

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2012/C 140/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „MELA ROSSA CUNEO”

NR WE: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Mela Rossa Cuneo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Jabłka noszące nazwę „Mela Rossa Cuneo” ChOG produkuje się wyłącznie z następujących odmian i ich klonów:

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

Ponadto muszą posiadać następujące cechy:

Red Delicious

Epikarp: w kolorze czerwonego wina, obejmujący  $\geq 90$  % powierzchni skórki; pozbawiony tłustości i rdzawień, z wyjątkiem zagłębienia szypułkowego

Wielkość: średnica  $\geq 75$  mm lub masa  $\geq 180$  gZawartość cukrów:  $\geq 11^\circ$  w skali Brix

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Twardość miąższu:  $\geq 5$  kg

Gala

Epikarp: w kolorze jaskrawo czerwonym, obejmujący  $\geq 80$  % powierzchni skórki; głównie w formie smug, czasem różnic w odcieniach

Wielkość: średnica  $\geq 70$  mm lub masa  $\geq 160$  g

Zawartość cukrów:  $\geq 12^\circ$  w skali Brix

Twardość miąższu:  $\geq 5$  kg

Fuji

Epikarp: od jasnego po ciemnoczerwony, obejmujący  $\geq 60$  % powierzchni skórki

Wielkość: średnica  $\geq 75$  mm lub masa  $\geq 180$  g

Zawartość cukrów:  $\geq 12^\circ$  w skali Brix

Twardość miąższu:  $\geq 6$  kg

Braeburn

Epikarp: Od pomarańczowoczerwonego po intensywnie czerwony, głównie w formie smug, obejmujący  $\geq 80$  % powierzchni skórki

Wielkość: średnica  $\geq 70$  mm lub masa  $\geq 160$  g

Zawartość cukrów:  $\geq 11,5^\circ$  w skali Brix

Twardość miąższu:  $\geq 6$  kg

W momencie wprowadzenia do obrotu owoce muszą być całe, wyglądać świeżo i zdrowo, być czyste, pozbawione obcych substancji i zapachów, spełniać normy przewidziane dla kategorii handlowych ekstra i I.

Minimalne normy jakości dla różnych odmian i kategorii zostały określone w przepisach wspólnotowych zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 543/2011.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy uprawy i zbioru jabłek „Mela Rossa Cuneo” ChOG muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Jabłka „Mela Rossa Cuneo” ChOG przechowuje się metodą tradycyjną w chłodniach, przy zapewnionej temperaturze, wilgotności i składzie powietrza odpowiednich dla zachowania szczególnych cech jakościowych.

Jabłka „Mela Rossa Cuneo” ChOG wprowadza się do obrotu wyłącznie w okresie określonym poniżej:

Gala	Od początku sierpnia do końca maja
Red Delicious	Od początku września do końca czerwca
Braeburn	Od końca września do końca lipca
Fuji	Od początku października do końca lipca

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Jabłka „Mela Rossa Cuneo” należy pakować w opakowania umożliwiające łatwe zidentyfikowanie produktu. Oznakowanie „Mela Rossa Cuneo” ChOG musi być umieszczone na opakowaniu lub na pojedynczych owocach tak, aby było czytelne i wyraźnie widoczne, sporządzone większą czcionką niż jakikolwiek inny napis znajdujący się na opakowaniu.

Jeśli owoce są znakowane za pomocą naklejek, należy je umieścić na co najmniej 70 % owoców.

W połączeniu z oznakowaniem „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) dozwolone jest stosowanie oznaczeń i/lub symboli graficznych odsyłających do nazw firm, znaków wspólnych lub poszczególnych znaków towarowych przedsiębiorstw, pod warunkiem, że nie zachwalają one towarów ani nie wprowadzają kupującego w błąd.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji jabłek „Mela Rossa Cuneo” obejmuje gminy znajdujące się częściowo na terenie prowincji Cuneo a częściowo na terenie prowincji Turyn, na wysokości 280–650 m. n.p.m.

Gminy znajdujące się na terenie prowincji Cuneo to: 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.

Gminy znajdujące się na terenie prowincji Turyn: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

### 5. Związek z obszarem geograficznym:

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, o którym mowa, obejmuje część terytorium regionu Piemontu i stanowi wyżynę położoną u stóp zachodniego łańcucha Alp, a konkretnie pasm Alp Nadmorskich i Alp Kotyjskich, która przybrała formę wąskiego tarasu znajdującego się pomiędzy Alpami Zachodnimi a Niziną Padańską.

Wyżej opisany obszar stanowi główny obszar produkcji jabłek w regionie Piemont. To tu zapoczątkowano uprawę jabłek o czerwonej skórce i rozwinęto ją tak, że stała się częścią miejscowej tradycji.

Obszar uprawy jabłek „Mela Rossa Cuneo” obejmuje tereny położone na granicy prowincji Cuneo i Turyn, które zarówno pod względem historycznym jak i geograficznym sprzyjają produkcji jabłek o specyficznym kolorze nadanym im przez antocyjany. Wśród właściwości środowiska naturalnego tego obszaru należy wymienić wysokość nad poziomem morza, szerokość geograficzną, ukształtowanie orograficzne, czynniki klimatotwórcze i szczególnie intensywne nasłonecznienie.

