

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 125/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„MELA ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER APFEL“

ES č: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

CHOP () CHZO (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia:

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia.
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006].
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006].

3. Zmeny a doplnenia:

3.1. Opis výrobku:

V článku 2 (odseku 2.1) špecifikácie výrobku sa uvádza, že na výrobu „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ sa môžu používať mutanty alebo klony uvedených odrôd.

Odrody Pinova a Topaz sa pridávajú do zoznamu odrôd, ktoré sú už uvedené v súčasnej špecifikácii výrobku. Tieto dve odrody sa v regióne Alto Adige pestujú od roku 1985 resp. 1992. V súčasnosti patria k najbežnejším odrodám jabĺk v regióne Alto Adige.

Považovalo sa za vhodné v článku 2 (odseku 2.2) špecifikácie výrobku špecifikovať obdobie, počas ktorého sa musí merať obsah cukru a tvrdosť ovocia. Kvalitatívne parametre namerané počas tohto obdobia sa budú považovať za platné počas celého komerčného života výrobku, keďže vďaka moderným technikám uchovávaní už nedôjde k žiadnym významným zmenám v tvrdosti ovocia a obsahu cukru.

Špecifikácia výrobku teraz takisto zahŕňa obchodnú kategóriu ovocia II za predpokladu, že bolo dopestované použitím organických metód.

V článku 2 (odseku 2.2) v odseku o odrode GALA sa považovalo za vhodné vypustiť odkaz na „Royal Gala a podobné“, keďže „Royal Gala“ je registrovaná ochranná známka, nie odroda.

V článku 2 (odseku 2.2) v odseku o odrode RED DELICIOUS sa považovalo za vhodné vypustiť odkaz na „Red Chief“, keďže „Red Chief“ je registrovaná ochranná známka, nie odroda.

V článku 2 (odseku 2.2) v odseku o odrode STAYMAN WINESAP bol uvedený názov „Stayman“ namiesto správneho názvu „Staymanred“.

3.2. Spôsob výroby:

V článku 5 (odseku 5.1) bol vypustený výslovný odkaz na „integrovanú výrobu a/alebo ekologické poľnohospodárstvo“. Zmenený a doplnený odsek teraz umožňuje používať aj alternatívne moderné techniky pestovania, ktoré majú vplyv na životné prostredie.

Odkaz na priemernú hodnotu pH v druhom odseku článku 5 (odseku 5.3) bol vypustený. Tento odkaz, ako je uvedený v špecifikácii výrobku, sa nepovažuje za taký, ktorý by poskytoval nejakú konkrétnu informáciu. Je potrebné poznamenať, že meranie pH je jednou z analýz pôdy, na základe ktorej sa neskôr určujú plány hnojenia uvedené v špecifikácii výrobku.

Odkaz na analýzu listov v treťom odseku článku 5 (odseku 5.3) bol vypustený. Informácie získané z analýz pôdy postačujú na naplánovanie hnojenia pôdy tak, aby sa zaručilo, že rastlina dostane správne množstvo živín. Analýza listov sa všeobecne používa len v prípade zjavného nedostatku živín, ako napr. dusík, zinok a železo, no nie je vhodná na naplánovanie vyrovnávacieho hnojenia.

Vo štvrtom odseku článku 5 (odseku 5.5) bola zavedená možnosť vykonávania ochrany proti burine v oblastiach, kde sú sady pokryté sieťami na ochranu pred chrústom obyčajným (*Melolontha melolontha*). To umožňuje brániť vývoju lariev a obmedzovať poškodenie plodov.

Odkaz na konkrétne obdobie zavlažovania v článku 5 (odseku 5.5) bol vypustený. Bude teda možné plánovať zavlažovanie v závislosti od príslušných poveternostných podmienok. Je potrebné napríklad poznamenať, že zavlažovanie je často potrebné aj neskôr ako v septembri, aby sa predchádzalo možnému poškodeniu mrazmi v dôsledku nadmerného sucha.

Článok 5 (odsek 5.7) bol preformulovaný tak, aby sa maximálna produkcia 68 t/ha vzťahovala na ovocie na predaj ako čerstvé ovocie a aby sa počítala ako priemer celkovej produkcie v regióne Alto Adige všetkých odrôd.

