

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 72/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Mele del Trentino»

N.º UE: PGI-IT-02320 — 7 de agosto de 2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Mele del Trentino»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Las manzanas con la IGP «Mele del Trentino» se producen a partir de las variedades Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reineta y Pinova, así como de los clones y las mutaciones asociados de la especie *Malus x domestica*, Borkh, es decir, el manzano común.

Todas las manzanas «Mele del Trentino» tienen un tamaño medio, la pulpa de color blanco, sabor ligeramente ácido y piel lisa, con excepción de la variedad Reineta «antica» (antigua).

En el momento de su despacho a consumo, la fruta debe estar entera, fresca y sana, limpia y libre de sustancias y olores extraños, y su forma debe ser cónico- redondeada en el caso de las variedades Golden, Red Delicious y Pinova; redonda en el de las variedades Gala, Fuji, Morgenduft y Granny Smith, y achatada en el de la variedad Reineta. Su color puede ser de verde a amarillo, con una posible coloración rosada en las manzanas Golden; de verde a amarillo, con sobrecolor rojo en las Red Delicious, Fuji y Morgenduft y sobrecolor que oscila entre el rojo anaranjado y el rojo vivo en las variedades Gala y Pinova; la piel es de color pardo en las Reineta, y verde con una posible coloración rosada en las Granny Smith.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La firmeza de la pulpa no deberá ser inferior a 5,5 kg/cm² en las variedades Fuji, Granny Smith y Pinova ni a 5 kg/cm² en las Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft y Reineta. La firmeza debe medirse en los dos meses siguientes a la recolección y antes de que las manzanas salgan de las plantas envasadoras.

El calibre no será inferior a 65 mm en ninguna de las variedades, salvo Gala, cuyo calibre no deberá ser inferior a 60 mm.

Los requisitos mínimos para la clasificación comercial de las «Mele del Trentino» con IGP destinadas a su consumo en fresco son los establecidos en el Derecho de la UE para las categorías Extra y I (primera).

El contenido de azúcar debe ser como mínimo de 12 grados Brix en las variedades Fuji, de 11 grados Brix en las Golden y Pinova, de 10,5 grados Brix en las Gala, de 10 grados Brix en las Morgenduft y Granny, y de 9 grados Brix en las Red Delicious y Reineta.

En los dos meses siguientes a la recolección, la acidez máxima de la fruta (mEq NaOH/100g) no debe ser superior a 10 en las variedades Red y Gala, a 15 en las Golden y Morgenduft o a 25 en las Reineta, Fuji, Granny y Pinova.

En los dos meses siguientes a la recolección, el contenido total de polifenoles en la fruta entera debe ser superior a 400 mg/kg en la variedad Reineta y a 200 mg/kg en las demás variedades.

Las manzanas destinadas exclusivamente a la transformación están sujetas a todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, excepto los correspondientes a la clase, el tamaño y la firmeza. Estas frutas pueden ostentar la IGP «Mele del Trentino», pero no pueden venderse como tales al consumidor final.

Otros cultivares de manzana procedentes de la investigación varietal pueden utilizarse también en la producción de la IGP «Mele del Trentino», siempre que existan pruebas experimentales y documentales de que el método de producción y las características cualitativas de la fruta se ajustan al presente pliego de condiciones.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción debe llevarse a cabo en la zona geográfica (los pomares deben estar ubicados allí).

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Podrán utilizarse expresiones o símbolos que se refieran a nombres, empresas, marcas colectivas o marcas comerciales individuales usar junto con la expresión «I.G.P. Mele del Trentino» y el símbolo europeo de las IGP. Se podrán colocar adhesivos en los frutos. En los adhesivos puede figurar la indicación «I.G.P. Mele del Trentino».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona está acotada por los límites administrativos de la provincia autónoma de Trento.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre la IGP «Mele del Trentino» y la zona geográfica de producción se basa en la reputación, ligada a una larga historia que ha permitido estrechar relaciones sólidas con los consumidores. Estos aprecian las características específicas y distintivas de estas manzanas y las reconocen por sus precios de venta más elevados.

Precios En los principales mercados italianos de frutas y hortalizas, las manzanas «Mele del Trentino» se clasifican en una categoría aparte y se cotizan a un precio medio entre un 5 % y un 20 % más alto, o incluso superior. (*Listas de precios de los mercados de frutas y hortalizas de Milán, Turín, Roma, Bolonia y Verona, 1981-2013*)

Los precios de venta más elevados también repercuten en los precios al por menor en los mercados locales, donde suelen verse carteles con el nombre «Mele del Trentino», incluso para las manzanas de otras procedencias. Esto se hace con el fin de aumentar el atractivo de la fruta para los consumidores y confirma la excelente reputación y el carácter distintivo de las manzanas «Mele del Trentino». (*Documentación fotográfica*).

Estudios de mercado El siguiente estudio aporta una base científica para medir la reputación, que demuestran claramente las preferencias de los consumidores y los precios que están dispuestos a pagar por una calidad superior reconocida:

- Según el estudio del Osservatorio Produzioni Trens [Observatorio de Producción del Trentino] y CRA, 2010, el 62,5 % de los compradores de grandes cadenas de distribución afirma que las manzanas «Mele del Trentino son de mayor calidad. Las conclusiones generales son las siguientes: *Todos los compradores conocen las manzanas «Mele del Trentino» y todas las cadenas las venden; figura en la categoría de productos con la imagen más positiva, junto al vino; los productos son bien conocidos y existen desde hace mucho tiempo; su presencia en los estantes está bien acreditada; es la categoría de productos que se asocia en la mayoría de los casos de forma espontánea con el Trentino* (Cámara de Comercio, Industria y Artesanía, 2010)

