

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 72/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Mele del Trentino“

EÚ č.: PGI-IT-02320 – 7. 8. 2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov:**

„Mele del Trentino“

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 s CHZO „Mele del Trentino“ sa pestujú z odrôd Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reinette a Pinova, ako aj zo súvisiacich klonov a mutácií druhu *Malus x domestica*, Borkh, t. j. jablone domácej.

Všetky jablká „Mele del Trentino“ sa vyznačujú strednou veľkosťou, bielou dužinou, jemne kyslastou chuťou a s výnimkou starej („antica“) odrody Reinette aj hladkou šupkou.

Ovocie uvádzané na trh musí byť neporušené, čerstvé, so zdravým vzhľadom, čisté, bez cudzích látok a pachov. Pokiaľ ide o tvar, jablká odrôd Golden, Red Delicious a Pinova musia byť guľato-kónické, odrôd Gala, Fuji, Morgenduft a Granny Smith guľaté a odrody Reinette sploštené. Pokiaľ ide o farbu, odroda Golden má paletu od zelenej po žltú s možným ružovým nádychom, odrody Red Delicious, Fuji a Morgenduft od zelenej po žltú s červenou na povrchu a odrody Gala a Pinova s oranžovočervenou po sýtočervenú na povrchu, odroda Reinette sa pritom vyznačuje červenohnedou šupkou, odroda Granny Smith má zelenú farbu s možným ružovým nádychom.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Pokiaľ ide o pevnosť dužiny, odrody Fuji, Granny Smith a Pinova musia vykazovať minimálne 5,5 kg/cm² a odrody Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft a Reinette minimálne 5 kg/cm². Pevnosť sa meria do dvoch mesiacov od zberu pred tým, ako jablká opustia baliarne.

Veľkosť všetkých odrôd musí byť minimálne 65 mm, výnimku tvorí odroda Gala s minimálnou veľkosťou 60 mm.

Minimálne požiadavky obchodnej triedy v prípade jabĺk s CHZO „Mele del Trentino“ určených na spotrebu za čerstva sú požiadavky stanovené v právnych predpisoch EÚ pre triedy Extra a I (prvú triedu).

Pokiaľ ide o obsah cukru, odroda Fuji musí vykazovať minimálne 12 °Brix, odrody Golden Delicious a Pinova 11 °Brix, odroda Gala 10,5 °Brix, odrody Morgenduft a Granny Smith 10 °Brix a odrody Red Delicious a Reinette 9 °Brix.

Pokiaľ ide o maximálnu kyslosť ovocia (mEq NaOH/100g) do dvoch mesiacov od zberu, pri odrodách Red Delicious a Gala nesmie presiahnuť hodnotu 10, pri odrodách Golden Delicious a Morgenduft 15 a pri odrodách Reinette, Fuji, Granny Smith a Pinova 25.

Celkový obsah polyfenolov v celom ovocí do dvoch mesiacov od zberu musí pri odrode Reinette presahovať 400 mg/kg a pri všetkých ostatných 200 mg/kg.

Na jablká určené výlučne na spracovanie sa vzťahujú všetky požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku, okrem požiadaviek na triedu, veľkosť a pevnosť. Také ovocie môže mať CHZO „Mele del Trentino“, ale nesmie sa ako také predávať konečným spotrebiteľom.

Pri pestovaní jabĺk s CHZO „Mele del Trentino“ sa môžu používať aj iné kultivary, ktoré sú výsledkom výskumu odrôd, pričom podmienkou je, že existujú experimentálne a zdokladované dôkazy, že metóda pestovania a kvalitatívne vlastnosti ovocia sú v súlade s touto špecifikáciou výrobku.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti (kde musia byť umiestnené sady).