Hodnoty uchovávania v druhom odseku článku 5 (odseku 5.8) boli vypustené z dôvodu ustavičných technologických zmien v tejto oblasti vrátane neustálych zmien kritických faktorov procesu uchovávania, ako sú teplota a vlhkosť.

Obdobie uvádzania „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ na trh v článku 5.9 bolo spresnené na základe obdobia zberu jednotlivých odrôd jabĺk uvedených v špecifikácii výrobku. Predĺženie obdobia uvádzania na trh zohľadňuje jesenné odrody oberané v druhej polovici septembra. Musí sa takisto zdôrazniť, že v regióne Alto Adige došlo za posledné roky k značnému zlepšeniu techník uchovávania (AC-ULO a DCA), ktoré spoločne s dobrým pestovaním a pozornosťou, ktorú oberajúci venujú správne mu stupňu zrelosti, pomáhajú udržiavať vysoké štandardy kvality ovocia aj z dlhodobého hľadiska.

A na záver, pokiaľ ide o balenie, špecifikácia výrobku bola aktualizovaná o ustanovenia článku 4 nariadenia (ES) č. 501/2006.

Článok 5 (odsek 5.10) bol preformulovaný, pričom bol vypustený zoznam autorizovaných druhov balenia, keďže toto je už stanovené aktuálne platnými právnymi predpismi.

3.3. Označovanie:

Článok 8 bol preformulovaný tak, aby bol zreteľnejší a stručnejší. Konkrétnejšie, je poskytnutá možnosť uviesť slová „Mela Alto Adige“ *Indicazione geografica protetta* (talianky) alebo „Südtiroler Apfel“ *geschützte geografische Angabe* (nemecky) na predajnom balení aj na štítkoch na škatuliach aj jednotlivých jablkách. V článku sa vymedzuje minimálna veľkosť slov „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ na označeniach škatúľ, predajnom balení a nálepkách na jablkách.

Okrem toho sa uvedeným článkom umožňuje používanie názvu spoločne s kolektívnymi známkami za predpokladu, že nemajú propagačný obsah a nie je pravdepodobné, že by mohli zavádzať spotrebiteľa.

Odkaz na percentuálny podiel plochy ovocia, ktorý pokrýva nálepka, bol vypustený, aby sa výrobcom poskytla väčšia flexibilita pri reagovaní na neustále zmeny vyžadované odvetvím predaja ovocia a zeleniny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MELA ALTO ADIGE“/„SÜDTIROLER APFEL“

ES č: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

CHOP () CHZO (X)

1. Názov:

„Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Talianko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.6: Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Chránené zemepisné označenie „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ je určené pre ovocie týchto odrôd, mutantov a/alebo klonov zo sadov nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4: Braeburn; Elstar; Fuji; Gala; Golden Delicious; Granny Smith; Idared; Jonagold; Morgenduft; Red Delicious; Stayman Winesap, Pinova, Topaz.

Označenie „Mela Alto Adige“ IGP/„Südtiroler Apfel“ ggA sa môže používať len na jablká s vnútornými a vonkajšími kvalitatívnymi vlastnosťami definovanými (pre každú odrodu) nižšie uvedenými parametrami (týkajúcimi sa vonkajšieho vzhľadu, obchodnej kategórie, veľkosti a chemických a fyzikálnych vlastností). Ostatné minimálne kvalitatívne požiadavky týkajúce sa rôznych odrôd a tried sú stanovené v príslušných platných predpisoch Spoločenstva.

Obsah cukru v ovoci a jeho tvrdosť vyjadrená v kg/cm^2 , merané do 2 mesiacov od zberu, musia byť v súlade s minimálnymi hodnotami uvedenými pre príslušnú odrodu.

Braeburn:

- farba šupky: zelená až bleдозelená,
- povrchová farba šupky: oranžovohnedé až tmavočervené pásiky > 33 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 11 °Brix,
- tvrdosť: min. 5,5 kg/cm^2 .

Elstar:

- farba šupky: žltá,
- povrchová farba šupky: jasne červená > 20 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 10,5 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm^2 .

Fuji:

- farba šupky: bleдозelená až žltá,
- povrchová farba šupky: bledo až tmavočervená > 50 % povrchu (aspoň 30 % červenej plochy musí byť tmavočervenej),
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 12,5 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm^2 .

