

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen

(2021/C 311/07)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18. joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti ⁽¹⁾.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission eAmbrosia-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”MELOCOTÓN DE CALANDA”**EU-nro: PDO-ES-0103-AM02 – 16. lokakuuta 2020**

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

”Melocotón de Calanda”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

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

Melocotón de Calanda on *Prunus persica* Sieb. et Zucc. -lajin kotoperäisen lajikkeen Amarillo tardío tuore hedelmä. Sen viljelyssä käytetään perinteisiä lajikkeita Jesca, Evaisa ja Calante tai niiden hybridejä, joiden vanhempaislinjoista vähintään yksi kuuluu tähän kotoperäiseen lajikkeeseen, ja viljely tapahtuu perinteiseen tapaan pussittamalla puussa kasvavat hedelmät.

Suojellut lajikkeet: suojatulla alkuperänimityksellä ”Melocotón de Calanda” suojatut persikat ovat peräisin alueen kotoperäisestä lajikkeesta, joka tunnetaan yleisemmin nimellä ”Amarillo tardío”. Niitä viljellään joko perinteisillä lajikkeilla Jesca, Evaisa ja Calante tai niiden hybrideillä, joiden vanhempaislinjoista vähintään yksi kuuluu tähän kotoperäiseen lajikkeeseen.

(¹) EYVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Tuotteen ominaisuudet: alkuperänimityksellä ”Melocotón de Calanda” suojatut persikat kuuluvat neuvoston asetusten (EY) N:o 2200/96, (EY) N:o 2201/96 ja (EY) N:o 1182/2007 soveltamissäännöistä hedelmä- ja vihannesalalla 21. joulukuuta 2007 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1580/2007 tarkoitettuihin persikoiden laatuvaatimusten mukaisiin luokkiin ekstra ja I (²), minkä lisäksi niiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

ULKONÄKÖ	Hedelmien on oltava ehyitä, terveitä ja puhtaita, vailla näkyviä vieraita aineita, kosteutta, vieraita hajuja tai makuja, ja niiden on oltava puussa pussilla suojattuina.
VÄRI	Kermankeltaisesta oljenkeltaiseen, toisinaan punakylkinen. Vähäiset antosyaanipilkut tai -viirut voidaan sallia, kunhan ne eivät ole vihertäviä tai oranssinkeltaisia (mikä on merkki liiallisesta kypsymisestä).
KOKO	Halkaisija vähintään 73 mm, mikä vastaa laatuvaatimusten luokkaa AA.
KOVUUS	Puristuslujuus mitattuna kg/0,5 cm ² on > 3 kg/0,5 cm ² .
SOKERIPITOISUUS	Vähintään 12 Brix-astetta.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Kauppakunnostuksen ja pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella, jotta voidaan estää toistuvista käsittelyistä tai kuljetuksista aiheutuva kauppakunnostamattomien ja pakkaamattomien hedelmien vahingoittuminen. Myös se, että Melocotón de Calanda -persikkaa käsitellään huolellisesti puussa käyttäen menetelmää, jossa hedelmät suojataan pussilla, ja että hedelmät korjataan niiden saavuttaessa sellaisen kypsyyssasteen, jolloin niiden aistinvaraiset laatuominaisuudet ovat parhaimmillaan, tarkoittaa sitä, että vähäisinkin kuljetus ja ylimääräinen varastointi saattavat heikentää 3.2 kohdassa kuvattuja ulkonäköön ja väriin liittyviä ominaisuuksia.

Tuotantoalueella tapahtuva pakkaaminen on välttämätöntä tuotteen erityisominaisuuksien säilymiseksi ja laadun varmistamiseksi, koska siten voidaan yhtenäisen valvontajärjestelmän avulla taata tuotteen jäljitettävyyys ja alkuperä siihen asti, kun tuote toimitetaan loppukuluttajille.

