

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2013/C 179/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„MELOCOTÓN DE CALANDA”**

**NR WE: ES-PDO-0105-0103-28.02.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (Struktura kontroli)

**2. Rodzaj zmian**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany)

#### 3.1. Opis produktu

Kolor: Zmienia się opis koloru poprzez uwzględnienie możliwości występowania na owocach czerwonego rumieńca. Jest to efektem rozwoju i udoskonalania praktyk rolniczych poprzez wszczepianie zrazu śliwy w odmiany objęte nazwą pochodzenia, co sprawia, że u części owoców podczas dojrzewania pojawia się czerwony rumieniec. Zmiana ta nie ma wpływu na jakość produktu i w żadnym wypadku nie może być postrzegana jako cecha negatywna. Z tego powodu niezbędne jest uzupełnienie opisu produktu w ustępie dotyczącym koloru o wzmiankę o możliwości wystąpienia czerwonego rumieńca.

Twardość: Zmienia się limity twardości owoców i ustanawia się dolną granicę odporności na ciśnienie na  $3 \text{ kg}/0,5 \text{ cm}^2$  i rezygnuje się z górnej granicy. Wynika to z analizy danych Rady Regulacyjnej zebranych przez 10 lat kontroli jakości różnych odmian dopuszczonych do uprawy jako „Melocotón de Calanda”. Ustalono, że połączenie wszystkich wymaganych parametrów jakościowych: twardości, zawartości cukru i wielkości, pozwala na uwzględnienie zmian limitów twardości, które nie wpłyną na jakość produktu. Niektóre odmiany charakteryzują się nieznacznie niższą twardością, co nie prowadzi do obniżenia jakości produktu. Cieszą się one dużą popularnością wśród konsumentów z określonych krajów europejskich. Analogicznie niektóre odmiany mogą przekraczać ustalony limit odporności  $5,5 \text{ kg}/0,5 \text{ cm}^2$ , co nie oznacza, że owoce są niedojrzałe, ponieważ ich jakość określona zostaje na podstawie zawartości cukru.

#### 3.2. Dowód pochodzenia

W ustępie drugim usunięto wzmiankę o Radzie Regulacyjnej.

Usunięto ustęp trzeci i zmieniono ustęp czwarty w celu dostosowania ich do normy UNE-EN 45011 w ramach programu certyfikacji wdrażanego przez Radę Regulacyjną, organ kontrolny powstały i zatwierdzony przez ENAC w 2010 r.

#### 3.3. Metoda produkcji

W ustępie dotyczącym pochodzenia owoców usuwa się wzmiankę o Radzie Regulacyjnej.

Ustala się maksymalny czas realizacji przecinania sadów, rezygnuje się natomiast z konkretnej daty przeprowadzenia tej operacji. W sekcji dotyczącej umieszczania na owocach papierowych osłon usuwa się zapis o minimalnym okresie 9 tygodni, ponieważ limit czasu dla tej czynności zostaje określony w odniesieniu do momentu rozpoczęcia przecinania sadu. Potrzeba wprowadzenia tej zmiany wynika ze zmian klimatycznych oraz przejścia od rodzinnych gospodarstw do upraw o większej powierzchni, a także rozwoju technik upraw, które zmieniają tradycyjne zwyczaje i sprawiają, że prace związane z przecinaniem sadów i umieszczaniem owoców w papierowych osłonach mogą trwać dłużej. Obie wspomniane czynności zaliczają się do dobrych praktyk rolniczych i ograniczenie czasu ich wykonania nie jest warunkiem zapewnienia ostatecznej jakości produktu objętych ChNP.

W odniesieniu kontroli produktu przeprowadzanych podczas zbiorów, transportu i tymczasowego przechowywania podtrzymane zostają kryteria określone w punkcie B specyfikacji produktu. Ponadto określa się etapy, na których przeprowadzane mają być ww. kontrole, ponieważ poprzednia wersja tekstu mogła być myląca. Na miejscu uprawy (na etapie zbiorów) nie jest możliwe przeprowadzenie pomiaru twardości i zawartości cukru w optymalnych warunkach.

