

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 315/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján
„MELA VAL DI NON”
EK-szám: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007
OFJ () OEM (X)

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☐ Nemzeti előírások
- ☒ Egyéb (jogsabályi hivatkozások)

2. Módosítás típusa:

- ☒ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- ☐ Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- ☐ A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- ☐ A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

Annak érdekében, hogy Red Delicious fajtájú alma szedésére a legmegfelelőbb érettségi állapotban kerülhessen sor, a hatályos termékleírás 2. cikkébe bekerült, hogy a héj alapszíne zöldből fokozatosan sárgává változik.

Ezenkívül, mivel a hatályos termékleírás feltünteti a gyümölcsök kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőit, azonban nem rögzíti azt az időpontot, amikor ezeket meg kell vizsgálni, meghatározták azt az időtartamot, amelyen belül e jellemzők értékelését el kell végezni. A meghatározott időtartam alatt mért minőségi paraméterek a termék teljes kereskedelmi idejére érvényesek, mivel a korszerű tárolási technikának köszönhetően nem észlelhető jelentős hanyatlás a gyümölcs keménységére, cukorszintjére és savtartalmára vonatkozóan.

A termékleírás előállítási módra vonatkozó 5. cikkéből törölték a 4 800 növény/hektárban meghatározott maximális ültetési sűrűséget, mivel a sűrűség meghatározásának csak a biológiai, mezőgazdasági, talajtani és éghajlati jellemzőkkel összefüggésben van értelme, további hivatkozások nélkül, önmagában azonban szükségtelen.

Szükségesnek tartották törölni a hatályos termékleírás 5. cikkében található, gazdaságonkénti 68 t/hektárban meghatározott termelési átlagot, mivel hátrányos helyzetbe hozza a kisebb gazdaságokat a nagyokhoz képest.

Az 5. cikkbe beillesztettek továbbá egy, a gyümölcsök tárolására vonatkozó bekezdést, tekintve, hogy a különösen kedvező években a termelők nem rendelkeznek az összes leszedett gyümölcs tárolására alkalmas tárolókapacitással, ezért a termékleírásba beépítették a gyümölcs tárolásának lehetőségét más, az illetékes felügyeleti szerv ellenőrzése alá tartozó megfelelő tárolóegységekben.

Végül a hatályos termékleírás 7. cikkében aktualizálták a Közöségi jogszabályi hivatkozásokat, így a 2081/92/EK rendeletre való utalások helyébe az 510/2006/EK rendeletre való utalások léptek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MELA VAL DI NON”

EK-szám: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Mela val di Non”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

3.1. *A termék típusa (II. melléklet):*

1.6. osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Mela Val di Non” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a Golden Delicious, a Renetta Canada és a Red Delicious almafajták gyümölcsét jelölheti és a terméknek meg kell felelnie a következő jellemzőknek.

A gyümölcs külső megjelenése a forgalomba hozatalkor:

ép, friss és egészséges megjelenésű, tiszta, idegen anyagoktól és szagoktól mentes.

A gyümölcsök formája:

— hosszúkas csonka kúp a Golden Delicious és a Red Delicious esetében,

— csonka kúp vagy lapított a Renetta Canada esetében.

A gyümölcs jellegzetes színe:

zöldből sárgába hajló, esetenként egyik oldalán rózsaszín a Golden Delicious esetében,

zöldessárga érdes héj a Renetta Canada esetében,

zöld, illetve sárga alapon piros a Red Delicious esetében.

Kémiai jellemzők

A gyümölcs cukorszintjének a szedést követő két hónapban meg kell felelnie az egyes fajtákra vonatkozó, alábbi minimális értékeknek:

12 °Brix-fok a Golden Delicious fajtánál,

9 °Brix-fok a Renetta Canada fajtánál,

9 °Brix-fok a Red Delicious fajtánál.

A szedéstől számított két hónapon belül az egyes fajták savtartalmára vonatkozó minimális értékek a következők:

5 mEq NaOH/100 g a Golden Delicious fajtánál,

8 mEq NaOH/100 g a Renetta Canada fajtánál,

3,5 mEq NaOH/100 g a Red Delicious fajtánál.

Ezenkívül a szedéstől számított két hónapon belül a Golden Delicious fajta Thiault-indexének minimális értéke „összes cukor (g/l) + savtartalom (g/l almasav) x 10” 170.

Fizikai jellemzők

A kg/cm²-ben kifejezett keménység a szedéstől számított két hónapon belül nem lehet alacsonyabb az alábbi értékeknél:

5 kg/cm² a Golden Delicious fajtánál,

5 kg/cm² a Renetta Canada fajtánál,

5,5 kg/cm² a Red Delicious fajtánál.

A „Mela Val di Non” OEM kizárólag az Extra és az I. osztályú kereskedelmi kategóriákba tartozó almára vonatkozhat. Az átmérő minimális méretére vonatkozó követelmény 65 mm. A különböző fajtákra és kategóriákra vonatkozó minimális minőségi követelmények megfelelnek a közösségi szabályozásban előírtaknak, a 920/1989/EK rendeletnek és módosításainak megfelelően.

