

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 140/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„MELA ROSSA CUNEO”

NR. CE: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Mela Rossa Cuneo”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1:*

Merele care poartă denumirea „Mela Rossa Cuneo” IGP sunt produse prin utilizarea exclusivă a următoarelor cultivare de mere și a clonelor acestora:

(a) Red Delicious

(b) Gala

(c) Fuji

(d) Braeburn

În plus, fructele „Mela Rossa Cuneo” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Red Delicious

Epicarpul: roșu-intens, ca de vin, culoare răspândită pe minimum 90 % din suprafața cojii; neunsuros și lipsit de rugină, aceasta fiind limitată la interiorul cavității pedunculare

Calibrul: diametru de minimum 75 mm sau greutate de minimum 180 g

Conținutul de zahăr: ≥ 11 °Brix

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Fermitatea pulpei: ≥ 5 kg

Gala

Epicarpul: roșu-intens, lucios, culoare răspândită pe minimum 80 % din suprafața cojii; culoare răspândită mai ales sub formă de striții, uneori prezentând nuanțe

Calibrul: diametru de minimum 70 mm sau greutate de minimum 160 g

Conținutul de zahăr: ≥ 12 °Brix

Fermitatea pulpei: ≥ 5 kg

Fuji

Epicarpul: roșu, de la deschis la intens, culoare răspândită pe minimum 60 % din suprafața cojii

Calibrul: diametru de minimum 75 mm sau greutate de minimum 180 g

Conținutul de zahăr: ≥ 12 °Brix

Fermitatea pulpei: ≥ 6 kg

Braeburn

Epicarpul: de la roșu-portocaliu la roșu-intens, în prevalență striat, culoare răspândită pe minimum 80 % din suprafață

Calibrul: diametru de minimum 70 mm sau greutate de minimum 160 g

Conținutul de zahăr: $\geq 11,5$ °Brix

Fermitatea pulpei: ≥ 6 kg

La momentul comercializării, fructele trebuie să fie întregi, să aibă un aspect proaspăt și sănătos, să fie curate și lipsite de substanțe și mirosuri străine și să îndeplinească cerințele stabilite pentru categoriile comerciale Extra și I.

Cerințele calitative minime impuse diferitelor soiuri și categorii sunt cele stabilite de legislația comunitară, în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 543/2011.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele cultivării și recoltării fructelor „Mela Rossa Cuneo” IGP trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Fructele „Mela Rossa Cuneo” IGP se păstrează în mod tradițional, cu ajutorul tehnicii de refrigerare, asigurându-se valorile de temperatură, umiditate și compoziție a aerului adecvate pentru păstrarea caracteristicilor calitative deosebite ale fructelor.

Comercializarea fructelor „Mela Rossa Cuneo” trebuie să se desfășoare doar în perioada indicată mai jos:

Gala	de la începutul lunii august până la sfârșitul lunii mai
Red Delicious	de la începutul lunii septembrie până la sfârșitul lunii iunie
Braeburn	de la sfârșitul lunii septembrie până la sfârșitul lunii iulie
Fuji	de la începutul lunii octombrie până la sfârșitul lunii iulie

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Merele care poartă denumirea „Mela Rossa Cuneo” trebuie ambalate în ambalaje care să permită identificarea clară a produsului. Pentru identificarea produsului, pe ambalaje sau pe fiecare fruct în parte va trebui să figureze mențiunea „Mela Rossa Cuneo” IGP, în mod clar și perfect lizibil și cu dimensiuni care să le depășească pe cele ale oricărei alte mențiuni prezente.

În cazul identificării cu ajutorul autocolantelor, acestea vor trebui aplicate pe cel puțin 70 % din fructe.

Este permisă utilizarea, împreună cu indicația geografică protejată, a unor indicații și/sau simboluri grafice care să facă referire la nume, denumiri comerciale, mărci colective sau mărci individuale ale unor societăți, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare cumpărătorul.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria de producție a fructelor „Mela Rossa Cuneo” cuprinde comunele din provinciile Cuneo și Torino aflate la altitudini între 280 și 650 m deasupra nivelului mării.

Comunele din provincia Cuneo sunt: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

Comunele din provincia Torino sunt următoarele: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Porțiunea de teritoriu în cauză, aflată în regiunea Piemonte, este constituită dintr-un podiș situat de-a lungul lanțului Alpilor Occidentali alcătuit din secțiunile *Alpi Maritime* și *Alpi Cozie* și este o unitate orografică formată din terasa înguste fâșii de podiș care este „suspendată” între Alpii Occidentali și câmpia Padului.

Teritoriul delimitat este principala arie de producție a merelor din regiunea Piemonte, unde își are originea, s-a dezvoltat și se desfășoară cultivarea merelor cu coajă roșie.