Melocotón de Calanda -persikka voidaan pitää kaupan monikerroksisissa pakkauksissa, kunhan varmistetaan, ettei tuote vahingoitu. Pakkausten ja laatikoiden on oltava kertakäyttöisiä.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kauppakunnostus- ja pakkauslaitosten, joilla on oltava vaatimustenmukaisuustodistus, on ehdottomasti käytettävä pakkausten etiketeissä mainintaa ”Denominación de Origen Melocotón de Calanda” sekä numeroitua tarkastusmerkkiä, jonka tarkoituksena on tuotteen varmentaminen ja seuranta kaupan pitämisen vaiheessa.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Melocotón de Calanda” varustettujen persikoiden tuotantoalue on Aragónin itsehallintoalueen itäosassa Teruelin ja Zaragozan maakuntien välissä sijaitseva luonnollinen alue.

(²) EYVL L 350, 31.12.2007, s. 1.

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat:

Aguaviva, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Berge, Calaceite, Calanda, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cretas, Escatrón, Fabara, Fayón, Foz-Calanda, Fuentespalda, Híjar, Jatiel, La Fresneda, La Ginebrosa, La Puebla de Híjar, Lledó, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torre de Compte, Urrea de Gaén, Valderrobres, Valdeltormo ja Valjunquera.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1. Maantieteellisen alueen erityisyys

Historiallinen yhteys: Melocotón de Calanda -persikan tuotannossa sallitut lajikkeet ovat tuotantoalueen kotoperäisiä lajikkeita, jotka on saatu luonnollisen valinnan ja viljelijöiden toiminnan seurauksena. Viljelijät ovat aikojen kuluessa valikoineet kloonit, jotka parhaiten soveltuvat alueen maantieteellisiin oloihin. Keski- ja vanhojen asiakirjojen mukaan persikka esiintyi Aragónissa muodoissa *presec* tai *prisco*, kuten sitä kutsuttiin silloin Calandan alueella. Vuonna 1895 kasvitieteilijä José Pardo Sastrón kirjoitti alueen runsaista persikkapuutarhoista ja Calandasta vuoden 1867 Pariisin maailmannäyttelyyn toimitetuista viipaloituista ja auringossa kuivatuista persikoista (*orejones*). Enciclopedia Universal Ilustrada Espasa Calpen vuoden 1933 painoksessa hakusanan "Calanda" kohdalla viitataan persikkapuun merkitykseen ja kuivattujen persikoiden tuotantoon kyseisessä Teruelin kunnassa. Vuoden 1953 virallisten tilastojen mukaan Calandan säilyketeollisuus jalosti sokeriliemeen säilötyksi hedelmiksi 4 000 laatikollista alueelta peräisin olevia persikoita.

Historiallisten todisteiden mukaan nimitys "Melocotón de Calanda" alkoi vakiintua 1940-luvulla. Viljelyn merkityksen kasvaessa ja Välimeren hedelmäkärpäsen (*Ceratitis capitata*) torjuntaan liittyneiden vaikeuksien seurauksena hedelmät alettiin suojata hyönteisiltä pusseilla. Viittaukset Melocotón de Calanda -persikoihin yleistyivät alan julkaisuissa 1960-luvulla, ja 1970-luvulla se palkittiin useina perättäisinä vuosina Léridan kansallisessa maatalousnäyttelyssä. 1980-luvun alussa katsottiin tarpeelliseksi hakea Melocotón de Calanda -persikalle alkuperänimitystä, ja Espanjan tärkeimpien markkinoiden (esim. Mercamadrid ja Mercabarna) tilastojen mukaan hedelmä alettiin tunnistaa sen maantieteellisen nimityksen perusteella.

Luonnollinen yhteys: Melocotón de Calanda -persikan viljelyalue sijaitsee Iberian ylängöltä alkunsa saavien ja Ebrojokeen laskevien Martín-, Guadalope- ja Matarrañajokien laaksoissa Bajo Aragónin alueella Ebron vajoaman kaakkoisosassa. Maasto on tasaista tai hieman kumpuilevaa.

