

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2003/C 30/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung insbesondere gemäß dem nachstehenden Punkt 4.6 zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. (x) g.g.A. ()

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 6/2001

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaats

Name: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Anschrift: Via XX Settembre n. 20

I-00187 Roma

Tel. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Bezeichnung: Consorzio Melinda scarl

2.2 Anschrift: Via Tento, 200/9

I-38023 Cles (TN)

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter

3. Art des Erzeugnisses: Obst und Gemüse in unverarbeitetem Zustand — Klasse 1.6

4. Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2):

4.1 **Name:** „Mela Val di Non“

4.2 Beschreibung

A. Sorte

Bei den g.U. Val-di-Non-Äpfeln handelt es sich um Äpfel der Sorten Golden Delicious, Kanada-Reinette und Red Delicious.

B. Merkmale

Aussehen:

Beim Inverkehrbringen müssen die Früchte ganz, frisch und unbeschädigt, sauber und frei von Fremdstoffen und -gerüchen sein.

Form:

— Golden Delicious und Red Delicious: länglich-konisch,

- Kanada-Reinette: konisch oder flachkugelig.

Typische Farbe:

- Grundfarbe gelbgrün, Deckfarbe rötlich (Golden Delicious),
- Grundfarbe grün, Deckfarbe rot (Red Delicious),
- Gelbgrün, berostet (Kanada-Reinette).

Chemische Merkmale:

Zuckergehalt (Minimumwerte):

- Golden Delicious: 12° Brix,
- Red Delicious: 9° Brix,
- Kanada-Reinette: 9° Brix.

Mindestsäuregehalt:

- Golden Delicious: 5 mÄq, ausgedrückt in NaOH,
- Red Delicious: 3,5 mÄq, ausgedrückt in NaOH,
- Kanada-Reinette: 8 mÄq, ausgedrückt in NaOH.

Außerdem weisen die Früchte der Sorte Golden Delicious zum Zeitpunkt der Ernte beim Thiault-Index folgende Mindestwerte auf:

$$(\text{Zuckergehalt insgesamt (g/l)} + \text{Säure (g/l Apfelsäure)}) \times 10 \geq 170.$$

Physikalische Merkmale:

Für die Festigkeit gelten folgende Mindestwerte:

- Golden Delicious: 5 kg/cm²,
- Red Delicious: 5,5 kg/cm²,
- Kanada-Reinette: 5 kg/cm².

Größe und Kategorie:

Die Bezeichnung g.U. „Mela Val di Non“ ist Äpfeln der Handelsklassen Extra und I vorbehalten. Sie weisen einen Mindestdurchmesser von 65 mm auf. Für die Qualität der einzelnen Sorten und Kategorien gelten die Mindestanforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 920/89.

Organoleptische Eigenschaften:

Der angenehme Geschmack des Val-di-Non-Apfels ergibt sich aus der Ausgewogenheit der oben beschriebenen physikalisch-chemischen Merkmale. Insbesondere sind folgende Eigenschaften hervorzuheben:

- Der Golden Delicious zeichnet sich durch die Festigkeit und Saftigkeit des Fruchtfleischs und seinen besonderen säuerlich-süßen Geschmack aus.

- Der Red Delicious ist durch weicherer Fruchtfleisch und stärkere Süße gekennzeichnet.
- Der Geschmack der Kanada-Reinette variiert je nach Jahreszeit, so kann z. B. das Fruchtfleisch fest und ausgeprägt säuerlich oder eher weich und süß sein, wobei aber die typischen organoleptischen Eigenschaften in jedem Fall erhalten bleiben.

4.3 Geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der g.U. „Mela Val di Non“ liegt in der Umgebung des Flusses Noce, der das Val di Sole und das Val di Non durchzieht, die auch unter der Bezeichnung Valli del Noce oder Anaunia bekannt sind, und liegt in der autonomen Provinz Trient.

Das Gebiet umfasst folgende Gemeinden:

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 Ursprungsnachweis

Historische Bezüge: Belege für den Ursprung des Erzeugnisses finden sich in historischen Dokumenten, die die lange Tradition des Obstbaus in diesem Gebiet bezeugen. Diese reicht weit zurück, wie sich schon an den Ortsnamen zeigt. Die Namen Malè ebenso wie Malosco leiten sich ab vom lateinischen Wort Maletum, also „Apfelhain“, weitere Belege sind zuverlässige historische Quellen (Stadtbriefe von Villa di Dardine aus dem Jahr 1564 bzw. von Cles aus dem Jahr 1641).

