

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2020/C 72/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Mele del Trentino”****Nr. UE: PGI-IT-02320 — 7 august 2017****DOP ( ) IGP (X)****1. Denumire (denumiri)**

„Mele del Trentino”

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar****3.1. Tipul de produs**

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

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

Merele IGP cu denumirea „Mele del Trentino” sunt produse utilizând soiurile Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reinette și Pinova, precum și clonele și mutațiile aferente ale speciei *Malus x domestica*, Borkh, și anume mărul comun.

Toate merele din soiul „Mele del Trentino” au o dimensiuni medii, pulpa albă și un gust ușor acid, precum și o coajă netedă, cu excepția soiului „antica” [„vechi”] Reinette.

Atunci când sunt eliberate pentru consum, merele trebuie să fie întregi, proaspete, să aibă un aspect sănătos, să fie curate și lipsite de substanțe și mirosuri străine, forma lor trebuie să fie conică-rotundă pentru Golden, Red Delicious și Pinova, rotundă pentru Gala, Fuji, Morgenduft și Granny Smith și aplatizată pentru Reinette. Culoarele variază de la verde la galben cu o posibilă nuanță de roz pentru Golden; de la verde la galben cu o suprafață de culoare roșie pentru Red Delicious, Fuji și Morgenduft și o suprafață roșie-portocalie până la roșie strălucitoare pentru Gala și Pinova și cu o coajă ruginită pentru Reinette; verde cu o posibilă nuanță de roz pentru Granny Smith.

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Fermitatea nu trebuie să fie mai mică de 5,5 kg/cm<sup>2</sup> pentru Fuji, Granny Smith și Pinova și de 5 kg/cm<sup>2</sup> pentru Golden, Red Delicious, Gala Morgenduft și Reinette. Fermitatea trebuie măsurată în termen de două luni de la recoltare și înainte ca merele să părăsească unitățile de ambalare.

Dimensiunea nu trebuie să fie mai mică de 65 mm pentru toate soiurile, cu excepția soiului Gala a cărui dimensiune nu trebuie să fie mai mică de 60 mm.

Cerințele privind categoria comercială minimă a merelor IGP „Mele del Trentino” destinate a fi consumate proaspete sunt cele stabilite în legislația UE pentru categoriile „Extra” și „I” (întâia).

Conținutul de zahăr trebuie să fie de minimum 12 °Brix pentru Fuji, 11 °Brix pentru Golden și Pinova, 10,5 °Brix pentru Gala, 10 °Brix pentru Morgenduft și Granny, precum și 9 °Brix pentru Red Delicious și Reinette.

În termen de două luni de la recoltare, aciditatea maximă a fructelor (mEq NaOH/100g) nu trebuie să depășească 10 pentru Red și Gala, 15 pentru Golden și Morgenduft sau 25 pentru Reinette, Fuji, Granny și Pinova.

Conținutul total de polifenoli din fructele întregi în decurs de două luni de la recoltare trebuie să fie mai mare de 400 mg/kg pentru Reinette și 200 mg/kg pentru celelalte soiuri.

Merele destinate exclusiv prelucrării trebuie să îndeplinească toate cerințele stabilite în caietul de sarcini al produsului, cu excepția categoriei, a dimensiunii și a fermității. Astfel de mere pot purta indicația geografică protejată „Mele del Trentino”, dar nu pot fi vândute ca atare consumatorului final.

Alte cultivare derivate din cercetarea soiurilor pot fi, de asemenea, utilizate în producția de mere IGP „Mele del Trentino” cu condiția să existe dovezi experimentale și documentare că metoda de producție și caracteristicile calitative ale fructelor sunt coerente cu caietul de sarcini al produsului.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

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

Producția trebuie să se desfășoare în cadrul ariei geografice (livezile trebuie să fie situate acolo).