Pinnankorkeus vaihtelee Caspen 122 metristä Alcañizin 325 metriin ja Calandan 466 metriin. Yleisin pinnanmuodostus koostuu jokien halkomista ylätasangoista. Maaperä on kalkkipitoista ja sisältää lämpimien ja kuivien järvi-alueiden mioseenikerrostumille ominaisia karbonaatti- ja kipsikerrostumia.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee Caspen 327,9 millimetristä Albalate del Arzobispon 361,1 millimetriin ja Alcañizin 367,9 millimetriin. Sateisimmat kuukaudet ovat touko- ja lokakuu, ja sateet jakautuvat eri vuodenajoille seuraavasti: keväällä 27 %, kesällä 20 %, syksyllä 34 % ja talvella 19 %.

Vuoden keskilämpötila on noin 14,3 °C Albalate del Arzobisossa ja Alcañizissa ja 15 °C Caspessa, mikä vastaa Ebron laakson keskiosan korkeimpia arvoja. Korkeimmat keskilämpötilat ovat 19,9 °C Alcañizissa, 20,1 °C Albalate del Arzobisossa ja 20,6 °C Caspessa ja alhaisimmat vastaavasti 8,8, 8,5 ja 9,3 °C. Korkeimmat heinäkuun keskilämpötilat ovat 24,2 °C Alcañizissa ja 25,1 °C Caspessa, ja tammikuun alhaisimmat keskilämpötilat vaihtelevat Alcañizin 5,6 °C:sta Albalate del Arzobispon 6,7 °C:seen. Näistä luvuista ilmenee, että vuoden lämpötilojen vaihteluväli on suuri (yli 18 °C), ja siinä ilmenee mannerilmaston vaikutus lämpötilaan, joka johtuu pääasiassa alueen sijainnista Ebron vajoaman keskiosassa.

Korkeimmat lämpötilat (yli 25 °C) mitataan maalisi- ja lokakuun välisenä aikana, erityisesti toukokuusta (jolloin kyseinen raja ylittyy joka toinen päivä) lokakuuhun (jolloin se saavutetaan 5–10 kertaa). Kesäkuukausina päivälämpötilat ylittävät 25 °C, ja korkeimmat keskilämpötilat 35 °C (heinäkuussa Albalatessa ja Alcañizissa 37,2 °C ja Caspessa 38,3 °C).

Toinen alueen ilmaston erityispiirre on lämpötilainversio. Talvisin korkeapaineen vallitessa kylmä ilma laskeutuu alempiin ilmakerroksiin muodostaen pitkään jatkuvaa kylmää sumua, jolloin enimmäislämpötila jää alle 6 °C:seen, kun taas korkeammalla, sumukerroksen yläpuolella, se voi nousta 15 °C:een yläpuolelle.

5.2. Tuotteen erityisyyt

Viljelyolosuhteet: kaikkien kloonien morfologiaan ja lajikkeiden tunnistettavuuteen liittyvät International Union for the Protection of New of Plants -organisaation (U.P.O.V.) vaatimusten mukaiset ominaisuudet ovat käytännöllisesti katsoen hyvin samanlaiset kaikilla "Amarillo tardío" -lajikkeesta peräisin olevilla lajikkeilla. Silti oli olemassa kasvien terveyteen, tuottavuuteen, hedelmien kokoon ja muotoon liittyviä eroja, joten vuonna 1980 käynnistettiin kloonivalintaprosessi näiden ominaisuuksien parantamiseksi. Näiden kloonien ominaispiirteitä ovat myös myöhäinen kypsyamisajankohta elokuun puolivälistä marraskuun alkuun, keltainen väri ja mallon kovuus.

Fysiologisesti Amarillo tardío -lajike käsittää kloonit, jotka tarvitsevat pitkän kylmän jakson (vähintään 1 000 tuntia vuodessa) päättääkseen talvehtimisvaiheensa; hyvin pitkän kypsymiskautensa vuoksi ne tarvitsevat myös pitkän kesän kypsyäkseen täydellisesti.