In einem Schreiben von 1739 wurde eine adlige Familie um den Versand einer Kiste von „Rosmarinäpfeln“ nach Wien gebeten, die schon damals in der Hauptstadt des habsburgischen Kaiserreichs für ihre ausgezeichnete Qualität berühmt waren.

Ab Beginn des 19. Jahrhunderts werden die Belege immer zahlreicher, und in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts haben die Obstbauern auf den internationalen Messen der damaligen Zeit viele Urkunden und Preise für ihre Früchte gesammelt.

Kulturelle Bezüge: Im Erzeugungsgebiet finden sich zahlreiche Darstellungen und Kunstwerke, teilweise noch aus der Zeit vor der Renaissance, die von der Bedeutung des Apfels für dieses Gebiet künden. Weitere Belege sind die Lehrgedichte, die in diesem Gebiet zum Apfel und Obstbau verfasst wurden.

Soziale und wirtschaftliche Bezüge: Die mehr als 5 000 Erzeuger der Val-di-Non-Äpfel, die zum großen Teil in Konservenherstellungs-, Verarbeitungs- und Verkaufsgenossenschaften organisiert sind, und der beachtliche wirtschaftliche Beitrag des Transport-, Verpackungs- und Verarbeitungssektors bilden eine wichtige Einkommensgrundlage für die beiden Täler.

Herkunftssicherung: Was die Kontrolle zur Bescheinigung des Ursprungs der Val-di-Non-Äpfel in dem geografischen Gebiet betrifft, so erteilt die Kontrollenrichtung gemäß Artikel 7 auf der Grundlage zahlreicher Auflagen, denen sich die betreffenden Erzeuger über den gesamten Produktionszyklus unterwerfen, den entsprechenden Nachweis. Hierbei sind insbesondere folgende Auflagen zu nennen:

- Eintragung der Erzeuger in ein spezielles Verzeichnis,
- Führen eines Grundbuchs mit allen Anbauflächen, die den betreffenden Auflagen unterliegen,
- Führen spezieller Register für die Erzeugung und Verpackung.

4.5 **Herstellungsverfahren**

Anbauverfahren: Es werden traditionelle Anbauverfahren angewandt, um das Gleichgewicht der Pflanzen zu erhalten und auf diese Weise eine hochwertige Erzeugung sicherzustellen. Zu diesem Zweck werden die Baumkronen entweder in der natürlichen Form belassen oder in Spindelform geschnitten.

Pflanzdichte: Die Pflanzdichte beträgt höchstens 4 800 Bäume/ha.

Bewirtschaftung der Anbaufläche: Entsprechend der traditionellen Anbauweise wird der Boden zwischen den Baumreihen während der gesamten Lebenszeit der Bäume mit Mulch bedeckt und in den Frühjahrs- und Sommermonaten das Gras geschnitten. Diese Praktiken sind besonders wichtig, weil hierdurch der Boden mit Nährstoffen versorgt wird, indem ihm die verloren gegangenen Stoffe kontinuierlich wieder zugeführt werden und die biologisch-chemische Struktur erhalten bleibt, weil der Gehalt des Bodens an organischen Substanzen erhalten und angereichert wird. Deswegen müssen Nährstoffe nur in geringem Umfang und lediglich als Ergänzung zugeführt werden.

Begrenzung des Ertrags: Zur Verbesserung der Qualität wird der Ertrag durch sachgemäße Baumschnitt- und Ausdünnungsmaßnahmen begrenzt. Der Baumschnitt muss alljährlich während der Winterzeit, d. h. der Ruheperiode der Pflanzen, manuell durchgeführt werden, damit das Gleichgewicht zwischen der Zahl der Fruchtknospen und der Ertragskraft des Baums erhalten bleibt.

Bewässerung: Die für die Erzeugung hochwertiger Früchte praktisch unverzichtbare Zusatzbewässerung kommt je nach Bedarf zwischen März und Oktober zum Einsatz.

Ernte: Die Früchte werden je nach Reifezeit der einzelnen Sorten ausschließlich manuell in den Monaten August, September und Oktober sowie in der ersten Novemberhälfte geerntet.

Erzeugungsmenge: Die Erzeugungsmenge darf höchstens 68 t/ha betragen.

Verpackung: Die Val-di-Non-Äpfel sind so zu verpacken, dass die Früchte eindeutig identifiziert werden können.