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Formulările și/sau simbolurile care se referă la denumiri, societăți, mărci colective sau mărci comerciale individuale pot fi utilizate împreună cu formularea „I.G.P. Mele del Trentino” și simbolul european al IGP. Pe fructe se pot aplica autocolante. Autocolantele pot conține mențiunea „I.G.P. Mele del Trentino”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria este delimitată de granițele administrative ale provinciei autonome Trento.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre merele IGP „Mele del Trentino” și aria geografică de producție se bazează pe reputație, este legată de o lungă istorie ce a permis dezvoltarea unor relații solide cu consumatorii, care le apreciază caracteristicile calitative specifice și distinctive și le recunosc prin prețurile lor de vânzare mai ridicate.

Prețuri: Pe principalele piețe de fructe și legume din Italia, merele cu denumirea „Mele del Trentino” sunt clasificate ca fiind o categorie distinctă și sunt cotate la un preț mediu cu 5 % până la 20 % mai ridicat decât altele. (*Liste de prețuri de pe piețele de fructe și legume din Milano, Torino, Roma, Bologna, Verona, 1981-2013*)

Prețurile de vânzare mai ridicate au un efect și asupra prețurilor cu amănuntul pe piețele districtuale, unde sunt adesea afișate plăcuțe cu denumirea „Mele del Trentino”, chiar și pentru merele originare din alte regiuni. Acest lucru este făcut ca să sporească atractivitatea fructelor pentru consumatori și confirmă reputația excelentă și caracterul distinctiv al merelor cu denumirea „Mele del Trentino”. (*Documentație fotografică*)

Studii de piață: Ancheta următoare oferă o bază științifică pentru măsurarea reputației puse în evidență de alegerile consumatorilor și de prețurile pe care aceștia sunt dispuși să le plătească pentru calitatea superioară recunoscută:

- Ancheta realizată de *Osservatorio Produzioni Trentine* [Observatorul industriei din Trentino] și de CRA, 2010: 62,5 % dintre cumpărătorii din marile lanțuri de comercializare cu amănuntul afirmă că merele cu denumirea „Mele del Trentino” sunt de o calitate superioară. Rezultatele generale concluzionează că: *Merele cu denumirea „Mele del Trentino” sunt cunoscute de toți cumpărătorii și vândute de toate lanțurile de magazine*; *„Este categoria de produse cu imaginea cea mai bună, alături de vin*”; *„Produsele sunt bine cunoscute și sunt disponibile de multă vreme: prezența lor pe rafturi este o tradiție*”; *„Este categoria de produse cel mai adesea asociată spontan cu Trentino.”* (*Camera de Comerț, Industrie și Artizanat, 2010*)

Tradiție culinară și itinerarii gastronomice: Arta culinară din Trentino este caracterizată de diferitele modalități prin care merele cu denumirea „Mele del Trentino” sunt utilizate în deserturile și prăjiturile tradiționale locale, exemplele cele mai cunoscute fiind ștrudelul cu mere, tortul de mere și gogoșile cu mere. Colecțiile de cărți de bucate manuscrise vechi, datând din 1500 (*Biblioteca municipală din Riva del Garda*) menționează diferite tipuri, și chiar și în ziua de azi merele cu denumirea „Mele del Trentino” sunt ingredientul prin excelență în tartele și ștrudelul cu mere (*Sale e Pepe, 1997*) datorită fermității lor, pe care și-o păstrează chiar și după preparare. Cartea de bucate *Dolcificette* produsă de Cameo și Paneangeli include „Torta di Mele del Trentino” [tortul din „Mele del Trentino”].

Un eveniment important intitulat „*Mela: gusto con arte*” a avut loc la Palazzo Roccabruna în decembrie 2005. Acesta a fost dedicat promovării profilului gastronomic, științific și istoric/artistic al merelor cu denumirea „Mele del Trentino” și a cuprins sugestii de „Slow Food” pentru meniuri bazate integral pe acestea. (*Il Tempo, 2/12/2005*)

Reflecții importante privind caracteristicile merelor cu denumirea „Mele del Trentino” au avut loc în Trento încă din anii 1970 (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino, C. Sirtori, 1974*).

