

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 72/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mele del Trentino”

Nr UE: PGI-IT-02320 — 7 sierpnia 2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Mele del Trentino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Jabłka o ChOG „Mele del Trentino” uprawia się przy wykorzystaniu odmian Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reneta i Pinova oraz powiązanych klonów i mutacji gatunku *Malus x domestica*, Borkh, tj. powszechnie występującej jabłoni.

Wszystkie jabłka „Mele del Trentino” są średniego rozmiaru, mają biały miąższ i delikatnie kwaskowy smak oraz gładką skórkę, z wyjątkiem „antica” [„starej”] odmiany Reneta.

Owoce wprowadzane do obrotu muszą być całe i świeże, mieć zdrowy wygląd, być czyste i pozbawione obcych substancji i zapachów; ich kształt musi być kulisto-stożkowaty w przypadku odmiany Golden, Red Delicious i Pinova, kulisty w przypadku odmiany Gala, Fuji, Morgenduft i Granny Smith oraz spłaszczony w przypadku Renety. Jabłka przybierają barwę od zielonej do żółtej, ewentualnie z różowym rumieńcem w przypadku odmiany Golden; w przypadku odmian Red Delicious, Fuji i Morgenduft barwa waha się od zielonej do żółtej z czerwonym rumieńcem, a w przypadku odmian Gala i Pinova – rumieńcem od pomarańczowo-czerwonego do jasnoczerwonego, natomiast jabłka z odmiany Reneta cechuje rdzawa skórka; odmiana Granny Smith przybiera barwę zieloną z ewentualnym różowym rumieńcem.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Twardość miąższu nie może być mniejsza niż 5,5 kg/cm² w przypadku odmian Fuji, Granny Smith i Pinova oraz 5 kg/cm² w przypadku odmian Golden, Red Delicious, Gala, Morgenduft i Reneta. Twardość należy zmierzyć w ciągu dwóch miesięcy od zbioru jabłek i przed wywiezieniem ich z zakładów pakowania.

Średnica nie może być mniejsza niż 65 mm w przypadku wszystkich odmian jabłek, z wyjątkiem odmiany Gala, której średnica nie może być mniejsza niż 60 mm.

Minimalne wymagania dotyczące kategorii handlowej jabłek o ChOG „Mele del Trentino” przeznaczonych do spożycia na świeżo zostały określone w przepisach UE dotyczących klasy Extra i I (pierwszej).

Zawartość cukru musi wynosić co najmniej 12 ° w skali Brix dla odmiany Fuji, 11 ° w skali Brix dla odmian Golden i Pinova, 10,5 ° w skali Brix dla odmiany Gala, 10 ° w skali Brix dla odmian Morgenduft i Granny oraz 9 ° w skali Brix dla odmian Red Delicious i Reneta.

W ciągu dwóch miesięcy od zbioru maksymalna kwasowość owocu (mEq NaOH/100g) nie może przekraczać wartości 10 dla odmian Red i Gala, 15 dla odmian Golden i Morgenduft lub 25 dla odmian Reneta, Fuji, Granny i Pinova.

Łączna zawartość polifenoli w całym owocu w ciągu dwóch miesięcy od zebrania musi przekraczać 400 mg/kg w przypadku odmiany Reneta i 200 mg/kg w przypadku pozostałych odmian.

Jabłka przeznaczone wyłącznie do celów przetwórczych podlegają wszystkim wymaganiom określonym w specyfikacji produktu, z wyjątkiem wymogów dotyczących klasy, rozmiaru i twardości. Takie owoce mogą być objęte ChOG „Mele del Trentino”, nie mogą być jednak sprzedawane jako takie konsumentom końcowym.

Do produkcji ChOG „Mele del Trentino” można też wykorzystać inne kultywary jabłek pochodzące z badań nad odmianami, pod warunkiem że istnieją dowody w postaci eksperymentów i dokumentów dowodzące tego, że metoda produkcji i charakterystyka jakościowa owocu są spójne z niniejszą specyfikacją produktu.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja musi odbywać się na przedmiotowym obszarze geograficznym (muszą się na nim znajdować sady).

