

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 30/05)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla

SAN (x) SMM ()

Asiakirjan kansallisen numero: 6/2001

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Osoite: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma

Puhelin: (39) 06 481 99 68

Faksi: (39) 06 42 01 31 26

2. Hakijaryhmittymä

2.1. Nimi: Consorzio Melinda scarl

2.2. Osoite: Via Tinto, 200/9
I-38023 Cles (TN)

2.3. Kokoonpano: tuottaja/jalostaja

3. Tuotelaji: Jalostamattomat hedelmät ja vihannekset – luokka 1.6.

4. Eritelmä

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** "Mela Val di Non"

4.2 Kuvaus

A. Lajikkeet

Mela Val di Non -alkuperänimityksellä varustetut omenat saadaan seuraavista lajikkeista: Golden Delicious, Renetta del Canada ja Red Delicious.

B. Ominaisuudet

Ulkonäkö

Kulutukseen saatettaessa hedelmien on oltava kokonaisia, tuoreen ja terveen näköisiä, puhtaita ja vailla vieraita aineita tai hajuja.

Hedelmät ovat muodoltaan

— kartiomaisia ja pitkulaisia, kun kyseessä on Golden Delicious tai Red Delicious -lajike,

- kartiomaisia tai päistään litistyneitä, kun kyseessä on Renetta del Canada -lajike.

Tyypillinen väri on

- vihreästä keltaiseen, toisinaan kyljestään vaaleanpunainen, kun kyseessä on Golden Delicious -lajike,
- punainen vihreällä pohjalla, kun kyseessä on Red Delicious -lajike,
- vihertävän keltainen, karheapintainen, kun kyseessä on Renetta del Canada -lajike.

Kemialliset ominaisuudet

Hedelmien sokeripitoisuuden on vastattava seuraavia lajikekohtaisia vähimmäisarvoja:

- 12 °Brix, kun kyseessä on Golden Delicious -lajike,
- 9 °Brix, kun kyseessä on Red Delicious -lajike,
- 9 °Brix, kun kyseessä on Renetta del Canada -lajike.

Happopitoisuuden vähimmäisarvot on ilmoitettu seuraavasti:

- 5 meq NaOH/100 g (Golden Delicious),
- 3,5 (Red Delicious),
- 8 (Renetta del Canada).

Lisäksi Golden Delicious -lajikkeen hedelmien Thiault-luvun [kokonaissokeripitoisuus (g/l) + happopitoisuus (omenahappoa g/l) × 10] on sadonkorjuuvaiheessa oltava vähintään 170.

Fysikaaliset ominaisuudet

Kilogrammoina neliösenttimetriä kohti ilmaistun kovuusarvon on oltava vähintään

- 5 (Golden Delicious),
- 5,5 (Red Delicious),
- 5 (Renetta del Canada).

Mitat ja luokitus

”Mela Val di Non” -alkuperänimitys on varattu kauppaluokkiin ekstra ja I kuuluville omenoille. Vähimmäimitaksi on ilmoitettu 65 mm. Eri lajikkeita ja luokkia koskevat vähimmäislaatuvaatimukset vastaavat yhteisön lainsäädännössä asetuksen (ETY) N:o 920/89 ja sen myöhempien muutosten mukaisesti vahvistettuja vaatimuksia.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Mela Val di Non -alkuperänimityksellä varustettujen omenien arvostetut aistinvaraiset ominaisuudet johtuvat edellä kuvattujen fysikaalisten ja kemiallisten ominaisuuksien onnistuneesta tasapainosta. Erityisesti voidaan todeta seuraavaa:

- Golden Delicious erottuu muista kiinteän ja mehukkaan maltonsa ja makean hapokkaan makunsa ansiosta,

- Red Delicious on lajike, jolle on ominaista jauhoisempi malto ja selvästi makeahko maku,
- Renetta del Canada on lajike, jonka mallon rakenne ja maku vaihtelevat ajankohdan mukaan; malto voi olla kiinteää ja selvästi hapokasta tai jauhoista ja makeaa, mutta tyyppilliset aistinvaraiset ominaisuudet ovat silti aina tunnistettavissa.