Gala:

- farba šupky: žltozelená až zlatožltá,
- povrchová farba šupky: červená na aspoň 20 % povrchu (štandardná odroda Gala); > 50 % pre červené klony,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 60 mm,
- obsah cukru: nad 10,5 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm^2 .

Golden Delicious:

- farba šupky: bleдозelená až žltá,

- povrchová farba šupky: ružová v niektorých prostrediach,
- hrdzavosť: max. 20 % povrchu pokrytého hrdzavosťou, na max. 20 % ovocia; v prípade organických jabĺk je hrdzavosť povolená v súlade s kritériami hrdzavosti pre ovocie kategórie II,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 11 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Granny Smith:

- farba šupky: intenzívna zelená,
- povrchová farba šupky: možné mierne odtiene ružovej,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 10 °Brix,
- tvrdosť: min. 5,5 kg/cm².

Idared:

- farba šupky: žltozelená,
- povrchová farba šupky: rovnomerná jasne červená > 33 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 10 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Jonagold:

- farba šupky: žltozelená,
- povrchová farba šupky: jasne červená, pre Jonagold: červené pásiky > 20 % povrchu, pre Jonagored: červená > 50 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 11 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Morgenduft:

- farba šupky: bledozelená až žltá,
- povrchová farba šupky: rovnomerná jasne červená na aspoň 33 % povrchu, pre Dallago: intenzívna lesklá červená na aspoň 50 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 10 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Red Delicious:

- farba šupky: žltozelená,
- povrchová farba šupky: intenzívne lesklé červené pásiky na aspoň 75 % povrchu, pre červené klony > 90 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 10 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- farba šupky: zelená žltkastá,
- povrchová farba šupky: rovnomerná červená s bledými prúžkami > 33 % povrchu, pre Red Stayman (Staymanred): > 50 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 10 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Pinova:

- farba šupky: bledozelená až žltá,
- povrchová farba šupky: červené pásiky > 10 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 65 mm,
- obsah cukru: nad 11 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

Topaz:

- farba šupky: bledozelená až žltá,
- povrchová farba šupky: červené pásiky > 33 % povrchu,
- obchodná kategória: Extra a I; plus II pre organické výrobky,
- veľkosť: minimálny priemer 60 mm,
- obsah cukru: nad 10,5 °Brix,
- tvrdosť: min. 5 kg/cm².

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

„Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel“ sa musí pestovať a zberať v rámci oblasti výroby uvedenej v časti 4.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

V záujme predchádzania poškodeniam výrobku, ako sú napr. poškodenie šupky, otlačenie vedúce k zhnednutiu dužiny a iné poškodenia, sa príprava a balenie musí uskutočniť v rámci určenej zemepisnej oblasti. Toto obmedzenie je z dôvodu značných skúseností, ktoré prevádzkovatelia aktívni v určenej oblasti Alto Adige viac než 40 rokov získali pri spracúvaní výrobkov po zbere.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Slová „Mela Alto Adige“ *Indicazione geografica protetta* (taliansky) alebo „Südtiroler Apfel“ *geschützte geografische Angabe* (nemecky) musia byť uvedené na štítkoch na škatuliach, predajnom balení alebo na jednotlivých kusoch ovocia. Minimálna povolená výška slov „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ na štítkoch na škatuliach alebo predajnom balení je 2 mm. Minimálna povolená výška týchto slov na nálepkách na ovocí je 0,8 mm.

Spoločne s chráneným zemepisným označením sa môžu používať označenia alebo obrázky odkazujúce na názvy spoločností, obchodné názvy alebo logá konzorcií alebo jednotlivých spoločností za predpokladu, že nemajú propagačný obsah a nie je pravdepodobné, že by mohli zavádzať spotrebiteľa.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby „Mela Alto Adige“ alebo „Südtiroler Apfel“ zahŕňa časť územia samosprávnej oblasti Bolzano (Alto Adige/Südtirol), celkovo 72 obcí.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Klimatické podmienky v oblasti Alto Adige sú vysoko priaznivé na pestovanie jablák: počas roka sa zaznamenáva viac ako 300 slnečných dní. V neskorom lete a na jeseň sa vyskytujú typické výrazné teplotné rozdiely medzi dňom a nocou – počas dňa môže teplota dosiahnuť až 30 °C, zatiaľ čo v noci môže klesnúť až na 8 – 10 °C. Väčšina produkcie pochádza z podnikov, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške nad 500 m. Neobyčajne úrodné zeminy sú ľahké, dobre odvodnené a bohaté na kyslík. To umožňuje optimálny rozvoj koreňovej sústavy. Pôdy majú stredný alebo vysoký obsah humusu.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Jablká „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ sa vyznačujú svojou obzvlášť výraznou farbou a chuťou, pevnou dužinou a vysokou trvanlivosťou. Tieto vysoké kvalitatívne vlastnosti je možné dosiahnuť len vďaka úzkej kombinácii pôdoklimatických podmienok a profesionality pestovateľov.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