Wahania temperatury pomiędzy dniem a nocą zależą od bliskości Alp z jednej, a Niziny Padańskiej z drugiej strony i w poprzedzającym zbioru okresie dojrzewania odmian „Mela Rossa Cuneo”, trwającym od późnego lata do końca jesieni, wynoszą średnio 13,8 °C. Tego rodzaju wahania temperatury są niezwykle wysokie w porównaniu z wartościami zazwyczaj odnotowywanymi na większości europejskich obszarów uprawy jabłek, położonych zarówno w górach jak i na nizinach, gdzie różnice temperatur zależą w głównej mierze od zmieniających się szybko warunków meteorologicznych.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Główną cechą charakterystyczną jabłek „Mela Rossa Cuneo”, której zawdzięczają one swoją renomę, jest intensywnie czerwony kolor skórki, który nadaje produktowi szczególnie wygląd zarówno pod względem rozmiaru powierzchni pokrytej tym kolorem (odsetek powierzchni skórki pokryty kolorem), jak i szczególnego połysku koloru pokrywającego epikarp. Wymienione właściwości wyróżniają jabłka „Mela Rossa Cuneo” na rynkach lokalnych, regionalnych, krajowych i międzynarodowych.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Szczególne walory estetyczne jabłek „Mela Rossa Cuneo” są wynikiem oddziaływania obszaru geograficznego na tradycyjnie wykorzystywane odmiany i klony jabłoni.

Charakterystyczny czerwony kolor powstaje na skutek oddziaływania trzech następujących czynników fizycznych i klimatycznych, związanych z obszarem geograficznym:

- niezwykle wahania temperatury występujące w ciągu doby w okresie poprzedzającym zbiory,
- nawilgocenie skórki spowodowane pojawianiem się rosy w czasie najchłodniejszych godzin nocnych, które przyczynia się do powstania charakterystycznego cyklu nawilżania i wysychania skórki owocu,
- poranne i wieczorne bryzy schodzące z gór, które zwiększają intensywność dobowych cykli zmiany temperatury i nawilżania, i przyspieszają je.

Te czynniki fizyczne wpływają wspólnie z nasłonecznieniem na proces powstawania antocyjanów, pigmentów o właściwościach przeciwutleniających, odpowiedzialnych za nadanie koloru epikarpowi jabłek. Wahania temperatury wpływają bezpośrednio na proces powstawania pigmentów barwiących. Widoczne dla ludzkiego oka pokrycie skórki kolorem zależy od odsetka komórek zawierających pigmenty oraz od stężenia antocyjanów w komórkach. Cykl nawilżania i wysychania wraz z nasłonecznieniem oddziałują na proces rozwoju antocyjanów.

W dokumencie opracowanym przez Università di Scienze gastronomiche w Pollenzo (CN) opisano właściwości obszaru geograficznego sprzyjające uprawie jabłek o czerwonej skórce. W okresie Oświecenia przypadającym na wiek osiemnasty w Piemontie powstały akademie i stowarzyszenia rolnicze, w których prowadzono intensywne prace badawcze nad nowymi odmianami, rozpowszechnianiem nowych kultywarów i rozwojem nowych, opartych na nauce technik upraw. W ten sposób powstały warunki sprzyjające rozpowszechnieniu uprawy odmian jabłek o czerwonej skórce, cenionych szczególnie za ich intensywny, błyszczący kolor uzyskiwany na terenie prowincji Cuneo.

Rozwój współczesnych metod upraw jabłek w prowincji Cuneo datuje się od lat 50. i 60. dwudziestego wieku, kiedy to uprawa odmian jabłek o czerwonej skórce zaczęła powoli wzrastać, aby w chwili obecnej stać się przeważającą uprawą na tym terenie. W latach 60. i 70. oznakowanie „Mela Rossa Cuneo” nabrało formalnego charakteru i zaczęło pojawiać się w księgowości oraz w dokumentach przewozowych produktów kierowanych na rynek krajowy; w tych samych latach zorganizowano pierwszą kampanię reklamową jabłek o nazwie „Mela Rossa Cuneo”; w latach 80. nazwa zaczęła pojawiać się na fakturach towarzyszących produktom wysyłanym za granicę. W tym samym okresie jabłka „Mela Rossa Cuneo” stały się przedmiotem wystaw produktów ogrodniczych, skierowanych nie tylko do zawodowych producentów owoców, lecz również do konsumentów, by wreszcie, w pierwszej dekadzie 21. wieku stać się rozpoznawalnym znakiem towarowym dzięki kampaniom reklamowym organizowanym w dużych placówkach handlu detalicznego w północno-zachodniej części Włoch.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu w odniesieniu do wniosku w sprawie zmiany chronionego oznaczenia geograficznego „Mela Rossa Cuneo” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 265 z dnia 14 listopada 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.