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sformułowania lub symbole, które odnoszą się do nazw, przedsiębiorstw, znaków wspólnych lub poszczególnych znaków towarowych, można stosować razem ze sformułowaniem „I.G.P. Mele del Trentino” oraz europejskim symbolem ChOG. Na owocach można umieścić naklejki. Mogą one zawierać sformułowanie „I.G.P. Mele del Trentino”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar ten jest określony granicami administracyjnymi Prowincji Autonomicznej Trydentu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ChOG „Mele del Trentino” z obszarem geograficznym, na którym odbywa się produkcja, opiera się na renomie wynikającej z długiej tradycji, która umożliwiła zbudowanie silnych relacji z konsumentami, sprawiając, że doceniają oni szczególne jakościowe i wyróżniające cechy jabłek znajdujące odzwierciedlenie w wyższych cenach sprzedaży.

Ceny: Na głównych włoskich rynkach owoców i warzyw jabłka „Mele del Trentino” klasyfikuje się jako osobną kategorię i wycenia się po średniej cenie, która jest wyższa niż cena innych jabłek o 5–20 % lub większą wartość. (*Cenniki pochodzące z rynków owoców i warzyw w Mediolanie, Turynie, Rzymie, Bolonii, Weronie, 1981–2013*)

Wyższe ceny sprzedaży mają również wpływ na ceny detaliczne na rynkach okręgowych, gdzie często na jabłkach znajdują się oznakowania wykorzystujące nazwę „Mele del Trentino”, nawet jeśli owoce te pochodzą z innego obszaru. Takie działanie służy podniesieniu atrakcyjności owoców z punktu widzenia konsumentów oraz potwierdza znakomitą renomę i wyjątkowość jabłek „Mele del Trentino”. (*Dokumentacja fotograficzna*)

Analizy rynkowe: w poniższej analizie zawarto podstawy naukowe do oceny renomy wynikającej z wyborów dokonywanych przez konsumentów oraz cen, które są oni skłonni zapłacić za uznaną, najwyższą jakość:

- Analiza przeprowadzona przez Osservatorio Produzioni Trentine [Obserwatorium przemysłu w Trydencie] oraz CRA, 2010: 62,5 % nabywców dużych sieci handlowych stwierdza, że jabłka „Mele del Trentino” są wyższej jakości. Z ogólnych wyników można wywnioskować, że: jabłka „Mele del Trentino” są znane wszystkim nabywcom i sprzedawane we wszystkich sieciach; jest to kategoria produktu, która, zaraz obok wina, charakteryzuje się najbardziej pozytywnym wizerunkiem; produkty są dobrze znane i dostępne już od dawna: ich obecność na półkach jest dobrze ugruntowana; jest to kategoria produktu najczęściej spontanicznie utożsamiana z Trydentem. (Izba handlowa, przemysłowa i rzemieślnicza, 2010)

Tradycja kulinarna i przewodniki gastronomiczne: kuchnia trydencka charakteryzuje się różnymi sposobami wykorzystania jabłek „Mele del Trentino” w tradycyjnych lokalnych deserach i ciastkach, których znakomitymi przykładami są strudel, ciasto jabłkowe i jabłko w cieście. Zbiory starych rękopisów książek kucharskich sięgających 1500 r. (Gminna biblioteka w miejscowości Riva del Garda) uwzględniają wiele różnych rodzajów potraw, a dziś nadal jabłka „Mele del Trentino” stanowią najlepszy możliwy składnik tart jabłkowych i strudla (Sale e Pepe, 1997) z uwagi na ich twardość utrzymującą się nawet po ugotowaniu. W książce kucharskiej *Dolcìricette* stworzonej przez Cameo i Paneangeli znajduje się przepis na „Torta di Mele del Trentino” [ciasto „Mele del Trentino”].

W grudniu 2005 r. w Palazzo Roccabruna miało miejsce istotne wydarzenie o nazwie „Mela: gusto con arte”. Poświęcone ono było podnoszeniu rangi gastronomicznej, naukowej i historycznej/artystycznej jabłek „Mele del Trentino” oraz zawierało sugestie „Slow Food” dotyczące menu opartych wyłącznie na tym owocu. (*Il Tempo*, 2 grudnia 2005 r.)

Ważne kwestie dotyczące charakterystyki „Mela del Trentino” poruszono na początku lat 70. XX w. (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974).