4.6 **Zusammenhang mit geografischem Gebiet**

Natürliche Umgebung

Böden: Val-di-Non-Äpfel werden auf Böden angebaut, die sich für die Erzeugung von geschmacklich und qualitativ hochwertigen Früchten besonders gut eignen. Die Böden haben sich aus Dolomit-Felsgestein gebildet, was an sich schon eine Besonderheit darstellt. Sie zeichnen sich durch ihren besonderen Reichtum an austauschbarem Magnesium aus, dessen Gehalt häufig nachweislich mehr als doppelt so hoch ist als in anderen Obstanbaugebieten üblich.

Optimal ist auch der Gehalt an organischen Substanzen sowie Stickstoff (4—6 %); günstig ist zudem der Gehalt an anderen Elementen einschließlich Spurenelementen.

Klima: Neben der äußerst günstigen Süd- bis Südostlage des Anbaugebiets wirkt sich auch das gemäßigte Meeres- und kontinental-alpine, durch die Gletschermulde abgemilderte Klima vorteilhaft aus.

Das Gebiet zeichnet sich durch geringe Niederschläge (durchschnittlich 5—7 Regentage im Monat) und bis zu 300 Sonnentage jährlich aus. Da sich wegen der geringen Luftfeuchtigkeit zu keiner Jahreszeit Nebel oder Dunst bilden, ist die Atmosphäre sehr klar, so dass die starke Sonneneinstrahlung voll zur Fotosynthese des Zuckers und zur Ausbildung des Aromas genutzt werden kann, durch die sich diese Äpfel auszeichnen.

Zu der klaren Luft trägt während der wärmsten Stunden des Tages am späten Vormittag auch der Südwind („Ora del Garda“) bei; dieser entsteht durch die Bewegung der Luftmassen, die vom weiträumigen Seenbecken des Gardasees, des größten Sees in Italien, aufsteigen.

Die Luftqualität wird zudem im gesamten Erzeugungsgebiet ständig von der Umweltschutzeinrichtung APPA überwacht, die bescheinigt hat, dass die Luft im gesamten Erzeugungsgebiet des Val-di-Non-Apfels frei von städtischen Schadstoffen ist.

Die kühlen Frühjahrstemperaturen in den ersten Entwicklungsphasen der Früchte fördern zudem die Entstehung von Gibberellinen, die die Zellteilung begünstigen und so den Früchten ihre Festigkeit und natürliche länglich-konische Form verleihen, wie sie sich beim Delicious zeigt.

Dank der gleichmäßigen Bewässerung, die eine Belastung der Pflanze durch einen plötzlichen Anstieg des Wasserangebots verhindert und so zur ausgewogenen Entwicklung von Fruchtfleisch und Schale beiträgt, können die Früchte während des gesamten Sommers harmonisch wachsen und der Delicious seine glatte, von Braunrost freie Schale ausbilden.

Zudem ermöglicht das alpine Klima (heiße Tage, kalte Nächte) ein äußerst günstiges Verhältnis zwischen der günstigen Menge der am Tag mittels Fotosynthese gebildeten Stoffe und dem geringen nächtlichen Zuckerverlust. Dieses günstige Verhältnis erklärt sich dadurch, dass der bei der nächtlichen Atmung auftretende Zuckerverlust direkt proportional zu den während der Nachtstunden gemessenen Temperaturen ist und daher wegen des während der Nachtstunden in diesem Gebiet herrschenden besonders kühlen Klimas kaum ins Gewicht fällt.

Ein weiterer entscheidender Faktor sind die fast ausnahmslos klaren Nächte, so dass sich während der Wachstums- und Reifezeit morgens Tau auf den Früchten bildet; dieser entzieht den Früchten in den ersten Strahlen der Morgensonne Wärme, und die dabei unter der Schale ausgelöste Reaktion verleiht dem Golden Delicious und der Kanada-Reinette die typische rötliche Deckfarbe und dem Red Delicious sein leuchtendes Rot.

Auch bei der in das Alpenpanorama eingebetteten Landschaft mit ihrer charakteristischen Flora und Fauna zeigt sich die Einheit von Anbautätigkeit und Gebiet.

Das menschliche Umfeld

Neben dem natürlichen Umfeld hat auch der Faktor „Mensch“ mit seiner jahrhundertelangen Tradition die enge Verbindung zwischen dem Val-di-Non-Apfel und dem Erzeugungsgebiet entscheidend geprägt, was auch aus den historischen Aufzeichnungen zum Nachweis des Ursprungs hervorgeht und durch zuverlässige historisch-kulturelle und wissenschaftliche Aufzeichnungen belegt ist.

