

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2012/C 140/04)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„MELA ROSSA CUNEO“

ES č.: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Mela Rossa Cuneo“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

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:*

Jablká „Mela Rossa Cuneo“ CHZO sa pestujú len z týchto odrôd a ich klonov:

a) Red Delicious b) Gala c) Fuji d) Braeburn

Okrem toho musia mať tieto vlastnosti:

Red Delicious

Vonkajšie oplodie: tmavo vínovo červenej farby na najmenej 90 % povrchu šupky bez mastnoty alebo hrdzovitosti okrem vnútra stopkovej jamky

Veľkosť: priemer \geq 75 mm, alebo hmotnosť \geq 180 gObsah cukru: \geq 11 °Brix

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Pevnosť dužiny: ≥ 5 kg

Gala

Vonkajšie oploдие: jasnej sýtočervenej farby na najmenej 80 % povrchu šupky, zväčša mramorované a niekedy tieňované

Veľkosť: priemer ≥ 70 mm, alebo hmotnosť ≥ 160 g

Obsah cukru: ≥ 12 °Brix

Pevnosť dužiny: ≥ 5 kg

Fuji

Vonkajšie oploдие: bledočervenej až sýtočervenej farby na najmenej 60 % povrchu šupky

Veľkosť: priemer ≥ 75 mm, alebo hmotnosť ≥ 180 g

Obsah cukru: ≥ 12 °Brix

Pevnosť dužiny: ≥ 6 kg

Braeburn

Vonkajšie oploдие: oranžovočervenej až sýtočervenej farby, zväčša mramorované, na najmenej 80 % povrchu šupky

Veľkosť: priemer ≥ 70 mm, alebo hmotnosť ≥ 160 g

Obsah cukru: $\geq 11,5$ °Brix

Pevnosť dužiny: ≥ 6 kg

Ovocie musí byť pri uvedení na trh celé, čerstvého a zdravého vzhľadu, musí byť čisté a nesmie obsahovať cudzorodé látky, ani vône. Musí zodpovedať obchodným normám tried extra a 1.

Minimálne kvalitatívne normy pre rôzne odrody a triedy sú normy ustanovené v nariadení (EÚ) č. 543/2011.

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:

Všetky stupne pestovania a zberu „Mela Rossa Cuneo“ CHZO sa musia uskutočniť v určenej zemepisnej oblasti.

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

Produkt „Mela Rossa Cuneo“ CHZO by sa mal uchovávať v chladených skladoch v súlade s tradičnými metódami, pričom teplota, vlhkosť a zloženie atmosféry v týchto skladoch sú také, aby sa zachovali osobitné kvalitatívne vlastnosti produktu.

Produkt „Mela Rossa Cuneo“ možno uvádzať na trh len počas týchto období:

Gala	od začiatku augusta do konca mája
Red Delicious	od začiatku septembra do konca júna
Braeburn	od začiatku septembra do konca júla
Fuji	od začiatku októbra do konca júla

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Jablká „Mela Rossa Cuneo“ sa musia baliť do obalov umožňujúcich jasnú identifikáciu produktu. Slová „Mela Rossa Cuneo“ CHZO sa musia na obale alebo jednotlivom ovocí uvádzať jasne a zreteľne čitateľne písmom väčším ako akýkoľvek ďalší uvádzaný text, aby bolo možné tento produkt identifikovať.

Ak sa používajú jednotlivé nálepky, musia sa nachádzať aspoň na 70 % ovocia.

Spolu s chráneným zemepisným označením sa môžu používať aj označenia a/alebo obrázky odkazujúce na názvy spoločností, obchodné názvy alebo logá konzorcií alebo individuálnych spoločností za predpokladu, že nemajú reklamný obsah a nie je pravdepodobné, že by zavádzali spotrebiteľa.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Jablká „Mela Rossa Cuneo“ sa pestujú v provinciách Cuneo a Torino, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške 280 – 650 m a zahŕňajú tieto obce:

Obce v provincii Cuneo: 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.

Obce v provincii Torino: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Táto časť regiónu Piemonte je náhornou plošinou tiahnucou sa pozdĺž Západných Álp, presnejšie Prímorských a Cottických Álp. Predstavuje jedinečný topografický prvok v tvare balkóna na úzkej plošine medzi Západnými Alpami a Pádskou nížinou.

Vymedzená zemepisná oblasť je hlavnou pestovateľskou oblasťou jabĺk v regióne Piemonte. Tu začalo pestovanie jabĺk s červenou šupkou a ďalej sa rozvíjalo, až sa stalo súčasťou tejto lokality.

Oblasti, kde sa jablká „Mela Rossa Cuneo“ pestujú, premošujú provincie Cuneo a Torino regiónu Piemonte. Z historických aj geografických dôvodov to zohralo dôležitú úlohu pri rozvoji antokyánových farieb jabĺk pestovaných v tejto oblasti. Územné charakteristiky tejto zemepisnej oblasti zahŕňajú nadmorskú výšku, zemepisnú šírku, topografiu, klimatické podmienky a obzvlášť intenzívne slnečné žiarenie.