Tradición culinaria e itinerarios gastronómicos La cocina del Trentino se caracteriza por las distintas formas de utilización de las manzanas «Mele del Trentino» en los postres y dulces locales tradicionales, cuyos ejemplos sobresalientes son el *strudel*, el bizcocho de manzana y los buñuelos de manzana. Colecciones de recetas manuscritas antiguas que remontan a 1500 (*Biblioteca Municipal de Riva del Garda*) mencionan muchos tipos diferentes, y aún hoy las manzanas «Mele del Trentino» son un ingrediente por excelencia de las tartas de manzana y el *strudel* (*Sale e Pepe*, 1997) por su firmeza incluso después de ser cocinadas. El libro de recetas *Dolcricette* de Cameo y Paneangeli incluye la «Torta di Mele del Trentino» (bizcocho de manzanas «Mele del Trentino»).

Un importante evento llamado «Mela: gusto con arte» (Manzana: sabor con arte) se celebró en el palacio Roccabruna en diciembre de 2005 para realzar la reputación gastronómica, científica e histórico-artística de las manzanas «Mele del Trentino»; en él se presentaron sugerencias de menús «Slow Food» basados enteramente en esa fruta. (*Il Tempo*, 2 de diciembre de 2005).

Ya en la década de los setenta se dedicaron importantes estudios a esta clase de manzana en Trento, como *La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino* (*La manzana, fruta con rostro humano: aspectos nutricionales de las manzanas «Mele del Trentino»*), C. Sirtori, 1974.

Numerosos han sido los vínculos entre las manzanas «Mele del Trentino» y el deporte (baloncesto, fútbol, kayak, ciclismo) (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985).

Las manzanas «Mele del Trentino» en los medios de comunicación Estas manzanas se han presentado en programas de entretenimiento, culturales, ambientales y culinarios en cadenas de televisión nacionales, como *Unomattina* en 2011 (alimentos y vino: calidad de las manzanas «Mele del Trentino»), *Geo & Geo* en 2013, con el título «Le mele del Trentino protagoniste a *Geo su Rai3*» (Las manzanas del Trentino, protagonistas en *Geo*, en la RAI3), *Lineaverde* en 2016 con el título «La mela del Trentino: Una storia lunga di secoli» (La manzana del Trentino: una historia secular), sobre el vínculo entre la calidad de la fruta y el clima, y *Verissimo* en 2012 con el título «A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino» (En Roma, el chef Pierri presenta un nuevo bocadillo con manzanas del Trentino). En 2015, las páginas de economía de *Il Sole 24 Ore* hicieron referencia a la reputación de las manzanas «Mele del Trentino» como factor principal en la exportación de productos transformados.

Las condiciones climáticas de la zona de producción de las manzanas «Mele del Trentino» se distinguen por su carácter «alpino», incluso en zonas de baja altitud, lo que influye directamente en la calidad del producto.

El clima alpino se caracteriza por unos veranos cortos y frescos con tormentas frecuentes, mientras que los inviernos son muy crudos y nevados.

Las temperaturas a lo largo del período vegetativo, así como el rango de temperaturas y el régimen de brisas (limpieza del aire y radiación solar), son las características del clima del Trentino que pueden influir en la calidad de la fruta.

- Temperaturas de primavera frescas: dan lugar a una mayor división celular, con un menor crecimiento del volumen de las células. El mayor número de membranas celulares ofrece resistencia a la mordedura, lo que confiere a la fruta su característica sensación de textura crujiente debido a la mayor turgencia y resistencia a la compresión (mordedura). Esta característica se ha demostrado con un analizador de texturas (TA-Xplus) utilizado con fines de investigación (*Corollaro et al.*, 2013).
- Temperaturas estivales frescas durante el día y por la noche: significan que la zona no se ve afectada durante el día por el cese de la fotosíntesis que se produce a temperaturas superiores a 30 °C (*Kriedemann y Smart*, 1971) ni, por la noche, por la ralentización de los procesos de oxidación. Estos fenómenos reducirían la acidez (elemento clave de un sabor apetitoso y equilibrado). Asimismo, las temperaturas nocturnas frescas preservan las sustancias aromáticas y los polifenoles.
- Bajas temperaturas durante la fase de maduración: Las manzanas «Mele del Trentino» también están expuestas a temperaturas bajas durante la fase de maduración, lo que hace que esta sea más lenta, los frutos permanezcan más tiempo en el árbol y se aplase la recolección a un período muy tardío, lo que permite una mayor acumulación de productos fotosintéticos.
- Variación de las temperaturas entre el día y la noche: Las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche ($T_{\text{máx.}} - T_{\text{mín.}} = 50\%$ o más) favorecen una mayor coloración de la piel, lo que aumenta la apreciación entre los consumidores dispuestos a pagar más también por esta característica estética.

— Régimen de brisas: En el Trentino las brisas son fuertes; rara vez hay niebla o bruma, el aire es más claro y la radiación solar es mayor, lo que permite una mayor acumulación de productos fotosintéticos.

La experiencia y la profesionalidad de los fruticultores son decisivas para producir frutas de alta calidad, al adaptarse a las características específicas del año en cuestión y utilizar técnicas de cultivo y poda basadas en la tradición frutícola de la zona de cultivo, prestando al mismo tiempo la máxima atención a la innovación tecnológica, con el fin de fomentar la máxima exposición de la fruta al sol.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), pulsando en «Qualità» (Calidad) en el centro de la parte superior de la pantalla, luego en «Prodotti DOP IGP STG» (Productos DOP/IGP/STG) en la parte izquierda de la pantalla y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).