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Je povolené spolu s formuláciou „I. G. P. Mele del Trentino“ a symbolom EÚ pre CHZO používať aj formulácie a/alebo symboly, ktoré sa vzťahujú na mená/názvy, spoločnosti, kolektívne známky alebo individuálne ochranné známky. Na ovocie možno prilepiť nálepky. Na nálepkách sa môže nachádzať formulácia „I. G. P. Mele del Trentino“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť je vymedzená hranicami územno-správnej jednotky autonómnej provincie Trento.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť jabĺk s CHZO „Mele del Trentino“ a zemepisnou oblasťou ich pestovania je založená na povesti spojenej s dlhou tradíciou pestovania, ktorá umožnila vybudovať pevné vzťahy so spotrebiteľmi, ktorí si cenia nezameniteľné a kvalitatívne vlastnosti tohto ovocia a uznávajú ich ako dôvod vyššej predajnej ceny.

Ceny: Jablká „Mele del Trentino“ na hlavných talianskych trhoch s ovocím a zeleninou figurujú ako osobitná kategória a dosahujú priemerné ceny, ktoré sú o 5 až 20 % vyššie než ceny iných jabĺk. (*Cenové zoznamy trhov s ovocím a zeleninou v Miláne, Turíne, Ríme, Bologni a Verone v období 1981 – 2013*)

Vyššie predajné ceny majú vplyv aj na maloobchodné ceny na okresných trhoch, kde často vidieť nápis „Mele del Trentino“ – a to aj pri jablkách s iným pôvodom. Zámerom pritom je zvýšiť záujem zákazníkov o ne a potvrdiť vynikajúcu povest' a jedinečnosť jabĺk „Mele del Trentino“. (*Fotodokumentácia*)

Prieskumy trhu: Vedecký základ určovania povesti, ktorú zákazníci potvrdzujú svojou voľbou i ochotou zaplatiť cenu za uznávanú mimoriadnu kvalitu, vyplýva z týchto prieskumov trhu:

- prieskum ústavov Osservatorio Produzioni Trentine a CRA z roku 2010: 62,5 % nákupcov väčších maloobchodných reťazcov sa zhoduje, že jablká „Mele del Trentino“ sa vyznačujú vyššou kvalitou. Celkové závery prieskumu: „Jablká ‚Mele del Trentino‘ poznajú všetci nákupcovia a predávajú ich všetky reťazce“; „popri víne ide o kategóriu výrobkov s najpozitívnejším imidžom“; „tieto jablká sú preslávené a predávajú sa už dlhé roky, sú neoddeliteľnou súčasťou sortimentu“; „ide o kategóriu produktov a výrobkov, ktorá sa najčastejšie spája s regiónom Trentino“. (Obchodná, priemyselná a remeselná komora, 2010)

Kulinárska tradícia a gastronomické itineráre: Črtou tradičnej kuchyne regiónu Trentino je spracúvanie jablák „Mele del Trentino“ pri výrobe tradičných miestnych dezertov a koláčov, ako je napríklad závin, jablkový koláč a jablkové trhanice. Zbierky starých ručne písaných receptov siahajúce do obdobia roku 1500 (Riva del Garda Municipal Library) už obsahujú zmienky o rôznych druhoch jablák „Mele del Trentino“, ktoré sú dodnes vyhľadávanou prísadou do jablkových koláčov a závinov (Sale e Pepe, 1997), pretože si aj po upečení zachovávajú pevnosť. Kniha receptov *Dolcificette* spoločnosti Cameo e PaneAngeli obsahuje aj recept na jablkový koláč „Torta di Mele del Trentino“.

V decembri 2005 sa v slávnej enotéke Palazzo Roccabruna uskutočnilo významné podujatie „Mela: gusto con arte“ (Jabĺko: chuť a umenie), ktorého účelom bolo zviditeľniť gastronómiu spojenú s jablkami „Mele del Trentino“, zdôrazniť vedecké poznatky o nich, ich históriu i význam v umení, ako aj predstaviť „slow food“ návrhy jedálnych lístkov zostavené úplne z jedál, ktorých prísadou sú tieto jablká. (*Il Tempo*, 2/12/2005)

Dôležité podujatia zamerané prehĺbenie poznatkov o vlastnostiach „Mele del Trentino“ sa v Trente konali už v 70. rokoch 20. storočia (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974).