A „Mela Val di Non” megnevezésű alma értékes érzékszervi tulajdonságai a fenti fizikai-kémiai jellemzők megfelelő egyensúlyából származnak.

Ezek részletesen a következők:

- a Golden Delicious jellemzői a ropogósság, húsának lédúsága és sajátos édes-savanykás íze,
- a Renetta Canada állaga és íze a fogyasztás időpontjától függően változik: kezdetben ropogós és határozottan savanykás ízű, később lágyabb és édesebb, azonban megtartja jellegzetes érzékszervi ismertető jegyeit,
- a Red Delicious jellemzője a lágyabb hús és az elsősorban édeskés íz.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A „Mela Val di Non” OEM termesztési és szedési műveleteit a 4. pontban meghatározott termőterületen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson vagy az egyes gyümölcsökön fel kell tüntetni a „Mela Val di Non” OEM feliratot. A feliratot tilos kiegészíteni bármely olyan, kifejezetten elő nem írt eredetmegjelöléssel vagy kiegészítő megjelöléssel, amely alkalmas lehet a fogyasztó megtévesztésére.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Mela Val di Non” OEM termőterülete Trento autonóm tartományban, a Torrente Noce patak vízgyűjtő területére esik, a Val di Sole és a Val di Non, vagy más néven a Valli del Noce vagy Anaunia völgyek területén.

Ez a terület – azon belül a fenti völgyek területe – a következő települések teljes területét foglalja magában:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, 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, Vervò.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti környezet

Talaj: A „Mela Val di Non” termesztése egy olyan területen történik, amely különösen alkalmas e rendkívül értékes érzékszervi-minőségi jellemzőkkel rendelkező alma termesztésére. Ezt a környezetet dolomitos sziklaformációkból származó talaj jellemzi, amely önmagában is egyedülálló. E területek jellemzője a kivételesen magas kicserélhetőmagnézium-tartalom, amely gyakran eléri a más gyümölcs-termesztési területeken szokásos érték több mint kétszeresét.

Szervesanyag-tartalma – amely 4 és 6 % közötti – és nitrogéntartalma optimális, egyéb makroelem- és mikroelem-tartalma pedig jó.

Éghajlat: A gyümölcs termőterületének különösen kedvező dél-délkeleti fekvéséhez jellemzően mérsékelt-óceáni típusú kontinentális-alpesi típusúba hajló éghajlat párosul, amelyet erősen mérsékel a tektonikusan kialakult hosszú, sajátos jégkorszaki medence.

Megjegyezzük, hogy a terület mérsékelt csapadékoságának köszönhetően (havonta átlagosan 5–7 csapadékos nap) a napsütéses napok száma elérheti az évi 300-at. A köd és a pára hiánya a levegő alacsony páratartalmával párosulva minden évszakban tiszta légkört eredményez, amely lehetővé teszi az erős napsugárzás kedvező hatásának teljes kihasználását a cukrok bioszintézisében és az aromák teljes „bukéjának” kifejeződésében, amelyek az ezen a különleges gyümölcsstermesztő területen termesztett almára jellemző tényezők.

A kristálytiszta levegőnek kedvez továbbá az is, hogy a nap legmelegebb óráiban, késő délelőtt, rendszeresen déli szellő (úgynevezett „Ora del Garda”) kél, köszönhetően a legnagyobb olasz tó, a Bèlaco tó medencéje felől származó légtömegek mozgásának.

Az APPA a teljes termőterületen még a levegő „minőségét” is folyamatosan figyelemmel kíséri, ami igazolhatja, hogy a „Mela Val di Non” teljes termőterülete mentes a városi légköri szennyeződésektől.

A természeti környezet – amely a botanikusok és természettudósok leírása szerint jellegzetes növényi társulásokkal és sajátos vadállománnyal rendelkező alpesi környezet – tanúsítja a termesztés és a természet közötti egyedülálló környezeti és területi összhangot.

Emberi környezet

A természeti környezettel együtt az „emberi” tényező – saját évszázados hagyományával – meghatározó módon hozzájárult a „Mela Val di Non” és a meghatározott termőterület közötti erős kötelék kialakításához, a származás igazolására vonatkozó történelmi adatoknak megfelelően, amit a történelmi-kulturális és tudományos jellegű, meggyőző irodalom is alátámaszt.

A szóban forgó termőterületen a hagyományos tapasztalatokkal és a generációkon át átadott kulturális adottságokkal rendelkező, a hagyományos és speciális termesztési technikákat folyamatosan kutató és alkalmazó falusi lakosság letelepedésének köszönhetően kialakultak az alma termesztésének egészen napjainkig tartó megerősödéséhez szükséges feltételek, így az almatermesztés az egész terület történelmi-tradicionális és kulturális vagyona és alapvető gazdasági erőforrása.