Postupy pestovateľov v oblasti Alto Adige umožňujú dopestovať vysokokvalitné jablká vďaka optimálnemu vyváženiu medzi rastom a produkciou ovocia. Jablká „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ sa pestujú využitím techník a metód, ktoré majú nízky vplyv na životné prostredie. Systémy pestovania „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ majú za cieľ čo najlepšie využívať prírodné pôdne a klimatické výhody oblasti produkcie. Kombinácia vysokého počtu hodín slnečného svitu, chladných nocí a nízkeho množstva zrážok zaručuje dopestovanie ovocia s obzvlášť výraznou chuťou a farbou. Nadmorská výška ovocných sádov medzi 200 a 1 100 m a ľahké, dobre prevzdušnené pôdy zaručujú výraznú vôňu, pevnú dužinu a následnú vysokú trvanlivosť. Okrem toho je na základe analýzy pôdy dodávaná vyvážená výživa s cieľom zvýšenia kvality ovocia a kontroly rozvoja fyziologických chorôb.

Vďaka priaznivým pôdnym a klimatickým podmienkam sa v oblasti Alto Adige časom prešlo od čisto lokálnych odrôd k odrodám z rôznych krajín, ktoré sa dobre prispôbili miestnej mikroklíme, čo je potvrdené mnohými zdrojmi. Už v stredoveku bolo v horských usadlostiach (*masi*) v oblasti Alto Adige rozvinuté pestovanie rôznych odrôd jablák a hrušiek, ktoré slúžili ako potrava rodiny žijúcej v samotnej usadlosti. Od polovice 19. storočia sa pestovanie ovocia zmenilo na prekvitajúcu obchodnú činnosť s odberateľmi vo Viedni, Innsbrucku, Mníchove, Varšave a Petrohrade. V tomto období sa začala modernizácia pestovania ovocia v oblasti Alto Adige. V roku 1831 uverejnil učiteľ miestnej školy

Johann Jakob Pöll prvú učebnicu pestovania ovocia a v roku 1872 bolo v novovytvorenom Agrárnom inštitúte Sv. Michala v Adige zavedené pestovanie ovocia ako osobitný vyučovací predmet. Zoznam v škôlke poľnohospodárskeho združenia v Bolzane z roku 1856 už obsahuje až 193 pestovateľných odrôd jablk. V najdôležitejšom historickom diele o pestovaní ovocia a zeleniny v Alto Adige od Karla Madera z roku 1894 a 1904 sa uvádza takmer 40 odrôd značne rozšírených na celom území Alto Adige.

Kombinácia týchto faktorov prostredia a dlhoročnej činnosti človeka vrátane úzkeho prepojenia pestovania jablák a ochrany krajiny a životného prostredia, ktoré sú charakteristické pre miestny systém pestovania, prispieva k dobrému menu jablák „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ na domácom aj zahraničnom trhu.

Reťazec pestovania jablák v súčasnosti zahŕňa približne 8 000 pestovateľov, ktorí sú prevažne združení v družstvách, 2 500 zamestnancov v baliacich strediskách a 12 000 osôb, ktoré sa zúčastňujú na zbere.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie uverejnením návrhu na úpravu „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ ako chráneného označenia pôvodu v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 164 zo 16. júla 2011.

Úplný text špecifikácie výrobku je k dispozícii na webovej stránke:

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

alebo

priamo na webovej stránke ministerstva pre poľnohospodárske, potravinárske a lesnícke politiky (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknutí na „Qualità e sicurezza“ (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.