

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2012/C 125/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”MELA ALTO ADIGE”/”SÜDTIROLER APFEL”

EY-N:o: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

SAN () SMM (X)

1. Eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu (täsmennettävä)

2. Muutoksen/muutosten tyyppi:

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos/muutokset:

3.1 Tuotteen kuvaus:

Tuotantoeritelmän 2 artiklan 2.1 kohdassa täsmennetään, että Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel -omenan tuotantoon hyväksytään siinä mainittujen lajikkeiden muunnokset ja kloonit.

Voimassa olevaan tuotantoeritelämään jo sisältyviin lajikkeisiin lisätään lajikkeet Pinova ja Topaz, joiden viljely Alto Adigessa alkoi vuosina 1985 ja 1992. Nykyisin nämä kaksi lajiketta kuuluvat tärkeänä osana alueen omenavalikoimaan.

On katsottu aiheelliseksi täsmentää tuotantoeritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa ajanjakso, jonka kuluessa hedelmien sokeripitoisuuden ja kovuuden mittaamiseen liittyvät arvioinnit on tehtävä. Kyseisellä aikajänteellä määritettävien laadullisten ominaisuuksien katsotaan säilyvän tuotteen koko markkinointikauden, koska uudenaikaisten säilytysmenetelmien ansiosta hedelmän kovuudessa ja sokeripitoisuudessa ei tapahdu merkittävää laadun huononemista.

Eritelmään sisällytetään myös kaupalliseen laatuluokkaan II kuuluvat hedelmät edellyttäen, että ne on tuotettu luonnonmukaisesti.

Eritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa olevasta GALA-lajiketta koskevasta kohdasta on katsottu aiheelliseksi poistaa maininta "Royal Gala ja vastaavat", koska Royal Gala ilmaisee rekisteröityä tavaramerkkiä eikä lajiketta.

Eritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa olevasta RED DELICIOUS -lajiketta koskevasta kohdasta on katsottu aiheelliseksi poistaa maininta "Red Chief", koska Red Chief ilmaisee rekisteröityä tavaramerkkiä eikä lajiketta.

Eritelmän 2 artiklan 2.2 kohdassa olevassa STAYMAN WINESAP -lajiketta koskevassa kohdassa on mainittu virheellisesti ilmaisu "Stayman" ilmaisun "Staymanred" asemesta.

3.2 Tuotantomenetelmä:

Poistetaan 5 artiklan 5.1 kohdasta nimenomainen viittaus integroituun tuotantoon ja/tai luonnonmukaiseen viljelyyn. Näin muutetussa kohdassa annetaan mahdollisuus käyttää myös muita sellaisia viimeaikaisempia teknisiä viljelystandardeja, joiden ympäristövaikutus on vähäinen.

Poistetaan 5 artiklan 5.3 kohdan toisesta kappaleesta viittaus keskimääräiseen pH-arvoon, koska tuotantoeritelmissä tällaisena ilmaistun viittauksen ei katsota antavan mitään erityistä tietoa. Nykyisin pH-arvon määrittäminen sisältyy maaperäanalyysiin, jonka perusteella tuotantoeritelmissä määrätty lannoitussuunnitelmat vahvistetaan.

Poistetaan 5 artiklan 5.3 kohdan kolmannelta kappaleelta viittaus lehtinäytteiden määritykseen. Maaperäanalyyseistä saatavat tiedot riittävät lannoitustoimenpiteiden suunnitteluun siten, että voidaan varmistaa asianmukainen ravinteiden saanti. Lehtinäytteiden määritystä käytetään yleensä ainoastaan silloin, kun todetaan esimerkiksi typen, sinkin tai raudan kaltaisten ravinteiden ilmeinen puute, mutta se ei ole tarpeellinen peruslannoituksen suunnittelemiseksi.

Lisätään 5 artiklan 5.3 kohdan neljänteen kappaleeseen mahdollisuus poistaa rikkakasvit täydellisesti alueilla, joilla puut peitetään verkoilla, saksanturilaan (*Melolontha melolontha*) torjumiseksi. Tämä käytäntö estää toukkien kehittymisen ja rajoittaa viljelmille aiheutuvia vahinkoja.

Poistetaan 5 artiklan 5.5 kohdasta viittaus määrättyyn kasteluajankohtaan. Näin kastelu voidaan järjestää tosiasiallisten sääolojen mukaan. Esimerkiksi syyskuun jälkeen kastelu on usein tarpeen, jotta voidaan estää liiallisesta kuivuudesta mahdollisesti aiheutuvat pakkasvauriot.

