

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

(2021/C 311/07)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 od 18. prosinca 2013 ⁽¹⁾.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene dostupan je u Komisijinoj bazi podataka eAmbrosia.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MELOCOTÓN DE CALANDA.”**EU br.: PDO-ES-0103-AM02 - 16. listopada 2020.****ZOI (X) ZOZP ()****1. Naziv**

„Melocotón de Calanda”

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni.

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Melocotón de Calanda” znači svježe voće vrste *Prunus persica* Sieb. i Zucc. koje potječe od autohtone sorte „Amarillo tardío” (žuta kasna). Uzgaja se od tradicionalnih sorti Jesca, Evaisa i Calante ili njihovih hibrida, od kojih najmanje jedna roditeljska linija pripada toj autohtonoj sorti, tradicionalnim tehnikama stavljanja plodova na stablu u zaštitne vrećice.

Zaštićene sorte: breskve sa zaštićenom oznakom izvornosti „Melocotón de Calanda” potječu od autohtone sorte tog područja, poznatije pod imenom „Amarillo tardío” (žuta kasna); uzgajaju se od tradicionalnih sorti Jesca, Evaisa i Calante ili njihovih hibrida, od kojih najmanje jedna roditeljska linija pripada toj autohtonoj tradicijskoj sorti.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

Svojstva proizvoda: breskve zaštićene oznakom izvornosti „Melocotón de Calanda” pripadaju klasama ekstra i I. predviđenima u standardu kvalitete za breskve utvrđenom Uredbom Komisije (EZ) br. 1580/2007 od 21. prosinca 2007. o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu uredba Vijeća (EZ) br. 2200/96, (EZ) br. 2201/96 i (EZ) br. 1182/2007 u sektoru voća i povrća te moraju ispunjavati zahtjeve navedene u nastavku ⁽²⁾.

OPĆI IZGLED	Budući da moraju biti pokriveni zaštitnim vrećicama na stablu, plodovi su cijeli, zdravi, čisti, bez vidljivih stranih tvari, vlage, stranih mirisa ili okusa.
BOJA	Od kremastožute do slamnatožute; jedna strana može biti crvena. Dopuštene su male antocijanske točke ili pruge, ali zelena ili žutonarančasta boja (koje upućuju na prekomjernu zrelost) nisu prihvatljive.
VELIČINA	Najmanji promjer iznosi 73 mm, u skladu s kategorijom AA standarda kvalitete.
ČVRSTOĆA	Mjeri se u kg/0,5 cm ² otpornosti na tlak i mora biti veća od 3 kg/0,5 cm ² .
ŠEĆER	Najmanje 12 stupnjeva Brix.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na definiranom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se mora pripremiti i zapakirati na definiranom zemljopisnom području kako bi se spriječio propadanje uslijed prekomjernog rukovanja ili prijevoza voća koje nije primjereno pripremljeno i zapakirano. Osim toga, budući da se voće „Melocotón de Calanda” pažljivo obrađuje na stablu tehnikom primjene zaštitnih vrećica, a bere se kad plod dostigne stupanj zrelosti u kojem su njegova organoleptička svojstva kvalitete na vrhuncu, svaki dodatni prijevoz i skladištenje mogli bi se nepovoljno odraziti na opći izgled i boju opisane u točki 3.2.

Stoga je nužno da se proizvod pakira na proizvodnom području kako bi se očuvala njegova posebna svojstva i kvaliteta te osigurali sljedivost i podrijetlo zahvaljujući jedinstvenom sustavu kontrole do otpreme krajnjem potrošaču.

Breskve „Melocotón de Calanda” mogu se stavljati na tržište u ambalaži koja se sastoji od jednog ili više slojeva uz uvjet da plodovi nisu oštećeni. Takva ambalaža ili pladnjevi za jednokratnu su uporabu.

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Poduzeća za pripremu i pakiranje koja su dobila potvrdu o sukladnosti moraju na naljepnicu pakiranja staviti i riječi „Denominación de Origen „Melocotón de Calanda” („Oznaka izvornosti „Melocotón de Calanda”) uz numeriranu sekundarnu oznaku koja služi kao certifikat i omogućuje praćenje proizvoda tijekom stavljanja na tržište.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje bresaka sa ZOI-jem „Melocotón de Calanda” prirodno je područje koje se nalazi na istoku autonomne zajednice Aragon, između pokrajina Teruela i Zaragoze.

⁽²⁾ SL L 350, 31.12.2007., str. 1.