Takisto sa organizujú podujatia, ktoré spájajú jablká „Mele del Trentino“ so svetom športu (basketbalom, futbalom, kajakovaním a cyklistikou). (*Frutta del Trentino*, 1984 a 1985)

„Mele del Trentino“ v médiách: jablká „Mele del Trentino“ dostali úlohu v zábavných programoch, programoch o kultúre, životnom prostredí či varení v štátnom televíznom vysielaní, napríklad Unomattina (2011) (program o jedle a víne – kvalita jablák „Mele del Trentino“), Geo & Geo (2013) „Le mele del Trentino protagoniste a ‚Geo‘ su Rai3“ (vysokokvalitné jablká), Lineaverde (2016) „La mela del Trentino: una storia lunga secoli“ (súvislosti medzi kvalitou ovocia a podnebí), Verissimo (2012) „A Roma lo chef Pierrri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino“. V roku 2015 časť periodika *Il Sole 24 Ore* venovaná hospodárstvu uviedla zmienku o „Mele del Trentino“ ako najvýznamnejšom faktore pri vývoze spracovaných výrobkov.

Podnebné podmienky oblasti pestovania jablák „Mele del Trentino“ vykazujú „alpský“ charakter, a to aj v oblastiach s nízkou nadmorskou výškou, čo priamo ovplyvňuje kvalitu ovocia.

Pre alpské podnebie sú typické krátke studené letá s častými búrkami a tuhé zimy s veľkým množstvom snehu.

Teploty počas celého obdobia pestovania, ako aj rozsah teplôt a veternosť (čistota vzduchu a slnečný svit) sú charakteristickými znakmi podnebia regiónu Trentino, ktoré vplývajú na kvalitu ovocia.

- Studené jarné teploty: ich výsledkom je intenzívnejšie delenie buniek pri súčasnej menšej miere ich rastu. Vyšší počet bunkových stien znamená väčší odpor pri zahryznutí, a teda typický vnem chrumkavosti ovocia (v dôsledku nahustenia buniek a odporu voči tlaku, teda zahryznutiu). Túto vlastnosť potvrdil analyzátor textúry (TA-XTplus) použitý pri výskume tohto ovocia. (Corollaro et al., 2013).
- Studené denné a nočné teploty v lete: znamenajú, že v oblasti počas dňa nedochádza k prerušeniu fotosyntézy, čo sa deje pri teplotách nad 30 °C (Kriedemann and Smart, 1971), a počas noci nedochádza k spomaleniu procesov dýchania. Takéto javy by mali za následok zníženie kyslosti (ktorá je kľúčovým faktorom vyváženej a lahodnej chuti). Studené nočné teploty okrem toho pomáhajú zachovať aromatické látky a polyfenoly.
- Nízke teploty v čase dozrievania: Jablká „Mele del Trentino“ sú vystavené nízkym teplotám aj vo fáze dozrievania. Výsledkom je pomalší proces dozrievania, ovocie zostáva dlhšie na strome, zber prebieha podstatne neskôr, čo umožňuje väčšiu akumuláciu produktov fotosyntézy.
- Rozsah denných/nočných teplôt: Výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami (T max. – T min. = 50 °C alebo viac) majú pozitívny vplyv na výraznejšie sfarbenie šupky, ktoré si spotrebiteľia viac cenia a sú ochotní viac zaplatiť aj za túto estetickú vlastnosť.

— Veternosť: Región Trentino sa vyznačuje silnou veternosťou, hmly sa tu takmer nevyskytujú, vzduch je čistejší a slnečný svit intenzívnejší, čo takisto umožňuje väčšiu akumuláciu produktov fotosyntézy.

Skúsenosti a profesionálnosť ovocinárov sú rozhodujúcimi faktormi pri získavaní vysokokvalitného ovocia. Prispôbujú sa osobitnému rázu daného roka a používajú techniky pestovania a rezu vychádzajúce z tradície pestovania ovocia v tejto pestovateľskej oblasti a zároveň pozorne dbajú na technologickú inováciu, aby dosahovali maximálne vystavenie ovocia slnečnému žiareniu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità“ (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.