Przerebadowany zostaje ustęp dotyczący pakowania, aby uściślić, że w świetle dużej różnorodności opakowań zezwala się na sprzedaż produktu w opakowaniach wymagających ułożenia jednej lub więcej warstw owoców pod warunkiem zagwarantowania że nie zostaną one uszkodzone oraz użycia pojemników lub tacek jednorazowego użytku.

Dodano także zdanie: „Przygotowanie do pakowania i pakowanie przeprowadza się w miejscu produkcji”, które pierwotnie znajdowało się w punkcie B).

Usunięto ponadto ostatni ustęp dotyczący certyfikacji, ponieważ nie dotyczy on omawianego punktu. Przeniesiony on został w odpowiednie miejsce (punkt D).

#### 3.4. Etykietowanie

W pierwszym ustępie słowo „etykieta” zostaje zamienione na „etykieta dodatkowa” w odniesieniu do etykiety numerowanej. Jednocześnie usuwa się zapisy dotyczące Rady Regulacyjnej.

Usuwa się ponadto ustęp drugi.

#### 3.5. Wymogi krajowe

Zaktualizowane zostają odniesienia do krajowego prawodawstwa ustanowionego po dacie wstępnego zatwierdzenia specyfikacji produktu.

#### 3.6. Inne

Zmieniony zostaje punkt G (Struktura kontroli) w sposób dostosowujący go do obowiązujących przepisów. Poprzednia wersja tekstu zawiera odniesienia do nieaktualnych przepisów i nieprawidłowy opis struktury Rady. Wprowadza się także adres nowej siedziby Rady Regulacyjnej ChNP „Melocotón de Calanda”.

### JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„MELOCOTÓN DE CALANDA”

NR WE: ES-PDO-0105-0103-28.02.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Nazwa

„Melocotón de Calanda”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

#### 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

Nazwa „Melocotón de Calanda” obejmuje świeże owoce z gatunku *Prunus perlica* Sieb. oraz *Zucc.* należące do miejscowej odmiany zwanej „Amarillo tardío” i jej wybranych klonów Jesca, Evaisa i Calante, uprawiane w tradycyjny sposób obejmujący umieszczanie owoców na drzewach w osłonach.

Chronione odmiany – Brzoskwinie objęte chronioną nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” należeć mogą wyłącznie do miejscowej odmiany pochodzącej ze wskazanego obszaru, zwanej potocznie „Amarillo tardío” oraz jej wybranych klonów Jesca, Evaisa i Calante.

Właściwości produktu – Brzoskwinie objęte chronioną nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” należą do kategorii ekstra i I zgodnie z normą jakości dla brzoskwiń zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1580/2007 z dnia 21 grudnia 2007 r. ustanawiającym przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw, co oznacza, że muszą spełnić następujące warunki:

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

WYGLĄD	Owoce powinny być całe, zdrowe i czyste, bez widocznych ciał obcych, zawilgoceń, nietypowego zapachu i smaku, opakowane w osłony na drzewie.
KOLOR	Od kremowo-żółtego do słomkowego z możliwością wystąpienia czerwonego rumieńca. Dopuszcza się występowanie nieznacznie zarysowanych punktów lub prążków wynikających z obecności antocyjanów, jednak nie dopuszcza się zabarwienia zielonego lub pomarańczowo-żółtego, które wskazuje na zbytnią dojrzałość owoców.
WIELKOŚĆ	Minimalna średnica przekroju owocu wynosi 73 mm, co odpowiada kategorii AA normy jakości.
TWARDOŚĆ	Wytrzymałość na ciśnienie mierzona w kg/0,5 cm <sup>2</sup> , o wartości > 3 kg/0,5 cm <sup>2</sup> .
CUKIER	Liczba Brix co najmniej 12.

