

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2003/C 30/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB (x) SGB ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 6/2001

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adress: Via XX Settembre, 20

I-00187 Roma

Tfn (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Consorzio Melinda scarl

2.2 Adress: Via Tinto, 200/9

I-38023 Cles (TN)

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag.

3. Produkttyp: Färska trädgårdsprodukter – klass 1.6.

4. Produktspecifikation

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 **Namn:** "Mela Val di Non"

4.2 Beskrivning

A. Sorter

Äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" SUB är av följande sorter: Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious.

B. Produktens egenskaper

Utseende

För saluföring skall frukterna vara hela, friska till utseendet, rena och fria från främmande ämnen och lukter.

Formen skall vara

— avlång, rund och rundad i ändarna när det gäller Golden Delicious och Red Delicious,

— avlång, rund och platt i ändarna när det gäller Renetta Canada.

Färgen skall vara

— grön till gul, ibland med rosa skiftningar, när det gäller Golden Delicious,

— röd på grön botten när det gäller Red Delicious,

— gul-grön med rynkigt skal när det gäller Renetta Canada.

Kemiska egenskaper

Socketthalten i frukterna skall ha följande minimihalter för de olika sorterna:

— 12 °Brix när det gäller Golden Delicious,

— 9 °Brix när det gäller Red Delicious,

— 9 °Brix när det gäller Renetta Canada.

Syrhalten skall följa följande minimihalter:

— 5 meq NaOH/100 g när det gäller Golden Delicious,

— 3,5 meq NaOH/100 g när det gäller Red Delicious,

— 8 meq NaOH/100 g när det gäller Renetta Canada.

Vid skörd skall Golden Delicious dessutom ha ett Thiault-värde som är lägre än den totala sockerhalten (g/l) och syrahalten (g/l äpplesyra) $\times 10 = 170$.

Fysiska egenskaper

Hårdhetsvärdet uttryckt i kg/cm² får inte vara lägre än

— 5 kg/cm² när det gäller Red Delicious,

— 5,5 kg/cm² när det gäller Red Delicious,

— 5 kg/cm² när det gäller Renetta Canada.

Kaliber och kategori

Beteckningen "Mela Val di Non" SUB får endast användas för äpplen i handelskategorierna "Extra" och "Prima". Minimikalibern skall vara 65 mm. Minimikraven när det gäller kvalitet för de olika sorterna och kategorierna skall vara de som anges i förordning (EG) nr 920/89 och successiva ändringsförordningar.

Organoleptiska egenskaper

De äpplen som märks med beteckningen "Mela Val di Non" får sina goda organoleptiska egenskaper tack vare den jämvikt som råder mellan ovan angivna fysiska och kemiska egenskaper. Detta gäller särskilt följande faktorer:

— Golden Delicious är särskilt krispig och saftig och smaken särskilt sötsyrlig.

- Red Delicious är särskilt krämig och sötsur.
- Renetta Canada smakar olika och har en annorlunda struktur beroende på när frukten konsumeras, då den först är krispig och syrlig och senare blir mjuk och söt, även om de organoleptiska egenskaperna förblir typiska.

4.3. **Geografiskt område**

Produktionsområdet för "Mela Val di Non", utgörs av området kring floden Noce, där denna mynnar ut i Val di Sole och Val di Non, även kallade Valle del Noce och Valle dell'Anaunia, i den autonoma regionen Trento.

Området omfattar följande kommuners territorium:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio och Vervò.

4.4 **Bevis på ursprung**

Historiska källor – De historiska källorna bekräftar produktens ursprung då området har en lång tradition när det gäller fruktodling. Traditionen går mycket långt tillbaka, vilket även framgår av ortsnamnen (Malè kommer av det latinska *Maletum*, dvs. äppelträdgård, och så även Malosco), och av andra vederhäftiga källor (ägouppteckningar från 1564 avseende Villa di Dardine och från 1641 avseende Cles).

I ett brev från 1739 kan man läsa hur en adelsfamilj får en förfrågan från Wien om man kan sända över en korg med äpplen "pomi rosmarini", vilket visar att redan då var äpplena från området kända för sin höga kvalitet så långt som till det habsburgiska imperiets huvudstad.

Från och med början av 1800-talet blir källorna fler och fler och från och med 1850 får fruktodlarna en rad utmärkelser och priser för den frukt av hög kvalitet som de ställer ut på den tidens internationella utställningar.

Kulturella källor – Det finns i området många målningar och andra konstnärliga vittnesbörd, även från tiden före renässansen, som vittnar om äppleodlingens betydelse. Det förekommer även poesi på lokala dialekter som hyllar äpplet och fruktodlingarna i området.