Muotoillaan uudelleen 5 artiklan 5.7 kohta siten, että enimmäistuotos 68 t/ha viittaa tuoretavaramarkkinoille tarkoitettuihin hedelmiin ja se lasketaan Alto Adigen kaikkien lajikkeiden keskimääräisen kokonaistuotannon perusteella.

Poistetaan 5 artiklan 5.8 kohdan toisesta kappaleesta säilytykseen liittyvät arvot säilytystekniikan jatkuvan kehittymisen vuoksi, joka aiheuttaa jatkuvasti uusia muutoksia myös säilytyksen kannalta ratkaiseviin tekijöihin, kuten lämpötilaan ja kosteuteen.

Selkeytetään 5.9 kohdassa Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel -omenien kaupan pitämisaikaa tuotantoeritelmässä mainittujen eri lajikkeiden sadonkorjuuajankohdan perusteella. Kaupan pitämisaajan piteneminen koskee syyslajikkeita, jotka korjataan syyskuun toiselta puoliskolta alkaen. Lisäksi korostetaan, että säilytystekniikka on kehittynyt huomattavasti viime vuosina Alto Adigessa (AC-ULO, DCA), ja kun otetaan huomioon myös hyvien viljelykäytäntöjen noudattaminen ja toimijoiden huolellisuus oikeassa kypsyyssasteessa tapahtuvan sadonkorjuun yhteydessä, voidaan varmistaa hedelmien korkean laadun säilyminen pitkälläkin aikavälillä.

Pakkaamisen osalta tuotantoeritelmää on ajantasaistettu asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan mukaisesti.

Eritelmän 5 artiklan 5.10 kohta on muotoiltu uudelleen. Erityisesti on poistettu luettelo sallituista pakkaustyypeistä, koska ne sisältyvät jo voimassa olevaan lainsäädäntöön.

3.3 *Merkinnät:*

Eritelmän 8 artikla on muotoiltu uudelleen lyhyemmin ja selkeämmin. Erityisesti määrätään mahdollisuudesta valita sekä myyntipakkauksiin ja niihin kiinnitettäviin etiketteihin että yksittäisiin hedelmiin kiinnitettäviin tarraetiketteihin joko (italiankielinen) ilmaisu "Mela Alto Adige — Indicazione geografica protetta" tai (saksankielinen) ilmaisu "Südtiroler Apfel — geschützte geografische Angabe". Myyntipakkauksissa, niiden etiketeissä ja hedelmiin kiinnitetyissä tarraetiketeissä olevan ilmaisun "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" vähimmäistekstikoko määritellään.

Lisäksi sallitaan nimen käyttö myös yhteismerkeissä, elleivät ne ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Poistetaan viittaus tunnuksella varustettujen hedelmien prosentuaaliseen osuuteen, jotta tuottajat voivat vastata joustavammin hedelmä- ja vihannesalan markkinakysynnän jatkuviin muutoksiin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"MELA ALTO ADIGE"/"SÜDTIROLER APFEL"

EY-N:o: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

SAN () SMM (X)

1. **Nimi:**

"Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Suojattu maantieteellinen merkintä "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" on varattu 4 kohdassa yksilöidyllä alueella viljeltyjen omenapuiden hedelmille. Viljelyssä käytetään nykyisin seuraavia lajikkeita, muunnoksia ja niiden klooneja: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova ja Topaz.

Suojattua maantieteellistä merkintää "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" saa käyttää ainoastaan omenista, joilla on kullekin lajikkeelle ominaiset seuraavin parametrein ilmaistut sisäiset ja ulkoiset laatuominaisuudet: ulkonäkö, kaupallinen laatuluokka ja koko, kemialliset ja fyysiset ominaisuudet. Muut lajike- ja luokkakohtaiset vähimmäislaatuvaatimukset ovat sovellettavan yhteisön sääntelyn mukaisia.

Hedelmien sokeripitoisuus ja kovuus (kg/cm^2) arvioidaan kahden kuukauden kuluessa sadonkorjuusta; kyseisten ominaisuuksien on noudatettava seuraavassa lueteltuja lajikekohtaisia vähimmäisarvoja.

Braeburn:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä vihreään;
- Kuoren peiteväri: punaviiruinen, väri vaihtelee oranssinpunaisesta voimakkaan punaiseen > 33 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5,5 kg/cm^2 .

Elstar:

- Kuoren pohjaväri: keltainen;
- Kuoren peiteväri: syvänpunainen > 20 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm^2 .