4.3 Maantieteellinen alue

Mela Val di Non -omenan tuotantoaluetta on Val di Solen ja Val di Nonin laaksoissa virtaavan Noce-joen allas. Alue tunnetaan myös Nocen tai Anaanian laaksona, ja se sijaitsee Trenton autonomisessa provinssissa.

Laaksoalue käsittää kokonaisuudessaan seuraavat kunnat:

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 ja Vervò.

4.4 Alkuperätodisteet

Historialliset viittaukset: Historialliset viittaukset todistavat alueen pitkistä hedelmänviljelyperinteistä ja vahvistavat siten tuotteen alkuperän, joka juontaa juurensa kaukaa menneisyydestä. Siitä ovat todisteena myös alueen paikannimistö (esimerkiksi Malè on johdettu sen latinankielisestä nimestä *Maletum*, joka tarkoittaa ”omenapaikkaa”, samoin kuin Malosco) ja tunnustetut historialliset lähteet (Carta di Regola del 1564 della Villa di Dardine ja Carta di Regola di Cles del 1641).

Vuodelta 1739 säilyneessä kirjeessä erästä alueen aatelisperheestä pyydetään toimittamaan Wieniin korillinen ”rosmariiniomenoita”, joiden erinomaista laatua arvostettiin jo tuolloin Habsburgien keisarikunnan pääkaupungissa.

Viittaukset lisääntyivät voimakkaasti 1800-luvun alussa, ja vuosisadan jälkipuoliskolla hedelmänviljelijät saivat osakseen huomattavaa tunnustusta ja erilaisia palkintoja aikakauden kansainvälisissä näyttelyissä hedelmiensä laadun ansiosta.

Kulttuuriviittaukset: Tuotantoalueella on jo renessanssia edeltäneistä ajoista lähtien säilynyt lukuisia eri taiteenaloilta peräisin olevia viittauksia omenan merkitykseen kyseisellä alueella. Myös paikallisella murteella kirjoitettua runoutta, jossa kuvataan omenaa ja laakson hedelmäntuotantoa, on säilynyt runsaasti.

Viittaukset yhteiskunta- ja talouselämään: Yli 5 000 Mela Val di Non -omenan tuottajaa, jotka ovat suurimmaksi osaksi järjestäytyneet osuustoiminnallisiksi varastointi-, jalostus- ja markkinointiyksiköiksi, sekä kuljetuksiin, pakkausmateriaalien valmistukseen, pakkaamiseen ja pakattujen tuotteiden käsittelyyn liittyvä elinkeinotoiminta muodostavat tuotantoalueen talouselämän vankan perustan.

Jäljitettävyyden: SAN-tuotannon alkuperän aitouden valvonnan varmistamiseksi 7 kohdassa tarkoitettu valvontaelin vahvistaa Mela Val di Non -omenoiden alkuperäksi edellä rajoitetun maantieteellisen alueen niiden vaatimusten perusteella, joiden noudattamiseen kyseiset tuottajat sitoutuvat koko tuotantoketjun osalta.

Tärkeimmät sitoumukset, joita tuottajien ja/tai pakkaajien on noudatettava tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi tuotantoketjun kaikissa vaiheissa, ovat

- rekisteröityminen Mela Val di Non -omenoiden tuottajien luetteloon,
- kaikkien Mela Val di Non -omenoiden tuotantoon käytettyjen alojen kirjaaminen maarekisteriin,
- asianmukaisten tuotanto- ja pakkausrekisterien ylläpitäminen.

4.5 *Viljelymenetelmä/Valmistusmenetelmä*

Viljelymenetelmä: Mela Val di Non -alkuperänimityksellä varustettujen omenien tuotantoon tarkoitetuissa tarhoissa käytetyt viljelymenetelmät perustuvat perinteisiin menetelmiin, ja niiden tarkoituksena on säilyttää asianmukainen tasapaino kasvun ja tuotannon välillä siten, että voidaan varmistaa tuotannon korkea laatu. Tähän soveltuu parhaiten puiden kasvun ohjaaminen ulos- tai ylöspäin.