Sociala och ekonomiska faktorer – Det finns i området fler än 5 000 producenter av äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" och dessa är organiserade i kooperativa strukturer för förvaring, bearbetning och försäljning och denna verksamhet utgör tillsammans med transport-, förpacknings- och bearbetningsindustrin den ekonomiska basen i området.

Spårbarhet – När det gäller kontroll av ursprunget för de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Mela Val di Non" är det kontrollorganet enligt punkt 7 som kontrollerar att produkterna verkligen kommer från det aktuella produktionsområdet, på grundval av de många villkor som producenterna åtagit sig att uppfylla under hela produktionscykeln.

Dessa villkor, vilka garanterar att produkten kan spåras under hela cykeln, dvs. från produktion till förpackning, är följande:

- Registrering av producenterna i producentregistret för "Mela Val di Non".
- Fastighetregister över alla jordar där det odlas äpplen "Mela Val di Non".
- Produktions- och förpackningsregister.

4.5. **Framställningsmetod**

Odlingsmetod – Äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" odlas med traditionella metoder, som säkrar en god balans mellan växtcykeln och produktionsbehoven och som därigenom ger produkter av hög kvalitet. De system som används är dels fri odling och dels Fusetto-systemet.

Trädtäthet – Träden får inte stå för tätt och det är inte tillåtet att plantera mer än 4 800 träd per hektar.

Behandling av marken – Enligt de traditionella metoder som används i området skall jorden mellan trädraderna vara grästäckt under hela produktionscykeln och gräset slås under vår och sommar. Detta är särskilt viktigt för näringshalten i jorden, dels eftersom näringen ständigt förs tillbaka och dels för att den fysiska och biologiska strukturen, skyddas och bibehålls genom det organiska materialet. Mineraltillskott är därför ingen viktig del av odlingen.

Kontroll av produktionen – Produktionen kontrolleras genom att man registrerar nyplantering och gallring i syfte att säkra hög kvalitet. Nya träd planteras manuellt varje vinter då träden är i sin viloperiod och planteringsmetoderna syftar till att skapa en lämplig relation mellan hur mycket frukt de ger och trädens konstitution.

Bevattning – Konstbevattning anses nödvändigt för hög kvalitet och görs vid behov från mars till oktober.

Skörd – Äpplena plockas uteslutande för hand mellan augusti och de två första veckorna i november, beroende på när de olika sorterna mognar.

Produktion – Produktionen får inte överstiga 68 ton per hektar.

Förpackning – Äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" skall förpackas på ett sådant sätt att det tydligt framgår att det är just den aktuella produkten det är fråga om.

4.6. **Samband med geografiskt område**

Naturen

Jordarna: Äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" odlas på jordar som är särskilt lämpade för odling av äpplen med goda organoleptiska och kvalitativa egenskaper. Jordarna har skapats ur klippformationer som har sitt ursprung i Dolomiterna, vilket i sig är unikt. En särskild egenskap är det rika magnesiuminnehållet, som ofta är dubbelt så stort i förhållande till normalvärdet i andra fruktodlingsområden.

Halten organiskt material är utmärkt och ligger på mellan 4 % och 6 % och så även halten av kväve, och även halterna av andra ämnen är bra.

Klimat: Det gynnsamma syd-syodostläget kombineras med ett klimat som går från tempererat kustklimat till kontinentalt alpint klimat, vilket mildras av områdets tektoniska struktur som utgörs av en bred glaciärdal.

Det regnar inte mycket i området (i genomsnitt 5–7 dagar i månaden) vilket ger bortåt 300 soldagar om året. Det är aldrig dimma i området och luftfuktigheten är låg, vilket ger en hög och klar luft, vilket i kombination med solskenet främjar sockerbildningen i frukten och ger den dess särskilda smak och doft.

Luftens inverkan förstärks under dagens varmaste timmar av den bris som under slutet av förmiddagen blåser upp från södern (kallad Ora del Garda), och som består av luftströmmar som skrynklig i området kring Gardasjön, Italiens största sjö.

Luftkvaliteten övervakas i hela området av APPA, som även kan bekräfta att luften i produktionsområdet inte är förorenad.

Det faktum att temperaturerna är låga under våren då fruktämnen bildas ger naturliga giberelliner i träden, vilket främjar cellförökningen och som ger särskilt krispiga och naturligt avlånga frukter, som hos Delicious-äpplena som har en avlång men rundad silhuett.

Träden vattnas inte för mycket och blir därför inte stressade och kan utveckla fruktköttet och skalet på ett harmoniskt sätt, och frukterna växer därför också i harmoni under hela sommaren och skalet är slätt, särskilt hos Delicious-äpplena, och har inga av de brister som kännetecknas av ett skrynkligt skal.