### 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 produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Przygotowanie do pakowania i pakowanie owoców musi odbywać się w miejscu produkcji, aby uniknąć uszkodzenia w wyniku poddawania ich zbyt wielu operacjom lub transportu bez odpowiedniego przygotowania i opakowania. Fakt, że owoce „Melocotón de Calanda” są starannie pakowane w osłony na drzewie i zbierane, kiedy osiągną poziom dojrzałości zapewniający optymalne właściwości organoleptyczne i jakość produktu, sprawia, że dodatkowy transport i przechowywanie mogą zmienić ich wygląd zewnętrzny i kolor opisane w punkcie 3.2.

Niezbędne jest zatem pakowanie owoców w miejscu produkcji, co pozwala zachować ich charakterystyczne właściwości i jakość, a także zagwarantować identyfikowalność i pochodzenie produktu poprzez jednolity system kontroli do momentu wysłania go do konsumenta końcowego.

Zezwala się na sprzedaż produktu w opakowaniach wymagających ułożenia jednej lub więcej warstw owoców, o ile zagwarantuje się, że nie zostaną one uszkodzone. Pojemniki lub tacki przeznaczone są do jednorazowego użytku.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowaniem i pakowaniem produktu, które otrzymały świadectwo zgodności, mają obowiązek umieszczania na etykietach opakowań napisu «Denominación de Origen „Melocotón de Calanda”» oraz stosowania numerowanych etykiet dodatkowych, które służą jako certyfikat i pozwalają zidentyfikować wprowadzony do obrotu produkt.

## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji brzoskwiń objętych ChNP „Melocotón de Calanda” obejmuje region naturalny leżący na wschodzie Autonomicznej Wspólnoty Aragonii w prowincjach Teruel i Saragossa.

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

Aguaviva, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Berge, Calaceite, Calanda, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cretas, Escatrón, Fabara, Fayón, Foz-Calanda, Fuentespalda, Híjar, Jatiel, La Fresneda, La Ginebrosa, La Puebla de Híjar, Lledó, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torre de Compte, Urrea de Gaén, Valderrobres, Valdeltormo i Valjunquera.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Związek historyczny: Odmiany zatwierdzone do objęcia nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” to miejscowe odmiany pochodzące z obszaru produkcji, otrzymane w drodze selekcji naturalnej wspomaganą przez sadowników, którzy z czasem wybierali najlepiej przystosowane do miejscowych warunków geograficznych klony. Średniowieczne dokumenty potwierdzają, że w Aragonii brzoskwinie znane były pod nazwą *presec* i *prisco*, która używana jest w odniesieniu do tego owocu w regionie Calanda. W 1895 r. botanik J. Pardo Sastrón sporządził ważny dokument dający świadectwo obfitości drzew brzoskwińowych w omawianym regionie, w którym wspomina o fackie wysłania *orejones* (krojonych i suszonych na słońcu brzoskwiń) z Calandy na Wystawę Światową w Paryżu w 1867 r. W wydaniu ilustrowanej encyklopedii uniwersalnej Espasa Calpe z 1933 r. pod hasłem „Calanda” znajduje się wzmianka o znaczeniu upraw brzoskwiń dla tej leżącej w prowincji Teruel miejscowości oraz o przemyśle związanym z produkcją *orejones*. W oficjalnych statystykach z 1953 r. potwierdza się, że w miejscowości Calanda znajdował się zakład wytwarzający syrop z 4 000 skrzyń brzoskwiń zbieranych w okolicy.