Istutustiheys: Liian tiheään istutettuja tarhoja, joissa taimien lukumäärä hehtaaria kohti on yli 4 800, ei sallita.

Maaperän käsittely: Alueen perinteisiin viljelymenetelmiin kuuluu omenapuurivien välien nurmettaminen tarhan tuotannossa pitämisen ajan; nurmi niitetään kevät- ja kesäkuukausien aikana. Tämä käytäntö on erityisen tärkeä ravinteiden saannin kannalta, koska sen myötä uusia ravinteita palautuu jatkuvasti luonnollista kautta maaperään. Se on hyödyllinen myös maaperän fysikaalisen ja biologisen rakenteen kannalta, sillä se turvaa orgaanisen aineksen runsaan saannin. Tämän vuoksi kivennäisperäisten ravinteiden lisätarve on varsin vähäinen.

Tuotannon sääntely: Tuotannon sääntely tapahtuu huolehtimalla asianmukaisesti puiden leikkaamisesta ja karsimisesta mahdollisimman korkean laadun varmistamiseksi. Leikkaaminen on suoritettava käsin joka vuosi talvikauden aikana puiden ollessa lepovaiheessa, ja se on tehtävä siten, että hedelmiä tuottavien haarojen ja uusien kasvuhaarojen välille saavutetaan oikea suhde.

Kastelu: Kastelu on välttämätöntä korkealaatuisen tuotannon varmistamiseksi, ja sitä jatketaan tarpeen mukaan maaliskuusta lokakuuhun.

Sadonkorjuu: Sadonkorjuu suoritetaan yksinomaan käsin elokuun ja marraskuun ensimmäisen puoliskon välisenä aikana lajikkeiden kypsymisen mukaan.

Tuotos: Enimmäistuotos saa olla 68 tonnia hehtaaria kohti.

Pakkaaminen: Mela Val di Non -nimellä kaupan pidettävät omenat on pakattava pakkauksiin, joissa tuote on selkeästi tunnistettavissa.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

Luonnollinen ympäristö

Maaperä: Mela Val di Non -omenaa viljellään maaperässä, joka soveltuu erityisen hyvin aistinvaraisilta ja laatuominaisuuksiltaan korkealuokkaisten omenien tuotantoon. Maaperää luonnehtivat kallioperäiset, tyypiltään dolomiittiset esiintymät, jotka jo sinänsä ovat ainutlaatuisia. Tällaiselle maaperälle on ominaista magnesiumin poikkeuksellisen runsas esiintyminen, joka käy ilmi usein yli kaksinkertaisista pitoisuusarvoista verrattuina muilla hedelmänviljelyalueilla normaaleina pidettyihin pitoisuuksiin.

Orgaanisen aineksen (4–6 %) ja typen pitoisuusarvot ovat ihanteelliset ja muiden makro- ja mikrokivennäisaineiden hyvät.

Ilmasto: Hedelmätarhojen sijainti etelä-kaakko-suunnassa on erinomainen, etenkin kun siihen liittyy alueen ilmasto. Siinä yhdistyvät lauhkea Atlantin ilmasto ja Alppien mannerilmasto, jota lieventää huomattavasti teutoniselta kaudelta pärisin oleva laaja jäätikköallas.

Koska alueella sataa vain vähän (keskimäärin 5–7 sadepäivää kuukaudessa), vuodessa voi olla jopa 300 aurinkoista päivää. Usvaa tai sumua ei esiinny minään vuodenaikana, ja ilman kosteus on alhainen, minkä vuoksi ilmanala on erittäin kuulas. Näin omenapuut voivat käyttää maksimaalisesti hyväkseen voimakkaan auringonvalon, mikä on tärkeää sokerien biosynteesin ja aromiyhdistelmän kannalta. Juuri nämä tekijät ovat ominaisia tällä alueella tuotetuille omenoille.