Au existat multe legături între „Mele del Trentino” și domeniul sportiv (baschet, fotbal, caiac, ciclism). (*Frutta del Trentino, 1984; 1985*)

„Mele del Trentino” în presă: Merele cu denumirea „Mele del Trentino” au fost incluse în programele de divertisment, culturale, de mediu și culinare ale canalelor de televiziune naționale, cum ar fi Unomattina (2011) (produse alimentare și vinuri - calitatea merelor cu denumirea „Mele del Trentino”), Geo & Geo (2013) „*Le mele del Trentino protagoniste a «Geo» su Rai3*” (mere de calitate superioară), Lineaverde (2016) „*La mela del Trentino: una storia lunga secoli*” (legătura dintre calitate fructelor și climă), Verissimo (2012) „*A Roma lo chef Pierrri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino*”. În 2015, paginile referitoare la economie din ziarul „Il Sole 24 Ore” au menționat reputația merelor cu denumirea „Mele del Trentino” ca fiind un factor determinant pentru exportul de produse prelucrate.

Condițiile climatice din aria de producție a merelor cu denumirea „Mele del Trentino” se disting prin natura lor „alpină”, inclusiv în zonele situate la joasă altitudine, iar aceasta influențează în mod direct calitatea produsului.

Climatul alpin se caracterizează prin veri scurte și răcoroase, cu furtuni însoțite de tunete, în timp ce iernile sunt foarte grele și cu multă zăpadă.

Temperaturile din timpul perioadei de vegetație, împreună cu intervalul de temperatură și sistemul de briză (aerul curat și radiația solară) sunt trăsăturile caracteristice ale climei din Trentino care pot influența calitatea fructelor.

- Temperaturile scăzute de primăvară: acestea conduc la o diviziune celulară sporită, cu o creștere mai mică a volumelor celulare. Numărul mai mare de pereți celulari prezintă rezistență la mușcare, conferind astfel senzațiile caracteristice ale texturii crocante a fructului din cauza unei turgescențe și a unei rezistențe la compresie (mușcătură) sporite. Această caracteristică a fost dovedită cu ajutorul unui analizor al texturii (TA-XTplus) utilizat în scopuri de cercetare. (*Corollaro et al., 2013*)
- Temperaturile scăzute de vară pe timp de zi și de noapte: Acestea înseamnă că aria nu este afectată în cursul zilei prin oprirea fotosintezei care are loc la temperaturi mai mari de 30 °C (*Kriedemann and Smart, 1971*), sau, în cursul nopții, prin încetinirea proceselor oxidante. Aceste fenomene ar diminua aciditatea (o componentă cheie a unui gust echilibrat și atrăgător). De asemenea, temperaturile scăzute din timpul nopții - conservă substanțele aromatice și polifenolii.
- Temperaturile scăzute din timpul fazei de maturare: Merele cu denumirea „Mele del Trentino” sunt expuse la temperaturi scăzute și în timpul fazei de maturare. Aceasta conduce la o maturare mai lentă, face ca fructele să rămână mai mult timp în pomi și deplasează recolta într-o perioadă mult mai tardivă, permițând o acumulare mai mare de produse fotosintetice.
- Intervalul de temperatură zi/noapte: Diferențele semnificative de temperatură dintre zi și noapte (T max. - T min. = 50 % sau mai mult) contribuie la o colorare mai intensă a coji, ceea ce sporește aprecierea în rândul consumatorilor care sunt dispuși să plătească mai mult și pentru această caracteristică estetică.

— Sistemul de briză: Trentino este o regiune cu brize puternice; ceața și bruma sunt practic necunoscute, aerul este mai pur și radiația solară este mai mare. Aceasta permite o mai mare acumulare de produse fotosintetice.

Experiența și profesionalismul cultivatorilor de fructe sunt decisive pentru obținerea de fructe de înaltă calitate. Ei se adaptează la caracteristicile specifice ale anului în cauză și utilizează tehnici de cultivare și de tăiere bazate pe tradiția din aria de cultivare, acordând, în același timp, o atenție maximă inovării tehnologice, astfel încât să încurajeze o expunere maximă a fructelor la soare.

### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau, alternativ:

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), făcând clic pe „Qualità” (în centrul părții superioare a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (în partea stângă a ecranului) și în final pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---