Źródła historyczne podają, że nazwa „Melocotón de Calanda” ugruntowała się w latach 40. W związku ze wzrostem znaczenia upraw i problemami z owocówką południową (*Ceratitis capitata*) zaczęto stosować owijanie owoców w woreczki, które zapobiegać miały atakowaniu owoców przez szkodniki. W publikacjach dotyczących uprawy owoców z lat 60. znajdują się pierwsze wzmianki o „Melocotón de Calanda”, zaś w latach 70. na ogólnokrajowej wystawie rolniczej odbywającej się w Leridzie kilka lat z rzędu przyznawano nagrody owocom, znanych pod tą właśnie nazwą. Na początku lat 80. pojawiły się postulaty rejestracji nazwy pochodzenia „Melocotón de Calanda”, a w statystykach najważniejszych krajowych targów, takich jak Mercamadrid czy Mercabarna, używano nazwy geograficznej dla identyfikacji tych owoców.

Związek naturalny – Obszar upraw „Melocotón de Calanda” obejmuje doliny rzek Martín, Guadalope i Matarraña, które biorą swój początek na zboczach Gór Iberyjskich, które przepływają przez obszar zwany Bajo Aragón, a następnie kończą swój bieg, wpadając do rzeki Ebro. Omawiany obszar leży w południowo-wschodniej części depresji Ebro.

Dominuje w nim nizinne i nieznacznie pagórkowate ukształtowanie terenu, wysokość waha się pomiędzy 122 m w Caspe, 325 m w Alcañiz i 466 m w Calandzie. W ukształtowaniu terenu dominują nizinne platformy wyznaczone przez sieci rzeczne. Występują tu gleby wapienne z warstwowymi formacjami węglanów i gipsów charakterystycznymi dla procesu sedymentacji przebiegającego w środowisku jeziornym w ciepłym i suchym klimacie miocenu.

Roczna średnia opadów waha się pomiędzy 327,9 mm w Caspe, 361,1 mm w Alalete del Arzobispo i 367,9 w Alcañiz. Największe opady występują w maju i październiku. Wiosenne opady stanowią 27 % rocznej sumy opadów, letnie 20 %, jesienne 34 %, zimowe zaś 19 %.

Średnia roczna temperatura wynosi ok. 14,3 °C w Albalate del Arzobispo i Alcañiz, 15 °C w Caspe, co stanowi jedną z najwyższych wartości w centrum doliny Ebro. Średnia temperatura maksymalna wynosi 19,9 °C w Alcañiz, 20,1 °C w Albalate del Arzobispo i 20,6 °C w Caspe, zaś średnia temperatura minimalna odpowiednio 8,8, 8,5 i 9,3 °C. Najwyższa średnia temperatura występuje w lipcu i wynosi ona 24,2 °C w Alcañiz i 25,1 °C w Caspe, zaś najniższa w styczniu i waha się pomiędzy 5,6 °C w Alcañiz i 6,7 °C w Albalate de Arzobispo. Powyższe dane obrazują wysoką roczną amplitudę temperatur, wynoszącą ponad 18 °C, wskazującą na proces kontynentalizacji temperatur, który wynika przede wszystkim z położenia obszaru na środku depresji rzeki Ebro.

Od marca do października odnotowuje się maksymalne temperatury przewyższające 25 °C, jednak najczęściej występują one od maja, kiedy to połowa odnotowanych temperatur przewyższa wspomniany próg, do października, w którym to miesiącu tak wysokie temperatury odnotowuje się przez 5 do 10 dni. Latem temperatura osiąga w ciągu dnia wartość powyżej 25 °C a średnia temperatura maksymalna przekracza 35 °C (w lipcu wynosi ona 37,2 °C w Albalate i Alcañiz oraz 38,3 °C w Caspe).

Kolejnym charakterystycznym dla klimatu panującego na omawianym obszarze zjawiskiem jest inwersja termiczna. Zimą, w okresie występowania antycyklonów, zimne powietrze osiada w niższych warstwach, tworząc długo utrzymujące się zimne mgły o temperaturze maksymalnej poniżej 6 °C, podczas gdy w wyżej położonych, wolnych od mgły miejscach temperatury maksymalne mogą przekraczać 15 °C.