Rozsah teplôt v tejto oblasti od denných maxím po nočné minimá je určený umiestnením tejto oblasti medzi Alpami a Pádskou nížinou. V období od neskorého leta a počas jesene, čo zodpovedá predzberovému obdobiu zrenia odrôd „Mela Rossa Cuneo“, je stredná teplota 13,8 °C. Takáto hodnota teploty je ojedinelá v porovnaní s hodnotami všeobecne zaznamenanými vo väčšine regiónov Európy, kde sa jablká pestujú, a to nezávisle od toho, či sa nachádzajú na planinách alebo v hornatých oblastiach, kde zmeny teplôt určuje najmä rýchle striedanie atmosférických porúch.

5.2. Špecifickosť výroby:

Vlastnosti, vďaka ktorým jablká „Mela Rossa Cuneo“ získali svoju povest, sú charakteristické tmavočervené sfarbenie šupky a výsledná podoba ovocia, pokiaľ ide o rozsah sfarbenia (percentuálny podiel šupky pokrytý touto prevládajúcou farbou) a lesk vonkajšieho oplodia. Z uvedeného dôvodu možno jablká „Mela Rossa Cuneo“ ľahko rozpoznať na miestnom, regionálnom, vnútroštátnom aj medzinárodnom trhu.

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

Osobitne atraktívny vzhľad jablák „Mela Rossa Cuneo“ je výsledkom priaznivého spolupôsobenia zemepisnej polohy pestovateľskej oblasti a odrôd a klonov jablák, ktoré sa tu tradične pestovali.

Na kvalitu charakteristického červeného sfarbenia majú vplyv tieto tri fyzikálne a klimatické faktory spojené so zemepisnou oblasťou:

- neobvykle široký rozsah teplôt počas predzberového obdobia,
- zvlhčovanie šupky ovocia kvapkami rosy, ktoré sa tvoria v noci počas najchladnejších hodín, výsledkom čoho je charakteristický cyklus striedania zvlhčovania a vysušovania šupky,
- ranný a večerný horský vánok zosilňujúci účinky teplotného a vlhkostného cyklu.

Tieto fyzikálne javy v kombinácii so slnečným žiarením ovplyvňujú tvorbu a rozvoj antokyánov, pigmentov, ktoré pôsobia ako antioxidanty a sú zodpovedné za farbu vonkajšieho oplodia. Tvorba pigmentov je úzko spojená s rozsahom teplôt. Rozsah sfarbenia vnímaného ľudským okom závisí od percentuálneho podielu buniek obsahujúcich pigmenty a stupňa zriedenia antokyánov v bunkách. Rozvoj antokyánov ovplyvňuje cyklus zvlhčovania a vysušovania šupky v kombinácii s kvalitou vystavenia slnečnému žiareniu.

Dokument vypracovaný Univerzitou gastronómických vied v meste Pollenzo (CN) podrobne opisuje pestovanie jablák s červenou šupkou v uvedenej zemepisnej oblasti. Pod vplyvom osvieteneckých myšlienok došlo v 18. storočí v oblasti Piemonte k založeniu niekoľkých poľnohospodárskych akadémií a združení, ktoré sa intenzívne zaoberali výskumom odrôd, šírením nových kultivarov a rozvojom pestovateľských techník na vedeckom základe. Tak došlo k vytvoreniu podmienok pre rozšírenie odrôd jablák s červenou šupkou, ktoré sa cenia najmä kvôli intenzite a lesku sfarbenia získaných vďaka prostrediu v oblasti Cuneo.

Rozvoj moderného pestovania jablák v oblasti Cuneo začal v 50. a 60. rokoch 20. storočia, pričom jablká s červenou šupkou postupne získali medzi pestovanými odrodami prevahu, ktorú v súčasnosti majú. Pojem „Mela Rossa Cuneo“ sa ujal v 60. a 70. rokoch 20. storočia, keď sa začal objavovať v účtovných záznamoch a v sprievodných dokladoch pri uvádzaní produktu na vnútroštátny trh. V tom istom období prebehla prvá reklamná kampaň na jablká „Mela Rossa Cuneo“ a v 80. rokoch minulého storočia sa tento názov objavil na faktúrach exportovaných výrobkov. Produkt „Mela Rossa Cuneo“ sa v tom čase predstavuje na pestovateľských výstavách určených nielen pre profesionálnych pestovateľov ovocia, ale aj spotrebiteľov, a počas prvých desiatich rokov 21. storočia sa prostredníctvom projektov podporujúcich jeho predaj vo veľkých obchodných centrách v severozápadnom Taliansku postupne upevňuje jeho obchodná identita.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Ministerstvo uverejnilo vnútroštátne námietkové konanie v súvislosti s navrhovanou zmenou a doplnením chráneného zemepisného označenia „Mela Rossa Cuneo“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 265 zo 14. novembra 2011.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tejto webovej stránke:

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

alebo

priamo na webovej stránke ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it> kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v pravej hornej časti obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.