Istniało też wiele powiązań między „Mele del Trentino” a sportem (koszykówką, piłką nożną, kajakerstwem, kolarstwem). (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985)

„Mele del Trentino” w mediach: Jabłka „Mele del Trentino” występowały w programach rozrywkowych, kulturalnych, środowiskowych i kulinarnych w kanałach telewizji krajowej, takich jak Unomattina (2011) (żywność i wino – jakość jabłek „Mele del Trentino”), Geo & Geo (2013) „Le mele del Trentino protagoniste a »Geo« su Rai3” (jabłka wysokiej jakości), Lineaverde (2016) „La mela del Trentino: una storia lunga secoli” (związek między jakością owoców a klimatem), Verissimo (2012) „A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino”. W 2015 r. w sekcji gazety „Il Sole 24 Ore” poświęconej gospodarce odniesiono się do renomy jabłek „Mele del Trentino” jako głównego czynnika w wywozie produktów przetworzonych.

Warunki klimatyczne na obszarze, na którym produkuje się jabłka „Mele del Trentino”, wyróżnia „alpejski” charakter, w tym na obszarach o niskiej wysokości, co ma bezpośredni wpływ na jakość produktu.

Alpejski klimat charakteryzuje się krótkimi, zimnymi okresami letnimi, w czasie których występują liczne burze, podczas gdy zimy są bardzo srogie i śnieżne.

Temperatury w sezonie wegetacyjnym wraz z zakresem temperatur i zjawiskiem bryz (przejrzystość powietrza i promieniowanie słoneczne) stanowią cechy charakterystyczne klimatu trydeńskiego i są w stanie wpłynąć na jakość produktu.

- Niskie temperatury w okresie wiosennym: prowadzą one do większego podziału komórek przy jednoczesnym mniejszym wzroście objętości komórek. Większa liczba ścianek komórkowych zapewnia odporność na ugrzyżenie, dając tym samym charakterystyczne uczucie kruchości owocu ze względu na większą jędrność i odporność na ściskanie (gryzienie). Cecha ta została potwierdzona przez analizator tekstury (TA-XTPlus) stosowany do celów badawczych. (*Corollaro i in.*, 2013)
- Niskie temperatury w okresie letnim w ciągu dnia oraz w nocy: oznaczają one, że na obszarze w ciągu dnia nie dochodzi do ustania procesu fotosyntezy, które ma miejsce w temperaturach przekraczających 30 °C (Kriedemann i Smart, 1971), a w nocy – do spowolnienia procesów oksydacyjnych. Te zjawiska mogłyby wpłynąć na zmniejszenie kwasowości (kluczowego składnika zrównoważonego, atrakcyjnego smaku). Niskie temperatury w okresie letnim w nocy pozwalają też na zachowanie substancji aromatycznych i polifenoli.
- Niskie temperatury w fazie dojrzewania: jabłka „Mele del Trentino” są także narażone na działanie niskich temperatur w fazie dojrzewania. Prowadzi to do wolniejszego dojrzewania, sprawia, że owoce dłużej przebywają na drzewach i powoduje znaczne przesunięcie czasu zbiorów, co wpływa na większą akumulację produktów fotosyntezy.
- Zakres temperatury w dzień / w nocy: znaczne amplitudy temperatury dobowej (T maks. - T min. = co najmniej 50 %) sprzyjają większemu ubarwieniu skórki, co spotyka się z uznaniem wśród konsumentów, którzy są skłonni zapłacić więcej również za tę cechę estetyczną.

- Zjawisko bryz: W Trydencie występują silne bryzy; mgły i zamglenia są praktycznie nieznanne, powietrze jest bardziej przejrzyste, a promieniowanie słoneczne jest bardziej intensywne. Pozwala to na większą akumulację produktów fotosyntezy.

Doświadczenie i profesjonalizm sadowników to czynnik decydujący o uzyskaniu owoców wysokiej jakości. Przystosowują się oni do szczególnych cech danego roku i stosują techniki uprawy i przycinania oparte na tradycji sadowniczej na danym obszarze uprawy, zwracając jednocześnie szczególną uwagę na innowacje technologiczne, aby doprowadzić do możliwie najdłuższej ekspozycji owoców na działanie słońca.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” (w środkowej części na górze ekranu), potem zakładki „Prodotti DOP IGP e STG” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą Unii Europejskiej].
