarheit und Sonneneinstrahlung) sind die charakteristischen Merkmale des Klimas im Trentino, die die Qualität der Früchte beeinflussen können.

- Kühle Frühlingstemperaturen: Diese führen zu einer größeren Zellteilung und einem geringeren Wachstum der Zellvolumina. Die größere Anzahl von Zellwänden erhöht die Bissfestigkeit, wodurch aufgrund des höheren Prallheitsgrads und der größeren Druckfestigkeit (Biss) das charakteristische Gefühl von Knackigkeit vermittelt wird. Dieses Merkmal wurde durch einen zu Forschungszwecken eingesetzten Texturanalysator (TA-XTplus) nachgewiesen. (Corollaro et al., 2013)
- Kühle Sommertemperaturen bei Tag und Nacht: Dies bedeutet, dass in dem Gebiet weder tagsüber die Stilllegung der Photosynthese, die bei Temperaturen über 30° C auftritt (Kriedemann and Smart, 1971), noch nachts die Verlangsamung oxidativer Prozesse auftritt. Diese Phänomene würden den Säuregehalt verringern (ein Schlüsselement eines ausgewogenen, ansprechenden Geschmacks). Außerdem erhalten die kalten Nachttemperaturen die aromatischen Stoffe und Polyphenole.
- Niedrige Temperaturen während der Reifungsphase: Die Äpfel „Mele del Trentino“ sind auch in der Reifungsphase niedrigen Temperaturen ausgesetzt. Dadurch wird die Reifung verlangsamt, die Früchte verbleiben länger am Baum und die Ernte findet deutlich später statt, wodurch mehr mittels Photosynthese gebildete Stoffe akkumuliert werden können.
- Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht: Die erheblichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht ($T_{\max} - T_{\min} = 50\%$ oder mehr) begünstigen eine stärkere Hautfärbung, was die Verbraucher besonders wertschätzen, sodass sie bereit sind, für dieses ästhetische Merkmal auch mehr zu bezahlen.

- Windsystem: Im Trentino wehen starke Winde. Nebel und Dunst sind praktisch unbekannt, die Luft ist klarer und die Sonneneinstrahlung größer. Dadurch können mehr mittels Photosynthese gebildete Stoffe akkumuliert werden.

Die Erfahrung und Professionalität der Obstbauern sind entscheidend für die Erzeugung von hochwertigem Obst. Sie passen sich an die Besonderheiten des betreffenden Jahres an und verwenden Anbau- und Schnitttechniken, die auf der Tradition des Obstanbaus im Anbaugebiet beruhen. Daneben widmen sie der technologischen Innovation größte Aufmerksamkeit, um die maximale Sonnenexposition der Früchte zu fördern.

Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Qualità“ klicken (oben in der Mitte des Bildschirms), dann links auf dem Bildschirm auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U./g. g. A./g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).