Ilman puhtautta päivän kuumimpina tunteina lisää se, että aamupäivän lopulla yleensä nousee etelätuuli (Ora del Garda), joka syntyy Gardajärven, Italian suurimman järven, laajalta altaalta peräisin olevien ilmassaasteiden liikkeestä.

Trenton ympäristönsuojeluvirasto APPA valvoo jatkuvasti ilman laatua kaikkialla tuotantoalueella ja todistaa, että Mela Val di Non -omenien tuotantoalueella ei esiinny taajamista peräisin olevia ilmassaasteita.

Myös kevään viileät lämpötilat hedelmien kehittymisen alkuvaiheissa vaikuttavat suotuisasti kasvin omien luonnollisten kasvunsaätelijöiden esiintymiseen. Niiden avulla solujen lisääntyminen tehostuu, ja tuloksena saadaan erityisen kiinteämaaltoisia, luonnostaan pitkänomaisiksi kehittyviä hedelmiä, kuten tyyppilliset kartiomaiset Delicious-lajikkeet.

Järkipärisen kastelun avulla estetään kasvustressi ja mahdollistetaan mallon ja kuoren tasapainoinen kehittyminen siten, että hedelmät kasvavat tasaisesti koko kesän ajan. Näin Delicious-lajikkeiden omenat saavat erityisen sileän, kirkkaimaisuudesta johtuvia virheitä vailla olevan pintansa.

Lisäksi alppi-ilma (kuumat päivät/kylmät yöt) varmistaa myös erittäin suotuisan suhteen päivän aikana fotosynteesin kautta muodostuneiden runsaiden sokereiden ja yöllä normaalisti tapahtuvan vähäisen sokerin vapautumisen välille. Suhde on erityisen positiivinen, koska yöllä tapahtuva hengittäminen on suoraan yhteydessä pimeinä tunteina mitattuihin lämpötiloihin, ja sen seurauksena vapautuvaa sokerin määrää rajoittaa huomattavasti kesäöisinkin erittäin viileä ilma.

Erittäin tärkeä merkitys on myös tämän alueen lähes aina tähtikirkkailla öillä, joiden aikana kehitymis- ja kypsymisvaiheissa olevien hedelmien pintaan kerääntyy ohut aamukastehuntu. Ennen haihtumistaan ensimmäisten auringonsäteiden vaikutuksesta se viilentää hedelmää aiheuttaen sen pinnassa mielenkiintoisen reaktion, jonka seurauksena Golden Delicious- ja Renetta del Canada -lajikkeiden omenien toinen kylki muuttuu ruusunpunaiseksi ja Red Delicious -lajikkeen omenat saavat voimakkaan punaisen kiiltävän värinsä.

Myös alppimaiseman luonnonympäristö sille ominaisine kasvi- ja eläinlajeineen, joita kasvi- ja luonnontieteilijät ovat teoksissaan kuvanneet, on todisteena maanviljelyksen ja luonnon välisestä syvästä yhteydestä.

Ihmisen kädenjälki

Luonnonympäristön rinnalla myös inhimilliset tekijät ja vuosisataiset perinteet ovat vaikuttaneet ratkaisevasti Mela Val di Non -omenan ja sen rajoitetun tuotantoalueen välillä vallitsevaan erityisen läheiseen yhteyteen. Tämä käy ilmi alkuperätodisteisiin liittyvistä historiallisista lähteistä ja mittavasta historiallis-kulttuurisesta ja tieteellisestä kirjallisuusluettelosta.

Maaseutuväestö on voimakkaasti sidoksissa tuotantoalueeseen. Perinteisen kokemuksensa, sukupolvelta toiselle siirtyneiden viljelyperinteidensä ja jatkuvasti kehittyvien perinteisten erityismenetelmänsä ansiosta se on luonut puitteet, joissa omenanviljelystä on aikojen kuluessa tullut paitsi talouselämän peruspilari, myös osa koko alueen historiallista kulttuuriperintöä.