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine:

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 del Compte, Urrea de Gaén, Valderrobres, Valdelortmo i Valjunquera.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Povijesna povezanost: sorte odobrene za proizvodnju bresaka „Melocotón de Calanda” specifične su za područje proizvodnje. Dobivene su prirodnom selekcijom uz intervenciju voćara, koji su s vremenom odabrali klonove koji su najbolje prilagođeni lokalnim zemljopisnim uvjetima. Prema srednjovjekovnim tekstovima ta je breskva u Aragonu bila poznata pod nazivom „presec” ili „prisco”, koji se još upotrebljava u regiji Calanda. Botaničar J. Pardo Sastrón objavio je 1895. važno djelo o velikoj raširenosti bresaka u toj regiji i o slanju takozvanih „oreillons” (breskve narezane na komade i osušene na suncu) iz Calande na Svjetsku izložbu u Parizu održanu 1867. U izdanju ilustrirane opće enciklopedije Espasa Calpe iz 1933., u odjeljku „Calanda” spominje se važnost uzgoja bresaka u tom dijelu pokrajine Teruel i industrijska proizvodnja „oreillons”. Prema službenim statističkim podacima za 1953. u Calandi je postojala industrija konzerviranja u okviru koje je 4 000 sanduka lokalnih bresaka prerađeno u voće u sirupu.

Prema povijesnim zapisima naziv „Melocotón de Calanda” uvriježio se četrdesetih godina 20. stoljeća. Zbog sve veće važnosti te kulture i teškoća u suzbijanju sredozemne voćne muhe (*Ceratitis capitata*) voćari su radi zaštite od tih kukaca plodove na stablu počeli omotavati vrećicama. U publikacijama iz šezdesetih godina 20. stoljeća u kojima se spominje to voće pojavljuje se naziv „Melocotón de Calanda”, a u sedamdesetima je to voće na nacionalnom poljoprivrednom sajmu u Léridi nekoliko godina zaredom osvojilo razne nagrade. Početkom osamdesetih godina 20. stoljeća ukazala se potreba da se podnese zahtjev za oznaku izvornosti za breskvu „Melocotón de Calanda”, a u statistikama glavnih nacionalnih tržnica, kao što su Mercamadrid i Mercabarna, to se voće počinje označivati svojim zemljopisnim nazivom.

Prirodna poveznica: područje uzgoja breskve „Melocotón de Calanda” nalazi se u dolinama rijeka Martín, Guadalope i Matarraña, koje izvire u podnožju Iberskog gorja, protječu kroz regiju „Donji Aragon” („Bajo Aragón”) i ulijevaju se u rijeku Ebro. To područje stoga obuhvaća jugoistočni dio depresije rijeke Ebro.

Reljef je ravan ili blago brdovit, pruža se na nadmorskoj visini od 122 metra u Caspeu do 325 metara u Alcañizu, odnosno i do 466 metara u Calandi. Prevladava tabularni reljef, više ili manje rascjepkan riječnim mrežama. Tla su vapnenačka i sastoje se od slojeva karbonata i gipsa, karakterističnih za miocenske sedimente na jezerskom području s toplom i suhom klimom.

Prosječna godišnja količina padalina kreće se od 327,9 mm u Caspeu, 361,1 mm u regiji Albalate del Arzobispo i 367,9 mm u Alcañizu. Padaline su najobilnije u svibnju i listopadu, a količina sezonskih padalina iznosi oko 27 % u proljeće, 20 % ljeti, 34 % ujesen i 19 % zimi.

Prosječna godišnja temperatura iznosi oko 14,3 °C u Albalate del Arzobispou i Alcañizu te 15 °C u Caspeu, što se podudara s najvišim vrijednostima u središtu doline rijeke Ebro. Prosječna najviša temperatura iznosi 19,9 °C u Alcañizu, 20,1 °C u Albalate del Arzobispou i 20,6 °C u Caspeu, a prosječna najniža temperatura iznosi 8,8 °C u Alcañizu, 8,5 °C u Albalate del Arzobispou i 9,3 °C u Caspeu. Najviša prosječna temperatura zabilježena je u srpnju (24,2 °C u Alcañizu i 25,1 °C u Caspeu), dok je najniža temperatura zabilježena u siječnju, i to u rasponu od 5,6 °C u Alcañizu do 6,7 °C u Albalate de Arzobispou. Ti podaci upućuju na velike godišnje temperaturne razlike (više od 18 °C) i na temperature svojstvene kontinentalnoj klimi, uglavnom zbog položaja u središtu depresije rijeke Ebro.

Najviše temperature zabilježene su od ožujka do listopada, kada mogu prekoračiti 25 °C. Ipak, temperature iznad 25 °C češće su od svibnja, kada prelaze taj temperaturni prag polovinu vremena, do listopada, kada su takve temperature zabilježene od 5 do 10 dana. U ljetnim mjesecima dnevne temperature penju se iznad 25 °C, a srednja najviša temperatura prelazi 35 °C (najviša temperatura u srpnju iznosi 37,2 °C u Albalateu i Alcañizu te 38,3 °C u Caspeu).