Durch die starke Verwurzelung der Landbevölkerung in dem Erzeugungsgebiet — es hat sich ein traditioneller Erfahrungsschatz angesammelt, die Kenntnisse im Obstanbau wurden über Generationen weitergegeben, und es wird ständig angestrebt, traditionelle und spezielle Anbautechniken anzuwenden — hat sich der Apfelanbau im Laufe der Zeit so weit gefestigt, dass sich daraus ein historisch-traditionelles und kulturelles Erbe des gesamten Gebiets und gleichzeitig eine unverzichtbare Einkommensquelle gebildet hat.

So sind heute von den 35 000 in dem Gebiet lebenden Personen gut 15 000 in der Apfelerzeugung tätig.

Der Lebensrhythmus der in diesem Gebiet ansässigen Menschen wird also geprägt von den natürlichen Phasen der Apfelerzeugung (und insbesondere der Blüte, Reifung und Ernte des Apfels), den zahlreichen Volksfesten, kulturellen Ereignissen und Zusammenkünften rund um den Apfel und der großen Bedeutung, die der Sektor beim integrierten Anbau in einer Bergregion gewinnt — im Hinblick auf die Landschaftspflege ebenso wie für das natürliche oder kulturelle Umfeld.

Verbindung von natürlichem und menschlichem Umfeld

Angesichts der Verknüpfung dieser außergewöhnlichen Faktoren liegt es auf der Hand, dass das natürliche, klimatische und menschliche Umfeld in den betreffenden Tälern eine unauflösliche Einheit bildet.

Diese Einheit hat dazu beigetragen, einen ganz besonderen Apfel zu schaffen, der typische geschmackliche und qualitative Merkmale aufweist und sehr geschätzt wird, so dass er sowohl aus sozioökonomischer wie aus wirtschaftlicher Sicht hohes Ansehen genießt.

So haben offizielle Umfragen ergeben, dass der Apfel aus dem Val di Non eine eigenständige Kategorie darstellt, die als solche bereits seit Jahrzehnten bekannt ist.

Ebenso ist zu erwähnen, dass der Val-di-Non-Apfel beständig Preise erzielt, die um 20—25 % und teilweise auch 40—45 % höher liegen als bei Äpfeln anderen Ursprungs von gleicher Größe und Farbe, d. h. derselben Handelsklasse.

Außerdem sei darauf hingewiesen, dass der durch den besonderen Ursprung bedingte beständig höhere Preis bei allen drei Apfelsorten erzielt wird, für die der Schutz der Ursprungsbezeichnung „Mela Val di Non“ beantragt wurde, also gleichermaßen für die Sorten Golden Delicious, Kanada-Reinette und Red Delicious.

Auch bei Berücksichtigung der natürlich auftretenden Unterschiede, die bei der Qualitätsanalyse des Val-di-Non-Apfels auftreten, liegt die Qualität dieser Früchte im Durchschnitt höher als bei Äpfeln anderen Ursprungs, und dies wird vom Verbraucher durch die Bereitschaft, einen wesentlich höheren Preis für den Apfel zu zahlen, auch anerkannt.

Außer der Wertschätzung durch den Verbraucher aufgrund der besonderen, durch das Erzeugungsgebiet bedingten Qualität genießt der Val-di-Non-Apfel überall hohes Ansehen, was sich daran zeigt, dass er auf zahlreichen nationalen und internationalen Ausstellungen und Veranstaltungen vertreten ist und dort mit Preisen und Ehrenurkunden ausgezeichnet wurde.

Diese Erfolge erklären sich dadurch, dass die Bewohner des Val di Non umfassend — also durch ihre Kultur, ihre Arbeit und ihre Wirtschaft — in den Erzeugungsprozess eingebunden sind, wodurch eine enge Verbindung zwischen dem Produkt und seinem Umfeld entstanden ist und sich im Laufe der Zeit eine starke „Gefühlsbindung“ der in diesen Tälern lebenden Menschen zu diesem außergewöhnlichen Obst gebildet hat.

4.7 Kontrolleinrichtung

Name: CSQA

Anschrift: Via San Gaetano, 74

I-36016 Thiene (VI)

4.8 Etikettierung

Auf den Handelsverpackungen oder den einzelnen Früchten ist der Hinweis **g.U. „Mela Val di Non“** anzubringen.

Verboten sind jeglicher Hinweis auf einen Ursprung, der nicht in der vorliegenden Spezifikation vorgesehen ist, und ergänzende Angaben, die den Verbraucher irreführen könnten.

4.9 Etwaige einzelstaatliche Vorschriften: —

EG-Nummer: IT/00197/2001/05.30.

Eingang der vollständigen Dossiers: 10. Juli 2002.
