

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 12/09)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„MELA ALTO ADIGE” lub „SÜDTIROLER APFEL”**

**Nr CE: IT/00207/28.9.2001**

**CNP ( ) COG ( X )**

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnej informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>

1. *Właściwy Departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre n. 20 I-00187 Roma  
Tel.: 06 – 4819968  
Fax: 06 – 42013126  
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Wnioskodawca:*

2.1 Nazwa: Consorzio Mela Alto Adige  
2.2 Adres: Via Perathoner, 10 I-39100 BOLZANO  
2.3 Skład: Producenci rolni/przetwórcy (x) inne ( )

3. *Typ produktu:*

Klasa 1.6 Warzywa i owoce oraz zboża w stanie naturalnym lub przetworzone

4. *Opis dokumentu specyfikacji:*

(skrótowy zapis warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel”

4.2 Opis: Chronione oznaczenie geograficzne (ch.og.) „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” jest zastrzeżone dla owoców pochodzących z sadów uprawianych na obszarze opisanym w punkcie 4.3, poniższych odmian lub ich klonów: Braeburn; Elstar; Fuji; Gala; Golden Delicious; Granny Smith; Idared; Jonagold; Morgenduft; Red Delicious; Stayman Winesap.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Departament ds. polityki jakości produktów rolnych — B-1049 Bruksela

Jabłka „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” wyróżniają się szczególnie intensywną barwą i smakiem, jędrnym miąższem i dobrymi właściwościami przechowalniczymi; ta wysoka jakość jest wynikiem ścisłego połączenia określonych warunków glebowo-klimatycznych oraz fachowości producentów.

Oznaczenie „Mela Alto Adige” IGP lub „Südtiroler Apfel” ggA może być stosowane wyłącznie w przypadku owoców, które prezentują cechy jakościowe, wewnętrzne i zewnętrzne, opisane dla poszczególnych odmian przy pomocy następujących parametrów: wygląd zewnętrzny, kategoria handlowa i wielkość, właściwości chemiczne, właściwości fizyczne. Pozostałe minimalne wymagania dotyczące poszczególnych odmian i kategorii wynikają z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa wspólnotowego.

Wszystkie odmiany muszą klasyfikować się jako kategoria Extra lub Pierwsza.

#### BRAEBURN

kolor skórki:	od zielonego do jasnozielonego;
rumieniec:	paskowany od czerwono-pomarańczowego do intensywnie czerwonego > 33 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 11° Brix
twardość:	minimum 5,5 kg/cm <sup>2</sup>

#### ELSTAR

kolor skórki:	żółty;
rumieniec:	intensywnie czerwony > 20 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 10,5° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

#### FUJI

kolor skórki:	jasnozielony — żółty;
rumieniec:	od jasno- do intensywnie czerwonego >50 % powierzchni jasnoczerwony z czego 30 % intensywnie czerwony
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 12,5° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

#### GALA

kolor skórki:	jasnozielony — złocistożółty;
rumieniec:	czerwony minimum 20 % powierzchni (Gala standard); > 50 % w przypadku klonów czerwonych (Royal Gala i podobne)
wielkość:	średnica minimum 60 mm
zawartość cukru:	powyżej 10,5° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

#### GOLDEN DELICIOUS

kolor skórki:	jasnozielony — żółty;
rumieniec:	w niektórych środowiskach różowy;
ordzawienia:	do 20 % powierzchni w postaci zagęszczonej siateczki na nie więcej niż 20 % owoców
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 11° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

GRANNY SMITH

kolor skórki:	intensywnie zielony;
rumieniec:	możliwe lekkie różowe zabarwienie
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 10° Brix
twardość:	minimum 5,5 kg/cm <sup>2</sup>

IDARED

kolor skórki:	żółto-zielony;
rumieniec:	rozmyty intensywnie czerwony > 33 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 10° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

JONAGOLD

kolor skórki:	żółto-zielony;
rumieniec:	intensywnie czerwony — w odmianie Jonagold czerwonej paskowanej > 20 % powierzchni; w odmianie Jonagored czerwonej > 50 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 11° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

MORGENDUFT

kolor skórki:	od jasnozielonego do żółtego;
rumieniec:	czerwony intensywny rozmyty na minimum 33 % powierzchni; w odmianie Dallago czerwonej intensywny błyszczący na co najmniej 50 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 10° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

RED DELICIOUS

kolor skórki:	jasnozielony;
rumieniec:	czerwony intensywny błyszczący i paskowany > 75 % powierzchni; w odmianie Red Chief > 90 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 10° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

STAYMAN WINESAP

kolor skórki:	zielony w odcieniu żółtawym;
rumieniec:	rozmyty czerwony z lekkimi paskowaniami > 33 %; w odmianie Red Stayman (Staymared) > 50 % powierzchni
wielkość:	średnica minimum 65 mm
zawartość cukru:	powyżej 10° Brix
twardość:	minimum 5 kg/cm <sup>2</sup>

4.3 Obszar geograficzny: Obszar produkcji „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” obejmuje część terytorium Autonomicznego Powiatu Bolzano — Górna Adyga (Południowy Tyrol) i pokrywa w sumie obszar 72 gmin.