Još jedna karakteristična klimatska pojava tog područja jest „temperaturni obrat”. U zimskim razdobljima anticiklone hladan zrak spušta se na niže slojeve, što uzrokuje dugotrajne hladne magle, uz najviše temperature niže od 6 °C, dok na višoj nadmorskoj visini, gdje nema magle, najviše temperature mogu porasti iznad 15 °C.

5.2. Posebnosti proizvoda

Uvjeti uzgoja: morfološka i identifikacijska svojstva sorte utvrđena u standardima Međunarodne unije za zaštitu novih biljnih sorti (International Union for the Protection of New Varieties of Plants, UPOV) gotovo su istovjetna za sve sorte dobivene od tradicijske sorte „Amarillo tardío” (žuta kasna). Međutim, postoje razlike u zdravstvenom aspektu, produktivnosti, veličini i obliku ploda, zbog čega se 1980. počeo primjenjivati postupak klonske selekcije kako bi se ti aspekti poboljšali. Te sorte karakterizira i kasno dozrijevanje (od sredine kolovoza do početka studenoga), žuta boja i čvrstoća mesa.

Sorta „Amarillo tardío” (žuta kasna) fiziološki se sastoji se od klonova kojima je za prekid zimskog mirovanja potrebno mnogo sati hlađenja (najmanje 1 000 sati godišnje), a za potpunu im je zrelost zbog duljine trajanja njihova ciklusa zrenja potrebno dugo ljetno razdoblje.

Prema UPOV-u njihova su morfološka svojstva sljedeća:

Stablo	Snažno i uspravno s vrlo razvijenim granama kao kod vrste Red Haven. Za razliku od drugih sorti, cvjetni pupovi ne stvaraju se na snažnim miješanim granama, nego na tankim izdancima, kao što je „svibanjska kitica”, pa ta sorta zahtijeva drugačiju zimsku rezidbu.
List	Velik, bubrezast, s nektarijima na peteljka. Jesensko je opadanje lišća kasno: lišće karakteristične zlatne boje dugo ostaje na stablu.
Cvijet	Vrijeme cvjetanja je srednje, nešto kasnije nego kod vrste Red Haven, ali započinje u ožujku. Gustoća cvjetnih pupova je zbijena, a cvjetanje traje od 12 do 18 dana. Laticice su velike i okrugle, svjetloružičaste boje, a njuška tučka jednako je velika kao prašnice prašnika.
Plod	Velik do vrlo velik, promjera većeg od 73 mm i mase veće od 200 g. Boja je od kremastožute do slamnatožute, potpuno ujednačena zahvaljujući zaštitnom učinku papirnate vrećice u kojoj se plod razvija iako je moguće neznatno antocijansko obojenje. Dlačice su gotovo odsutne, a meso je vrlo čvrsto, potpuno žuto bez antocijanskog obojenja, čak ni oko koštice uz koju tijesno prianja. Koštica je eliptična i mala u odnosu na plod.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda (za ZOI), odnosno posebne kvalitete, ugleda ili drugih značajki proizvoda (za ZOZP)

Utjecaj klimatskih uvjeta na kvalitetu ploda dobro je poznata lokalna pojava na trajnim nasadima. Naime, klimatski uvjeti određenih područja i godišnji kontrasti na istom mjestu pokazuju da klima ima ključnu ulogu u kvaliteti berbe.

Kad je riječ o tom kriteriju, na glavna organoleptička svojstva ploda utječu prije svega temperature. Prvo, treba napomenuti da, osim u ekstremnim situacijama, temperature imaju veći utjecaj na proizvodnju bresaka nego padaline (manjak vode) jer se većina površina zasađenih stablima bresaka (95 %) obrađuje sustavima navodnjavanja.

Jedan od glavnih klimatskih čimbenika koji je pogodio razvoj, a zatim i uzgoju autohtonih sorti bresaka s kasnim dozrijevanjem u regiji Donji Aragon jesu zimske temperature na zemljopisnom području, koje omogućavaju dostatan broj sati hlađenja (od opadanja lišća do početka cvatnje), nužnih za prekid mirovanja tih vrlo zahtjevnih sorti.

Sorta „Amarillo tardío” (žuta kasna) fiziološki se sastoji od klonova kojima je za prekid zimskog mirovanja potrebno mnogo sati hlađenja (najmanje 1 000 sati godišnje).

U regiji Donji Aragon zbroj sati hlađenja u studenome, prosincu i siječnju i više je nego dovoljan da se ispune maksimalne potrebe tog usjeva, s obzirom na to da minimalne vrijednosti na zemljopisnom području prelaze 950 sati hlađenja.