Suprafețele pe care sunt cultivate fructele „Mela Rossa Cuneo” ocupă un teritoriu aflat parțial în provincia Cuneo și parțial în provincia Torino, ambele în regiunea Piemonte, și sunt, din punct de vedere istoric și geografic, deosebit de favorabile colorării cu antocieni a merelor produse acolo. Altitudinea, latitudinea, conformația orografică, factorii climatici și intensitatea deosebită a iradierii solare sunt caracteristicile ambientale ale teritoriului.

Vecinătatea cu lanțul Alpilor într-o parte și cu câmpia Padului în cealaltă parte generează variații termice semnificative între zi și noapte începând cu ultima parte a verii și continuând pe toată durata toamnei, perioadă care corespunde cu dezvoltarea de dinaintea recoltării a cultivarelor care constituie „Mela Rossa Cuneo”, valoarea medie a perioadei fiind de 13,8 °C. Intervalul valoric al temperaturilor înregistrate este neobișnuit, în comparație cu cele înregistrate în general în majoritatea regiunilor pomicole europene, atât în cele montane, cât și în cele de câmpie, în care variațiile termice se datorează cu preponderență succesiunii rapide a perturbărilor meteorologice.

5.2. Specificitatea produsului:

Caracteristicile deosebite pe care se bazează reputația fructelor „Mela Rossa Cuneo” sunt culoarea roșie caracteristică a cojii, care influențează aspectul produsului atât din punctul de vedere al răspândirii culorii (ponderea acestei culori pe coajă), cât și din punctul de vedere al culorii strălucitoare a epicarpului. Aceste caracteristici conferă fructelor „Mela Rossa Cuneo” o identitate proprie specifică pe piețele locale, regionale, naționale și externe.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anumite, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Particularitatea estetică a fructelor „Mela Rossa Cuneo” este rezultatul interacțiunii favorabile dintre aria geografică de producție și soiurile și clonele de mere utilizate în mod tradițional.

La calitatea colorării în roșu contribuie următoarele trei fenomene fizico-climatice care se manifestă grație caracteristicilor ariei geografice:

- variațiile termice neobișnuit de ample între zi și noapte în perioada care precedă recoltarea;
- umezirea cojii, cauzată de picăturile de rouă, care se produce în orele cele mai reci ale nopții și care generează un ciclu caracteristic de umezire/uscare a epicarpului fructului;
- „brizele montane” care bat din direcții opuse dimineața și seara accentuează și accelerează ciclurile zilnice de temperatură și umezire.

Aceste fenomene fizice interacționează cu radiația luminoasă, influențând formarea și evoluția antocienilor, pigmentii antioxidanți responsabili cu colorarea epicarpului merelor. Variațiile termice sunt strâns legate de formarea pigmentilor. Extinderea culorii perceptibile de ochiul uman depinde atât de procentajul de celule cu pigmenti, cât și de gradul mai mare sau mai mic de diluare a antocienilor în celule. Ciclul umezire/uscare, interacționând cu calitatea radiației luminoase, influențează procesul de dezvoltare a antocienilor.

Faptul că aria geografică în cauză este favorabilă producției de mere cu coajă roșie este descris elocvent într-un document elaborat de Universitatea de Științe Gastronomice din Pollenzo (CN). Gândirea iluministă a secolului al XVIII-lea a determinat înființarea în Piemonte a unor academii și asociații agrare cărora li se datorează o activitate intensă de căutare de soiuri, de răspândire a unor noi cultivare și de stabilire a unor tehnici de cultivare create pe baze științifice. S-au creat astfel condițiile pentru răspândirea soiurilor de mere cu coajă roșie deosebit de apreciate pentru capacitatea de a dobândi, grație caracteristicilor de mediu ale provinciei Cuneo, o intensitate și o strălucire deosebite ale culorii.

Cultivarea merilor prin metode moderne s-a dezvoltat în anii '50 și '60 ai secolului al XX-lea și, încetul cu încetul, merele cu coajă roșie au început să se răspândească în panorama soiurilor, până la a deveni, în zilele noastre, grupul preponderent. În anii '60 și '70 s-a instituționalizat denumirea „Mela Rossa Cuneo”, care a început să apară în documentele contabile și pe documentele de însoțire a mărfii, în cazul merelor destinate pieței interne. În acea perioadă s-a desfășurat prima campanie promoțională care menționa „Mela Rossa Cuneo”; În anii '80, această denumire apărea pe facturile care însoțeau merele exportate. În aceeași perioadă, „Mela Rossa Cuneo” a devenit obiectul unor expoziții de mere destinate unui public format din pomicultori profesioniști, dar și din consumatori, iar apoi, în primul deceniu al secolului al XXI-lea, și-a consolidat treptat o identitate comercială proprie, prin proiecte de valorizare comercială în punctele de vânzare ale marilor rețele de magazine din nord-vestul Italiei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție publicând propunerea de înregistrare a indicației geografice protejate „Mela Rossa Cuneo” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 265 din 14 noiembrie 2011.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.