U.P.O.V.:n mukaan sen morfologiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Puu	Voimakas, suorarunkoinen, voimakkaasti haaroittuva (tyyppiä Red Haven). Muista lajikkeista poiketen nuput eivät kehity voimakkaisiin oksiiin vaan hentoihin ns. lyhytversoihin, minkä vuoksi lajike vaatii hedelmien kehittymiseksi erilaisen leikkaustavan.
Lehdet	Suurikokoiset, munuaisen muotoiset, lehtiruodissa mesinystyröitä. Lehdet putoavat myöhään syksyllä, joten puulle ominainen kullankeltainen väritys säilyy pitkään.
Kukat	Kukinnan alkamisajankohta keskimyöhäinen, hieman myöhäisempi kuin Red Haven -lajikkeella, mutta kuitenkin maaliskuussa. Nuppuja on paljon, ja kukinta kestää 12–18 päivää. Terälehdet ovat isot ja pyöreähköt, väriltään hennon vaaleanpunaiset, emin luotti on samankorkuinen kuin heteiden ponnet.
Hedelmä	Suuri tai hyvin suuri, halkaisija yli 73 mm ja paino yli 200 g. Väri vaihtelee kermankeltaisesta oljenkeltaiseen, täysin yhtenäinen, koska hedelmä kehittyy paperista tehdyssä suojapussissa, joskin siinä voi olla hieman antosyaaniväritystä. Pinnassa on hieman nukkaisuutta. Kiveen kiinnittynyt malto on hyvin kiinteä, täysin keltainen, vailla antosyaaniväritystä, jota ei ole edes kiven ympärillä. Kivi on soikea ja pieni suhteessa hedelmän kokoon.

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)

Ilmasto-olojen vaikutus hedelmän laatuun on tunnettu alueeseen yhdistävä tekijä pysyvillä viljelmillä. Tiettyjen alueiden tyypillinen ilmasto samassa paikassa ilmenevine vuosivaihteluineen osoittaa selvästi ilmaston ratkaisevan merkityksen sadon laadulle.

Tältä osin etenkin lämpötilat vaikuttavat hedelmän tärkeimpiin aistinvarisiin ominaisuuksiin. Aluksi on todettava, että lukuun ottamatta ääriolosuhteita lämpötila vaikuttaa persikkapuun tuotokseen enemmän kuin sateet tai vesivaje, koska suurin osa persikan viljelyaloista (95 %) on keinokasteltua.

Tärkeimpiä Bajo Aragónin alueen kotoperäisten myöhäisten persikkapuulajikkeiden syntyyn ja viljelyyn vaikuttaneita ilmastotekijöitä ovat maantieteellisen alueen talvilämpötilat, joiden ansiosta kertyy näiden erittäin vaativien lajikkeiden talvehtimisvaiheen (lehtien putoamisesta kukinnan alkamiseen) päättymisen edellyttämä kylmien tuntien määrä.

Fysiologisesti Amarillo tardío -lajike käsittää kloonit, jotka tarvitsevat pitkän kylmän jakson (vähintään 1 000 tuntia vuodessa) päättääkseen talvehtimisvaiheensa.

Marras-, joului- ja tammikuun aikana Bajo Aragónin alueella kertyvä kylmien tuntien määrä riittää hyvin täyttämään viljelyn edellyttämän enimmäistarpeen, sillä se ylittää vähintään 950 tuntia.

Lisäksi kukinta- ja hedelmien kehitysvaiheessa alimpien lämpötilojen on oltava hyvin lähellä nollaa, jotta kukkien nuput ja hedelmät voivat kehittyä normaalisti, koska hedelmien tuleva koko riippuu suoraan kukintavaiheesta ja erityisesti sitä seuraavien 40 päivän aikana mitatuista lämpötiloista. On selkeästi osoitettu (Warrington et al. 1999), että solut kasvavat kahdeksan kertaa paremmin, kun enimmäis-/vähimmäislämpötilat nousevat 9/3 °C:sta 25/15 °C:seen. Kylmässä soluja kehittyy kuitenkin vähemmän ja ne jäävät pienemmiksi, mikä rajoittaa hedelmien lopullista kokoa.

Toinen tärkeä tekijä on sopiva lämpötila koko kasvukauden aikana ja etenkin syys- ja lokakuussa, jotta näiden lajikkeiden kasvu- ja lisääntymiskehitys voi toteutua kunnolla.