4.4 Dowód pochodzenia: Już w średniowieczu w położonych w górach gospodarstwach Południowego Tyrolu (tzw. masi) rozpowszechniona była uprawa różnych odmian jabłek i gruszek, którymi żywiły się rodziny żyjące w tych posiadłościach. Począwszy od połowy XIX wieku sadownictwo przekształciło się w bujną działalność produkcyjną i handlową, a owoce sprzedawane były do Wiednia, Innsbrucku, Monachium, Warszawy i Petersburga. Od połowy XIX wieku rozpoczął się proces modernizacji produkcji sadowniczej Południowego Tyrolu. W 1831 r. nauczyciel szkolny Johann Jakob Pöll opublikował pierwszy podręcznik sadownictwa, a w 1872 r. do nowopowstałego Instytutu Rolnego S. Michele all'Adige, wprowadzono sadownictwo jako osobny przedmiot nauczania. Wykaz odmian szkółkarskich zrzeszenia rolniczego w Bolzano, pochodzący z 1856 r., obejmuje aż 193 odmiany uprawianych jabłek. W najważniejszej historycznej pracy opisującej uprawy sadownicze Południowego Tyrolu, dziele autorstwa Karla Madera z 1894 i 1904 r., wskazanych zostało prawie 40 odmian bardzo rozproszonych na całym terytorium Południowego Tyrolu.

Gospodarstwa rolne spełniające warunki do produkcji jabłek ze znakiem „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” IGP wpisane są na specjalną listę prowadzoną i aktualizowaną przez jednostkę zajmującą się kontrolą. W celu zapewnienia rozpoznawalności i możliwości śledzenia historii produktu, zakłady pakowania przyjmujące owoce wykorzystują rejestry przyjęć partii produktów oznaczonych znakiem IGP i dbają o zachowanie możliwości identyfikacji producenta na wszystkich etapach składowania i przygotowania owoców, aż do fazy kalibrowania i selekcji.

4.5 Metoda uzyskiwania: Metoda uzyskiwania musi być w pełni zgodna ze specyfikacją produktu złożoną u odpowiednich służb UE. Zakłady zajmujące się wstępnym przygotowaniem (zakłady pakowania) muszą mieścić się na terenie Południowego Tyrolu.

4.6 Związek: W Południowym Tyrolu panują bardzo korzystne warunki do uprawy jabłek — w trakcie roku notuje się tu ponad 300 słonecznych dni. W pełni lata i jesieni dochodzi do typowych, wyraźnych wahań temperatury między dniem a nocą, co ma pozytywny wpływ zarówno na zawartość cukru i witamin w owocach, jak i na uzyskiwanie typowego czerwono-żółtego wybarwienia jabłek, przy niemal całkowitym braku ordzawień.

W trakcie dnia temperatura dochodzi nawet do 30 °C, natomiast w nocy spada do 8—10 °C. Połączenie wielu godzin słońca, chłodnych nocy i niewielkiej ilości opadów zapewnia uzyskanie owoców o intensywnym smaku i kolorze. Wysokość nad poziomem morza między 200 a 1100 m, na jakiej prowadzi się uprawy, oraz lekkie, dobrze napowietrzone gleby gwarantują wyrazisty zapach, jędrny miąższ i w efekcie także dobre własności przechowalnicze. Większa część produkcji pochodzi z gospodarstw zlokalizowanych na wysokości powyżej 500 m nad poziomem morza. Niezwykle żyzna ziemia jest glebą lekką, dobrze zdrenowaną i bogatą w tlen. Dlatego też korzenie drzew mogą swobodnie się rozwijać. Zawartość humusu w glebie jest średnia i wysoka.

Dziś w całym łańcuchu produkcji jabłek zatrudnionych jest około 8 tysięcy producentów, przede wszystkim członków spółdzielni, 2,5 tysiąca pracowników zakładów pakowania i 12 tysięcy osób zajmujących się zbieraniem owoców.

4.7 Jednostka kontroli:

Nazwa: Check Fruit s.r.l.

Adres: Via C. Boldrini, 24 I-40121 Bologna

4.8 Oznakowanie: Na etykiecie umieszczonej na opakowaniach lub pojedynczych owocach oznaczenie „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” musi być zapisane znakami czytelnymi i niezmywalnymi, wyraźnie odróżniającymi się od wszelkich innych napisów, natomiast za nim powinien znajdować się napis „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne). W przypadku opakowań w formie skrzynek, w których owoce układane są na kilku poziomach, znakowanie poszczególnych sztuk powinno obejmować co najmniej 70 % wszystkich owoców, a w przypadku opakowań, które nie są plombowane, liczba owoców oznaczonych etykietą powinna wynosić co najmniej 33 %. Logo składa się z napisu „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel”, wykonanego czcionką „Futura” w kolorach czarnym, ciemnozielonym pantone 340, niebieskim pantone 286 i białym.

4.9 Warunki krajowe: —

---