Nykyisin alueen 35 000 asukkaasta yli 15 000 saa tavalla tai toisella elantonsa omenantuotannosta.

Tästä syystä alueen väestön elämänrytmi määräytyykin pitkälti omenan eri tuotantovaiheiden (erityisesti kukinta-, kypsyminen- ja sadonkorjuuvaiheiden) mukaan. Omenalle ja sen viljelyn merkitykselle vuoristoalueen maataloudessa sekä luonnonympäristön ja kulttuuriperinnön säilyttämisessä on myös omistettu useita kansanjuhla, kulttuuritapahtumia ja kokoontumisia.

Ympäristöllisten ja inhimillisten tekijöiden välinen yhteys

Edellä mainittujen poikkeuksellisten tekijöiden yhteisvaikutuksen ansiosta kyseisten laaksojen luonnonympäristö, ilmasto ja väestö muodostavat ainutlaatuisen kiinteän kokonaisuuden.

Niiden tuloksena omenasta on kehittynyt aivan erityinen tuote, jonka aistinvaraiset ja laadulliset ominaisuudet ovat ainutlaatuiset, laajalti tunnetut ja arvostetut. Niinpä Val di Nonin laaksosta peräisin olevaa omenaa arvostetaankin suuresti sekä sosiaalis-taloudellisten että kaupallisten näkökohtien perusteella.

Virallisista tutkimuksista ilmenee, että Val di Nonin laaksosta peräisin oleva omena on jo usean vuosikymmenen ajan sijoitettu omaan erityiseen luokkaansa.

On myös syytä panna merkille, että samassa koko- ja väriluokassa (toisin sanoen samassa myyntiluokassa) Mela Val di Non -omenien keskimääräiset hintanoteeraukset ovat jatkuvasti muuta alkuperää oleviin omeniin verrattuna 20–25 %, toisinaan jopa 40–45 % korkeammat.

On myös korostettava, että tuotteen erityisalkuperästä johtuva korkeampi hinta pätee kaikkiin niihin kolmeen lajikkeeseen, joille suojattua alkuperänimitystä Mela Val di Non haetaan, ts. Golden Delicious, Renetta del Canada ja Red Delicious.

Niin ikään tuotteen luontainen moni-ilmeisyys, joka ilmenee useista Mela Val di Non -omenien laatua käsittelevistä tutkimustuloksista, on osoitus korkeasta laatuprofilista, jonka myös kuluttajat tunnustavat ollessaan valmiita maksamaan selvästi korkeamman hinnan kyseiseltä tuotantoalueelta peräisin olevista omenoista.

Kuluttajien osoittaman arvostuksen lisäksi tuotteen maantieteelliseen alueeseen sidoksissa olevat erityiset laatuominaisuudet ovat saaneet laajaa tunnustusta, ja ne on palkittu mitalein ja kunniakirjoin useissa kansallisissa ja kansainvälisissä näyttelyissä.

Yhteenvedona voidaan todeta, että tähän on päästy yhdistämällä tuotantoalueen väestön kulttuuriperinteet, työpanos ja taloudellinen osallistuminen. Niiden ansiosta tuotteella on vahva yhteys tuotantoympäristöönsä, ja aikojen kuluessa kyseisten laaksojen väestön ja tämän ainutlaatuisen hedelmän välille onkin kehittynyt erityisen luja tunneside.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: CSQA

Osoite: Via San Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

4.8 Merkintä

Myyntipakkauksissa tai yksittäisissä hedelmissä on oltava maininta **S.A.N. "mela Val di Non"**.

Muiden kuin tässä eritelmässä nimenomaisesti mainittujen alkuperään liittyvien tietojen tai kuluttajaa mahdollisesti harhaanjohtavien merkintöjen lisääminen on kiellettyä.

4.9 Kansalliset vaatimukset: –

EY-nro: IT/00197/2001/05.30.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 10. heinäkuuta 2002.