

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 72/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Mele del Trentino“

ELi nr: PGI-IT-02320 — 7. august 2017

KPN ()KGT (X)

1. Nimetus(ed)

Mele del Trentino

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ning töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega „Mele del Trentino“ õunad toodetakse sortide 'Golden Delicious', 'Red Delicious', 'Gala', 'Fuji', 'Morgenduft', 'Granny Smith', 'Reinette' ja 'Pinova' ning liigi „*Malus x domestica* Borkh“ ehk aed-õunapuu kloonide ja mutatsioonide abil.

Kõik „Mele del Trentino“ õunad on keskmise suuruse, valge viljaliha ja kergelt hapuka maitsega ning nende koor on sile, v.a vanaaegse sordi 'Renett' puhul.

Tarbimise laskmisel peavad viljad olema terviklikud, värsked ja terve välimusega, puhtad ning ilma võõrolluse ja ebaloomuliku lõhnata, nende kuju peab olema ümarmooniline sortide 'Golden', 'Red Delicious' ja 'Pinova' puhul, ümmargune sortide 'Gala', 'Fuji', 'Morgenduft' ja 'Granny Smith' puhul ning lametõmpkooniline sordi 'Reinette' puhul. Värvus varieerub rohelisest kollaseni võimaliku roosa nüansiga sordi 'Golden' puhul; rohelisest kollaseni punase pinnavärvusega sortide 'Red Delicious', 'Fuji' ja 'Morgenduft' puhul, oranžikaspunasest erepunase pinnavärvuseni sortide 'Gala' ja 'Pinova' puhul ning punakaspruuni koorega sordi 'Reinette' puhul; roheline võimaliku roosa nüansiga sordi 'Granny Smith' puhul.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Viljalaha tihedus ei tohi olla alla 5,5 kg/cm² kohta sortide 'Fuji', 'Granny Smith' ja 'Pinova' puhul ning 5 kg/cm² sortide 'Golden', 'Red Delicious', 'Gala', 'Morgenduft' ja 'Reinette' puhul. Tihedust tuleb mõõta kahe kuu jooksul alates saagikoristusest ja enne, kui õunad väljuvad pakendamisettevõttest.

Suurus ei tohi olla väiksem kui 65 mm kõikide sortide puhul, v.a 'Gala', mis ei tohi olla väiksem kui 60 mm.

Värskena tarbimiseks mõeldud kaitstud geograafilise tähise „Mele del Trentino“ kaubandusliku klassi miinimumnõuded on sätestatud ELi õigusaktides ekstraklassi ja I klassi kohta.

Suhkrusisaldus peab olema sordi 'Fuji' puhul vähemalt 12 °Brix, sortide 'Golden' ja 'Pinova' puhul 11 °Brix, sordi 'Gala' puhul 10,5 °Brix, sortide 'Morgenduft' ja 'Granny' puhul 10 °Brix ning sortide 'Red Delicious' ja 'Reinette' puhul 9 °Brix.

Kahe kuu jooksul alates saagikoristusest ei tohi viljade suurim happesus (mEq NaOH / 100 g) olla sortide 'Red' ja 'Gala' puhul suurem kui 10, sortide 'Golden' ja 'Morgenduft' puhul 15 või sortide 'Reinette', 'Fuji', 'Granny' ja 'Pinova' puhul 25.

Kahe kuu jooksul alates saagikoristusest peab terviklike viljade polüfenoolide üldsisaldus olema üle 400 mg/kg sordi 'Reinette' puhul ning 200 mg/kg muude sortide puhul.

Üksnes töötlemiseks ette nähtud õunte suhtes kehtivad kõik tootespetsifikaadis kehtestatud nõuded, v.a klass, suurus ja tihedus. Sellised viljad võivad kanda kaitstud geograafilist tähist „Mele del Trentino“, kuid neid ei tohi sellisena lõpptarbijale müüa.

Kaitstud geograafilise tähisega „Mele del Trentino“ õunte tootmisel võib kasutada ka muid sortide uuringutest saadud õunte kultivare, tingimusel, et on olemas katselised ja dokumentaalsed tõendid selle kohta, et puuviljade tootmismeetod ja kvalitatiivsed omadused on kooskõlas tootespetsifikaadiga.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmine peab toimuma geograafilises piirkonnas (viljapuuaiad peavad asuma seal).