Korkeimmat lämpötilat (yli 25 °C) mitataan Bajo Aragónissa maalisi- ja lokakuun välisenä aikana, erityisesti toukokuusta (jolloin kyseinen raja ylittyy joka toinen päivä) lokakuuhun (jolloin se saavutetaan 5–10 kertaa). Kesäkuukausina päivälämpötilat ylittävät 25 °C, ja korkeimmat keskilämpötilat 35 °C (heinäkuussa Albalatessa ja Alcañizissa 37,2 °C ja Caspessa 38,3 °C).

Kyseisellä maantieteellisellä alueella vuoden aikana mitatut lämpötilat mahdollistavat Tardío amarillo de Calanda -lajikkeen persikkapuiden kasvu- ja lisääntymiskehityksen toteutumisen pitkän kasvukauden kuluessa.

Siten talvilämpötilat mahdollistavat talvehtimisvaiheen päättymisen edellyttämän kylmien tuntien määrän kertymisen, ja kasvuvaiheessa (maaliskuusta marraskuuhun) jatkuva leuto sää puolestaan takaa sen, että lajikkeet antavat korkealaatuisen hedelmäsadon.

Aragónin hallituksen alaisella koeviljelmällä Alcañizissa (yksi kunnista, joissa suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja persikoita viljellään eniten) Tardíos amarillos de Calanda -lajikkeen valikoiduille klooneille (Jesca, Calante ja Evasa) tehdyn arviointikokeen tulokset osoittavat, että neljänä vuonna (2000, 2001, 2003 ja 2004) alkuperäalueella tuotettujen hedelmien Brix-luku oli yli 14 astetta, ja ne olivat suurikokoisia ja kiinteitä; juuri nämä ovat kyseisten persikoiden tärkeimmät ominaisuudet.

SAN-tuotteen "Melocotón de Calanda" tuotannossa sallittu lisäysaineisto kuuluu Tardío amarillo -lajikkeeseen.

Se on peräisin tuotantoalueelta ja kehittynyt vuosisatojen kuluessa alun perin hedelmien siemenistä kylvettyjen, viljelyominaisuuksiltaan parhaiden puiden luonnollisen valikoitumisen seurauksena, ja viljelijät ovat aikojen kuluessa itse levittäneet kasvullisen lisäämisen avulla alueen maaperä- ja ilmasto-oloihin parhaiten sopeutuneita yksilöitä, minkä tuloksena on syntynyt ainutlaatuinen lajike.

Vuonna 1980 käynnistettiin Aragónin viranomaisten (Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria) johdolla Tardío amarillo -lajikkeen kloonien terveyteen perustuva valintaprosessi, jonka tarkoituksena oli nimityksellä "Melocotón de Calanda" kaupan pidetyn tuotteen laadun parantaminen ja standardointi. Hankkeessa etsittiin Melocotón de Calanda -persikan tuotantoalueelta Tardíos amarillos -lajikkeen edustavimpia klooneja, joiden viljelyominaisuudet ja hedelmien laatu olivat parhaat (Espada et al., 1991).

Tämän valinnan perusteella maatalousministeriön alainen Espanjan kasvilajikevirasto (Oficina Española de Variedades Vegetales) rekisteröi ja suojasi kolme lajiketta: "Jesca" (rekisterinumero 1989/2450), "Calante" (rekisterinumero 1989/2447) ja "Evasa" (rekisterinumero 1989/2449). Näihin lajikkeisiin SAN-tuotteen "Melocotón de Calanda" nykyinen tuotanto perustuu.

PÄÄTELMÄ: Suojatulla alkuperänimityksellä "Tardíos amarillos de Calanda" suojattu lajike, jonka viljelyssä käytetään perinteisiä lajikkeita Jesca, Evasa ja Calante tai niiden hybridejä, joiden vanhempaislinjoista vähintään yksi kuuluu tähän kotoperäiseen lajikkeeseen, on seurausta sen sopeutumisesta alkuperäympäristöön.

Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+DOP_Melocot%C3%B3n+de+Calanda+-+consolidado.pdf/e2877340-1cbd-fc3c-a9f5-0924479c0d18?t=1591269992936