Napjainkban a termőterület összesen 35 000 lakosából jó 15 000 fő vesz részt az almatermesztés termelési láncában.

Ez az oka annak, hogy a terület lakosságának életritmusa erősen kötődik az almatermesztés szakaszaihoz (különösen a virágzáshoz, az éréshez és a szedéshez), továbbá számos ünnepség, kulturális esemény és összejövetel kapcsolódik az almához és a termesztés szerepéhez az integrált hegyvidéki mezőgazdaságban, a terület és a természeti környezet, valamint a kulturális hagyományok megőrzése tekintetében is.

5.2. A termék sajátosságai:

A tavaszi friss hőmérséklet a gyümölcs fejlődésének kezdeti szakaszaiban kedvezően hat a természetes gibberelinek megjelenésére, amelyek hatékony sejtszaporodást okoznak, rendkívül ropogós gyümölcsöt és a gyümölcs természetes megnyúlását eredményezve, ami a Delicious fajtánál jellegzetes, csonka kúp alakként jelenik meg.

A tudományos alapokon nyugvó öntözés hatására, amely megakadályozza a növekedési stresszt és lehetővé teszi a külső-belső kiegyensúlyozott fejlődést, a gyümölcs egyenletesen növekedhet egész nyáron, a Delicious fajtánál különösen sima, rozsdásodástól mentes, hibátlan héjjal.

Ezenkívül az alpesi éghajlatnak (meleg nappalok/hideg éjszakák) köszönhetően rendkívül kedvező egyensúly alakul ki az általában éjszaka bekövetkező szerény cukorvesztés és a nappal képződött, jelentős mennyiségű fotoszintézis-termék között. Az egyensúly rendkívül pozitív, mivel az éjszakai kilégzés okozta cukorvesztés, amely egyenesen arányos a sötét órákban mért hőmérséklettel, jelentősen csökken a nyári éjszakákon is különösen hűvös éghajlatnak köszönhetően.

További alapvető szerepet játszanak a szinte szabályszerűen derült éjszakák, amelyek a növekedésben és érésben lévő gyümölcsön hajnali harmatfátylat képeznek, amely a nap első sugaraitól elpárologva hőt von el a gyümölcstől, így a gyümölcs egyik oldala rózsaszínűvé válik a Delicious és a Renetta del Canada fajtánál, vagy élénk és csillogó piros színben nyilvánul meg a Red Delicious fajta esetében.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A fenti, egyedülálló tényezők kapcsolata alapján nyilvánvaló, hogy az érintett völgyek természeti környezete, éghajlata és emberi környezete elválaszthatatlan, különleges egységet alkot.

Ez a kapcsolat hozzájárult ahhoz, hogy a Val di Non-ból származó, egyedülálló érzékszervi és minőségi jellemzőkkel rendelkező, rendkívül híres, elismert, különleges almát mindenütt nagyra becsülik, mind szociális-gazdasági, mind kereskedelmi szempontból.

A hivatalos felmérésekből kiderül, hogy a Val di Non-ból származó alma önmagában egyedülálló kategóriát alkot, amelyet már az elmúlt évtizedekben is ekként ismertek.

Meg kell jegyeznünk továbbá, hogy azonos méret és szín esetén, vagyis azonos kereskedelmi kategóriára vonatkozóan a „Mela Val di Non” ára a máshonnan származó almákhoz viszonyítva átlagosan és tartósan 20–25 %-kal, vagy esetenként akár 40–45 %-kal magasabb.

Hangsúlyozzuk továbbá, hogy a tartósan magasabb ár a sajátos származással együtt mindhárom almafajtára vonatkozik, amelyre a „Mela Val di Non” OEM oltalmat kérték, azaz a Golden Delicious, a Renetta Canada és a Red Delicious fajtákra egyaránt.

A termékre természetesen jellemző, a „Mela Val di Non” gyümölcsök minőségét leíró elemzések tág eredményeiben is megnyilvánuló változatosságot mindenképpen magasabb átlagos minőségi színvonal jellemzi, amelyet a fogyasztók ténylegesen is elismernek, és hajlandóak határozottan magasabb árat fizetni a szóban forgó termőterületről származó almáért.

Azon túl, hogy a fogyasztók értékelik a környezethez kötődő sajátos minőségi jellemzőit, a Val di Non-ból származó alma mindenhol nagy hírnévre tett szert, amint azt a számos országos és nemzetközi kiállításon és rendezvényen való részvétele és az azokon elnyert díjak és oklevelek bizonyítják.

Összefoglalva, ezek az eredmények annak köszönhetőek, hogy a terület lakosai a „Mela Val di Non” termelési folyamataiban teljes mértékben – kulturális, munkavégzési és gazdasági szempontból – részt vettek, így a termék és a környezet között erős kapcsolat alakult ki és az idők folyamán mély „érzelmi” kötődés keletkezett az érintett völgyek lakosai és e kivételes gyümölcs között.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Mela Val di Non” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. október 30-i, 253. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi hivatkozásra való kattintással:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.