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Sõnastust ja/või sümboleid, mis viitavad nimedele, äriühingutele, kollektiiv- või üksikutele kaubamärkidele, võib kasutada koos sõnastusega „I.G.P. „Mele del Trentino“ ja Euroopa KGT sümbooliga. Puuviljadele võivad olla kinnitatud kleebised. Kleebistel võib olla sõnastus „I.G.P. Mele del Trentino“.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piirkond on piiritletud Trento autonoomse provintsi halduspiiridega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähise „Mele del Trentino“ ja geograafilise tootmispiirkonna vaheline seos põhineb mainel; see on seotud pika ajalooga, mis on võimaldanud luua tugevaid suhteid tarbijatega, kes hindavad õunte konkreetseid kvaliteediga seotud omadusi ja eripära ning tunnevad need ära nende kõrgema müügihinna järgi.

Hinnad: Itaalia peamistel puu- ja köögiviljaturgudel liigitatakse „Mele del Trentino“ õunad eraldi kategooriasse ja nende keskmine hind on muudest õuntest vähemalt 5–20 % kõrgem. (*Milano, Torino, Rooma, Bologna, Verona puu- ja köögiviljaturgude hinnakirjad, 1981–2013*)

Kõrgemad müügihinnad avaldavad mõju ka jaemüügihindadele ümbruskonna turgudel, kus sageli kuvatakse siltidel nimetus „Mele del Trentino“ isegi mujalt pärit õunte puhul. Seda tehakse selleks, et muuta puuviljad tarbijatele atraktiivsemaks, ning kinnitab „Mele del Trentino“ õunte suurepärase mainet ja eristatavust. (*Fotograafiline dokumentatsioon*)

Turu-uuringud Järgnev uuring on teaduslik alus, mille abil hinnata tarbijavalikute abil välja selgitatud mainet ning hindu, mida tarbijad on nõus üldtunnustatud kõrgema kvaliteedi eest maksma:

- Osservatorio Produzioni Trentine [Trentino Tööstuse Seirekeskus] ja CRA 2010. aasta uuring: 62,5 % suurte jaemüügikettide ostjatest märgivad, et „Mele del Trentino“ õunad on kõrgema kvaliteediga. Üldistest tulemustest nähtub, et: „Mele del Trentino“ õunu teavad kõik ostjad ja neid müüvad kõik ketid“. „See on veini kõrval kõige positiivsema kuvandiga tootekategooria“. „Tooted on tuntud ja olnud kaua saadaval: nende olemasolu riiulitel on hästi välja kujunenud“. „See on tootekategooria, mida väga sageli seostatakse loomulikult Trentinoga“. (Kaubandus-, tööstus- ja käsitöökoda, 2010)

Kulinaarsed traditsioonid ja gastronoomilised teekonnad Trentino kööki iseloomustab „Mele del Trentino“ õunte mitmesugune kasutus traditsioonilistes kohalikes magustoitudes ja kookides, mille silmapaistvateks näideteks on struudel, õunakook ja taigas küpsutatud õunad. 1500. aastast pärit vanade käsitsikirjutatud kokaraamatute kogudes (*Riva del Garda munitsipaalraamatukogu*) nimetatakse palju eri liike ning veel tänapäevalgi on „Mele del Trentino“ õunad õunapirikate ja -struudlite ülim koostisosa (*Sale e Pepe*, 1997) oma tiheduse tõttu, mille nad säilitavad isegi pärast kuumtöötlemist. Cameo ja Paneangeli koostatud kokaraamat „*Dolcificette*“ sisaldab Torta di Mele del Trentino [„Mele del Trentino kook“] retsepti.

Oluline sündmus nimega „*Mela: gusto con arte*“ toimus Palazzo Roccabrunas 2005. aasta detsembris. See oli pühendatud „Mele del Trentino“ õunte gastronoomilise, teadusliku ja ajaloolise/kunstilise tuntuuse suurendamisele ja sisaldas aeglase toidu ettepanekuid menüüde jaoks, millel need täielikult põhinevad. (*Il Tempo*, 2. detsember 2005)

„Mele del Trentino“ omadusi käsitlevaid olulisi arutelusid peeti Trentos juba 1970. aastatel (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974).