Fuji:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: heleänpunaisesta voimakkaan punaiseen > 50 % pinnasta heleänpunaista, josta 30 % voimakkaan punaista;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 12,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm^2 .

Gala:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreästä kullankeltaiseen;
- Kuoren peiteväri: punainen, vähintään 20 % pinnasta (Gala standard); > 50 % punaisten kloonien osalta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 60 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm^2 .

Golden Delicious:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;

- Kuoren peiteväri: paikoitellen punertava;
- Ruosteenväri: verkkomainen ruosteepunainen peiteväri, enintään 20 % pinnasta (enintään 20 %:ssa hedelmistä); luonnonmukaisessa tuotannossa ruosteenväri sallitaan II-laatuluokalle määriteltyjen vaatimusten mukaisesti;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Granny Smith:

- Kuoren pohjaväri: voimakkaan vihreä;
- Kuoren peiteväri: joskus paikoitellen hennon punertava;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5,5 kg/cm².

Idared:

- Kuoren pohjaväri: keltaisesta vihreään;
- Kuoren peiteväri: kauttaaltaan voimakkaan punainen > 33 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Jonagold:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreä;
- Kuoren peiteväri: syvänpunainen – Jonagold punaviiruinen > 20 % pinnasta; Jonagored punainen > 50 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Morgenduft:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: kauttaaltaan voimakkaan punainen, vähintään 33 % pinnasta; Dallago: voimakkaan kiiltävänpunainen, vähintään 50 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Red Delicious:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreä;
- Kuoren peiteväri: voimakas kiiltävänpunainen, punajuovikas > 75 % pinnasta; punaiset kloonit > 90 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- Kuoren pohjaväri: kellanvihreä;
- Kuoren peiteväri: tasaisen punainen, jossa hentoja juovia > 33 %; Red Stayman (Staymanred): > 50 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Pinova:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: punajuovikas > 10 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 65 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 11°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

Topaz:

- Kuoren pohjaväri: vaaleanvihreästä keltaiseen;
- Kuoren peiteväri: punajuovikas > 33 % pinnasta;
- Kaupallinen laatuluokka: ekstra tai I, luonnonmukaisessa tuotannossa myös II;
- Koko: halkaisija vähintään 60 mm;
- Sokeripitoisuus: Brix-arvo vähintään 10,5°;
- Kovuus: vähintään 5 kg/cm².

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel -omenan viljelyn ja sadonkorjuun on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä tuotantoalueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Jotta voidaan välttää tuotteen vahingoittuminen, kuten kuoren vioittuminen tai mallon ruskistumista ja muuta laadun heikkenemistä aiheuttavat pintaviat, kauppakunnostuksen ja pakkaamisen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tämä on perusteltua, koska Alto Adigen perinteisillä toimituksilla on yli 40 vuoden aikana kertynyt vankka kokemus sadonkorjuun jälkeisistä käsittelytoimista.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Pakkauksiin, myyntipakkauksiin tai yksittäisiin hedelmiin kiinnitettäviin etiketteihin on merkittävä joko (italiankielinen) ilmaisu "Mela Alto Adige — Indicazione geografica protetta" tai (saksankielinen) ilmaisu "Südtiroler Apfel — geschützte geografische Angabe". Myyntipakkauksissa tai niihin kiinnitetyissä etiketeissä olevan ilmaisun "Mela Alto Adige" tai "Südtiroler Apfel" kirjainkorkeus on vähintään 2 mm ja hedelmiin kiinnitetyissä tarraetiketeissä olevan vastaavan ilmaisun kirjainkorkeus vähintään 0,8 mm.

Suojatun maantieteellisen merkinnän yhteydessä sallitaan yksittäisten yritysten tai ryhmittymien nimiin, toiminimiin tai tuotemerkkeihin viittaavien mainintojen ja/tai tunnusten käyttö, edellyttäen että ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

"Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" -omenan tuotantoalueeseen kuuluu osa Bolzanon autonomisen maakunnan ja Alto Adigen (Südtirolin eli Etelä-Tirolin) alueesta ja se käsittää kaiken kaikkiaan 72 kuntaa.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Alto Adigen ilmasto-olot ovat suotuisat omenanviljelylle. Alueella on vuodessa yli 300 aurinkoista päivää. Myöhäiskesällä ja syksyllä suuret lämpötilanvaihtelut päivällä ja yöllä ovat tavallisia; päiväsaikaan lämpötila voi kohota 30 celsiusasteeseen, kun taas yöllä se voi laskea jopa 8–10 asteeseen. Suurin osa omenantuotannosta on peräisin yli 500 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevilta tiloilta. Poikkeuksellisen hedelmällinen maaperä on kevyttä, vettä läpäisevää ja runsaasti happea sisältävää, minkä vuoksi puiden juuret voivat kehittyä mahdollisimman hyvin. Maaperä on melko tai erittäin humuspitoista.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" erottuu muista erityisen voimakkaan värinsä ja makunsa, tiiviin maltonsa ja hyvän säilyvyytensä ansiosta. Nämä laatuominaisuudet johtuvat maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden sekä toimijoiden ammattitaidon välisestä läheisestä yhteydestä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Alto Adigen viljelijöiden käyttämät menetelmät mahdollistavat korkealaatuisen omenantuotannon, koska ne perustuvat asianmukaiseen kasvuun ja tuotoksen väliseen tasapainoon. "Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" -omenat tuotetaan käyttäen viljelytekniikkaa ja -menetelmiä, joiden ympäristövaikutus on vähäinen. Tuotantojärjestelmässä pyritään tuotantoalueen luonnollisten ilmasto- ja maaperäolosuhteiden ihanteelliseen hyödyntämiseen. Runsas auringonpaiste, viileät yöt ja vähäiset sateet saavat aikaan maultaan ja väriltään aivan erityislaatuisen omenan. Omenatarhat sijaitsevat 200–1 000 metrin korkeudessa merenpinnasta, ja kevyen kuohkean maaperän ansiosta hedelmien maku on voimakas, hedelmäliha kiinteää, ja näin ollen hedelmien säilyvyys erityisen hyvä. Ravinteiden lisääminen tapahtuu maaperäanalyysin perusteella, mikä parantaa hedelmien laatua ja vähentää samalla kasvitautien esiintymistä.

Suotuisien maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta Alto Adigen omenanviljelyssä on voitu ajan myötä siirtyä pelkästään kotoperäisistä lajeista myös muualta peräisin oleviin lajikkeisiin, jotka ovat sopeutuneet mainiosti mikroilmastoon, kuten useista lähteistä käy ilmi. Jo keskiajalla Alto Adigen vuoristossa sijainneilla maatiloilla viljeltiin yleisesti erilaisia omena- ja päärynälajikkeita, joista viljelijäperheet saivat osan ravinnostaan. 1800-luvun puolivälissä hedelmänviljely kehittyi kukoistavaksi tuotanto- ja kaupankäyntitoiminnaksi, ja alueella oli kauppasuhteita Wieniin, Innsbruckiin, Müncheniin, Varsovaan ja Pietariin. 1800-luvun puolivälistä lähtien Alto Adigen hedelmänviljelyä alettiin nykyaikaistaa. Vuonna 1831 Johann Jakob Pöll -niminen opettaja julkaisi ensimmäisen hedelmänviljelyä käsitelleen oppikirjan, ja vuonna 1872 hedelmänviljely otettiin erityisoppiaineeksi vasta perustetussa

San Michele all'Adigen maatalousoppilaitoksessa. Bolzanon maanviljelyjärjestön vuonna 1856 julkaisema puuvartisten kasvien luettelo sisälsi jopa 193 viljeltävää omenalajiketta. Historiallisesti vieläkin merkittävämmässä Alto Adigen hedelmänviljelyä käsitelleessä Karl Maderin teoksessa, jonka ensimmäinen painos julkaistiin vuonna 1894 ja toinen painos vuonna 1904, lueteltiin miltei 40 lajia, joita viljeltiin laajalti koko Alto Adigen alueella.

Kaikki nämä ympäristötekijät sekä vuosisatoja jatkunut ihmisen toiminta tyypillisessä paikallisessa tuotantojärjestelmässä, jossa yhdistyvät kiinteästi omenanviljely, maisemanhoito ja ympäristönäkökohdat, vaikuttavat "Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" -omenan kansallisilla ja kansainvälisillä markkinoilla tunnustettuun maineeseen.

Nykyään omenantuotannossa työskentelee noin 8 000 pääosin osuuskuntiin liittyntä tuottajaa, 2 500 pakkaamotyöntekijää sekä 12 000 keruusta vastaavaa henkilöä.

Eritelmän julkaisutiedot:

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 16 päivänä heinäkuuta 2011 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 164 ehdotuksen SAN-tuotteen "Mela Alto Adige"/"Südtiroler Apfel" tuotantoeritelmän muuttamiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa joko internet-osoitteessa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä ensin maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".