Osim toga, tijekom cvatnje i zametanja plodova niske temperature ne bi trebale padati znatno ispod nule kako bi cvjetni pupoljci, a time i količina plodova, mogli neometano rasti jer je potencijalna veličina ploda izravno povezana s temperaturama zabilježenima nakon cvatnje, a posebno s temperaturama zabilježenima u razdoblju od pune cvatnje (C2) do C2 + 40 dana. Jasno je dokazano (Warrington et al., 1999.) da je rast stanica osam puta veći ako se omjeri najviše/najniže temperature kreću od 9/3 °C do 25/15 °C. Međutim, ako je hladno, stanice su manje brojne i manjih dimenzija, a to ograničava konačnu veličinu ploda.

Drugi važan aspekt jest prilagođavanje temperatura tijekom cijelog ciklusa, posebno u rujnu i listopadu, što omogućuje vegetativno i reproduktivno dozrijevanje tih sorti.

U regiji Donji Aragon najviše temperature zabilježene su od ožujka do listopada, kada mogu prekoračiti 25 °C. Ipak, visoke temperature češće su od svibnja, kada prelaze taj temperaturni prag polovinu vremena, do listopada, kada su takve temperature zabilježene 5 do 10 dana. U ljetnim mjesecima dnevne temperature penju se iznad 25 °C, a srednja najviša temperatura prelazi 35 °C (najviša temperatura u srpnju iznosi 37,2 °C u Albalateu i Alcañizu te 38,3 °C u Caspeu).

Temperature zabilježene tijekom godine na predmetnom zemljopisnom području omogućuju vegetativno i reproduktivno dozrijevanje sorti breskve „Tardío amarillo de Calanda” (kasna žuta iz Calande), čiji je ciklus dug.

Stoga, iako se zbog zimskih temperatura mogu nakupiti sati hlađenja potrebni za prekid mirovanja, blaga klima tijekom cijelog ciklusa vegetacije (od ožujka do studenoga) omogućuje tim sortama da proizvode visokokvalitetno voće.

Rezultati ispitivanja odabranih klonova sorte Tardíos amarillos de Calanda (kasna žuta iz Calande) (Jesca, Calante i Evaisa) provedenog na eksperimentalnom poljoprivrednom gospodarstvu, koje je u vlasništvu vlade Aragona, a nalazi se u Alcañizu (jedna od općina u okviru ZOI-ja u kojoj se uzgaja najviše bresaka), pokazuju da su plodovi proizvedeni na području podrijetla četiri godine (2000., 2001., 2003. i 2004.) imali više od 14 stupnjeva Brix, velike dimenzije i veliku čvrstoću, što su glavna svojstva tih bresaka.

Biljni materijal odobren za proizvodnju bresaka sa ZOI-jem „Melocotón de Calanda” pripada sorti „Tardío amarillo” (kasna žuta).

Riječ je o autohtonoj sorti proizvodnog područja uzgajanoj stoljećima: isprva prirodnom selekcijom stabala izraslih iz koštica voćki s najboljim agronomskim svojstvima, a koje su zatim sami uzgajivači postupno oplemenili vegetativnim umnažanjem stabala koja su najbolje prilagođena tlu i podneblju zemljopisnog područja, i tako stvorili autentičnu „sortu”.

Klonska i zdravstvena selekcija sorte „Tardío amarillo” (kasna žuta), koju provode aragonska tijela (Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria), započela je 1980. radi poboljšanja kvalitete i standardizacije proizvoda koji se stavlja na tržište pod nazivom „Melocotón de Calanda”. Tako je područje proizvodnje breskve „Melocotón de Calanda” pregledano kako bi se pronašli najreprezentativniji klonovi sorte „Tardío amarillo” (kasna žuta), koji su imali najbolja agronomska svojstva i najveće plodove (Espada et al., 1991.).

Od te prve selekcije, u španjolskom su uredu za biljne sorte (Oficina Española de Variedades Vegetales), koji djeluje u okviru Ministarstva poljoprivrede, u registar upisane tri sorte: „Jesca” (registarski br.: 1989/2450), „Calante” (registarski broj: 1989/2447) i „Evaisa” (registarski broj: 1989/2449). Današnja proizvodnja breskve sa ZOI-jem „Melocotón de Calanda” temelji se na tim sortama.

ZAKLJUČAK: Sorta „Tardíos amarillos de Calanda” (kasne žute iz Calande), koja se uzgaja od tradicionalnih sorti Jesca, Evaisa i Calante ili njihovih hibrida, od kojih najmanje jedna roditeljska linija pripada autohtonoj sorti, rezultat je njezine prilagodbe okruženju iz kojeg potječe.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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