„Mele del Trentino“ ja spordi (korvpall, jalgpall, süstasõit, jalgrattasport) vahel on mitmeid seoseid. (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985)

„Mele del Trentino“ massiteabevahendites: „Mele del Trentino“ õuntele on pühendatud riiklike televisioonikanalite meelelahutus-, kultuuri-, keskkonna- ja kokandussaateid, näiteks „Unomattina“ (2011) (toit ja vein – „Mele del Trentino“ õunte kvaliteet), „Geo & Geo“ (2013) „*Le mele del Trentino protagonista a „Geo“ su Rai3*“ (kvaliteetõunad), „Lineaverde“ (2016) „*La mela del Trentino: una storia lunga secoli*“ (puuviljade kvaliteedi ja kliima vaheline seos), „Verissimo“ (2012) „*A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino*“. 2015. aastal ajalehe „Il Sole 24 Ore“ majanduslehekülgedel viidati „Mele del Trentino“ õunte mainele kui töödeldud õunte ekspordi peamisele tegurile.

Kliimatingimused „Mele del Trentino“ õunte tootmispiirkonnas on omased kõrgmäestikele, sh madalamates piirkondades, ning see mõjutab otseselt toote kvaliteeti.

Alpi kliimat iseloomustavad lühikesed jahedad suved, mil sageli esineb äikesetorme, samal ajal kui talved on väga karmid ja lumised.

Kogu kasvuperioodi temperatuurid koos temperatuurivahemiku ja tuulesüsteemiga (õhu puhtus ja päikesekiirgus) on Trentino kliimale iseloomulikud omadused, mis on võimelised mõjutama puuviljade kvaliteeti.

- Jahedad kevadised temperatuurid: nendega kaasneb suurem rakujagunemine koos rakkude mahtude aeglasema kasvuga. Rakukestade suurem arv tekitab hammustamisel vastupanu, andes puuviljadele iseloomuliku krõmpsuvuse suurema turdumuse ja survele (hammustamine) vastupanu tõttu. Seda omadust on tõestatud teadusuuringutes kasutatava tekstuuri analüsaatori (TA-XTplus) abil. (*Corollaro jt*, 2013)
- Jahedad suvised öö- ja päevatemperatuurid: need tähendavad, et kõnealust piirkonda ei mõjuta päeval fotosünteesi seiskumine, mis leiab aset temperatuuridel üle 30 °C (*Kriedemann ja Smart*, 1971), ega öösel oksüdatsiooniprotsesside aeglustumine. Need nähtused vähendaksid happesust (mis on tasakaalustatud meeldiva maitse põhikomponent). Samuti säilivad jahedate öiste temperatuuride juures lõhnaained ja polüfenoolid.
- Madalad temperatuurid küpsemisetapil: „Mele del Trentino“ õunad puutuvad madalate temperatuuridega kokku ka küpsemisetapil. Selle tagajärjel on küpsemine aeglasem, puuviljad on puu otsas kauem ja saagikoristus nihkub märkimisväärselt hilisemaks, mis võimaldab fotosünteesi saadustel rohkem kuhjuda.
- Päeva- ja öötemperatuuride vahemik: päeva- ja öötemperatuuride märkimisväärne erinevus ($T_{max} - T_{min} =$ vähemalt 50 %) soodustavad koore värvikamaks muutumist, mistõttu tarbijad väärtustavad neid rohkem ja on nõus ka selle esteetilise omaduse eest rohkem maksma.

— Tuultesüsteem: Trentinos puhuvad tugevad tuuleiilid; udu ja pilvisus on peaaegu tundmatud, õhk on puhtam ja päikesekiirgus on suurem. Tänu sellele saavad fotosünteesi saadused rohkem kuhjuda.

Puuviljakasvatavate kogemused ja pädevus on otsustava tähtsusega kvaliteetsete puuviljade saamisel. Nad kohanduvad asjaomase aasta eripäraga ning kasutavad kasvatus- ja tagasilõikamismeetodeid, mis põhinevad kasvatuspiirkonna puuviljakasvatustraditsioonil, samal ajal pöörates suurt tähelepanu ka tehnoloogilisele innovatsioonile, et ergutada puuviljade suuremat kokkupuudet päikesevalgusega.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità“ [Kvaliteet] (ekraanil ülal keskel), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ [KPN, KGT, STG tooted] (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks klõpsates „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ [ELi hindamiseks esitatud tootespetsifikaadid].