Till detta kommer det alpina klimatet (varma dagar och kalla nätter) som ger en god balans mellan det socker som bildats genom fotosyntes under dagen och den förhållandevis lilla mängd socker som förloras under natten. Sockerförlusten står i direkt förhållande till nattemperaturerna och förhållandet är gynnsamt i det aktuella fallet eftersom sommarnätterna i området är särskilt svala.

Vidare inverkar de typiskt lugna och klara nätterna där de första solstrålarna ger de växande och mognande frukterna en hinna av morgondagg som reagerar med solen och ger skalet på Golden Delicious och Renetta Canada den typiska rosa skiftningen och Red Delicious dess klarröda färg.

Även själva naturen i området, som är typisk för alpområdena, med sin särskilda flora och fauna, som beskrivits av botaniker och andra, är unik då den kombinerar odlingsmark och vildmark.

Mänsklig påverkan

Människan har naturligtvis också med sina traditioner bidragit till att skapa den starka kopplingen mellan äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" och det avgränsade produktionsområdet, vilket dels bevisas genom vad som tidigare angetts angående ursprungsbevis, dels genom det omfattande bibliografiska material (kulturhistoriskt och vetenskapligt) som finns att tillgå.

Befolkningen i området är väl förankrad i sin region och har en stor kunskap om de traditionella odlingsmetoderna som förts vidare och förbättrats från generation till generation och med tiden har äppelodlingen konsoliderats i området och har kommit att bli det övervägande kulturarvet i området och dessutom den främsta inkomstkällan.

Av de 35 000 personer som bor i området är 15 000 aktiva inom äppelodlingen.

Befolkningens livsrytm påverkas i mycket hög grad av cyklerna i äppelproduktionen (blomning, mognad och skörd) och många folkliga fester, kulturevenemang och liknande är kopplade till äpplet och odlingen är av verklig betydelse för området, både vad gäller bevarandet av själva territoriet och naturmiljön och vad gäller kulturen.

Samband mellan naturen och de mänskliga faktorerna

Av ovanstående framgår att samspelet mellan de mänskliga faktorerna och natur- och klimatförhållandena i de aktuella dalgångarna ger en helt unik miljö.

Detta ger en mycket speciell äppleprodukt med unika organoleptiska och kvalitativa egenskaper, som röner stor uppskattning och har ett gott rykte, och detta gäller även dess socioekonomiska och kommersiella rykte.

Av officiella källor framgår även att äpplen från Val di Non redan under föregående sekler ansågs utgöra en egen kategori, vilket gäller även idag.

Det bör även uppmärksammas att de aktuella äppelsorterna i jämförelse med äpplen av samma kaliber och färg, dvs. ur samma handelskategori, kontinuerligt i genomsnitt betingar priser som är 20–25 % högre, och ibland även upp till 40–45 % högre.

Dessa uppgifter om konstant högre priser för äpplen från området gäller för alla de tre aktuella sorter som ansökan om skyddad ursprungsbeteckning gäller, dvs. Golden Delicious, Renetta Canada och Red Delicious.

De skiftande resultat som erhållits i kvalitetsanalyser av de aktuella frukterna tyder inte bara på naturlig variation hos frukten utan även på att den håller en högre genomsnittskvalitet, vilket även bevisas genom att konsumenterna är beredda att betala avsevärt mer för äpplen som kommer från den aktuella regionen än för andra äpplen.

Utöver att den aktuella produkten uppskattas av konsumenterna för sina egenskaper som är kopplade till miljön är äpplen med beteckningen "Mela Val di Non" även välrenommerade, vilket bevisas genom att den deltagit i ett stort antal nationella och internationella mässor och utställningar och fått priser och utmärkelser.

Sammanfattningsvis kan sägas att det är helheten – kulturella, arbetsmässiga och ekonomiska faktorer i området – som inverkar på produktionsprocessen och som ger "Mela Val di Non", en stark koppling till området och som under seklernas lopp skapat ett starkt emotionellt band mellan folket i dalarna och de exceptionella frukterna.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: CSQA

Adress: Via San Gaetano, 74

I-36016 Thiene (VI).

4.8 Märkning

Texten "**SUB Mela Val di Non**" skall finnas på förpackningarna och på de enskilda frukterna.

Inga andra ursprung än de som anges i produktspecifikationen får anges i märkningen och inte heller några andra uppgifter som skulle kunna vilseleda konsumenterna.

4.9 Nationella krav: –

EG-nummer: IT/00197/2001.05.30

Dag då fullständig ansökan mottogs: 10 juli 2002