## 5.2. Specyfika produktu

Warunki uprawy Właściwości morfologiczne i określenie odmiany zgodnie z normami Międzynarodowego Związku Ochrony Nowych Odmian Roślin (UPOV) są bardzo podobne w przypadku wszystkich klonów, różnice zaś odnotowano głównie w kwestiach sanitarnych, wydajności, rozmiaru i kształtu owoców, co w 1980 r. dało impuls do rozpoczęcia procesu selekcji klonów zmierzającego do poprawy tych właściwości. Kolejne cechy charakterystyczne wspomnianych klonów to późne dojrzewanie, w okresie od końca września do początku listopada, żółte ubarwienie i twardy miąższ.

Klony można podzielić według okresu dojrzewania na następujące grupy:

San Miguel lub odmiany wczesne	Klony dojrzewające pomiędzy 20 września a 5 października.
Del Pilar	Klony dojrzewające pomiędzy 5 a 15 października, zwane także „od 8 października”.
Odmiany późne	Okres ich dojrzewania zaczyna się 15 października i trwa do końca roku gospodarczego, który w niektórych częściach obszaru trwa do początku listopada.

Z fizjologicznego punktu widzenia odmiana „Amarillo tardío” obejmuje klony, które dopiero pod wpływem wielu godzin zimna, minimum 1 000 rocznie, mogą przejść w stan zimowego spoczynku, jednocześnie zaś, ze względu na długi cykl, potrzebują długiego lata dla pełnej dojrzałości owoców.

Wg UPOV brzoskwinie te charakteryzują się następującymi cechami:

Drzewo	Mocne i proste drzewa z solidnymi gałęziami, podobnymi do tych odmiany Red Haven. Pączki kwiatowe, w przeciwieństwie do innych odmian, nie wyrastają na mocniejszych gałęziach lecz na słabszych pędach, <i>ramilletes de mayo</i> , co wymaga określonego sposobu przycinania.
Liść	Duże liście z miodnikami na szypułkach, o nerkowatym kształcie. Liście na jesieni opadają późno, długo pozostają na drzewie, przybierając charakterystyczny złoty kolor.
Kwiat	Odmiana średniopóźna, jeśli chodzi o czas kwitnienia, późniejsza niż Red Haven, zaczyna kwitnąć w marcu. Duża gęstość pączków kwiatowych i długi czas kwitnienia, wahający się w przedziale 12-18 dni. Duże i zaokrąglone płatki o bladoróżowej barwie; znamię słupka kwiatowego znajduje się na wysokości pylników pręcików.
Owoc	Owoce duże do bardzo dużych, o średnicy powyżej 73 mm i wadze powyżej 200 g. Kolor od kremowo-żółtym do słomkowego, którego jednolitość owoce zawdzięczają papierowym torbom, w których się rozwijają, istnieje jednak możliwość wystąpienia przebarwień wynikających z obecności antocyjanów. Owoce pokryte delikatnym meshkiem, o zwartym, jednolicie żółtym miąższu bez przebarwień wynikających z obecności antocyjanów nawet w pobliżu pestki, do której ściśle przylega miąższ. Pestka ma owalny kształt i niewielki rozmiar w stosunku do owocu.

## 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)

Wpływ warunków klimatycznych na owoce na trwałych plantacjach znany jest jako koncepcja „terroir”. Oznacza to, że warunki klimatyczne typowe dla określonych obszarów oraz roczne zróżnicowanie pogody w danym miejscu stanowią o decydującej roli klimatu w kształtowaniu jakości zbiorów.



Szczególne znaczenie ma temperatura, która decyduje o podstawowych cechach organoleptycznych owoców. Należy podkreślić, że, z wyjątkiem skrajnych sytuacji, temperatura ma wyższy wpływ na uprawy brzoskwiń niż opady (niedobór wody), ponieważ większość powierzchni upraw brzoskwiń (95 %) jest sztucznie nawadniana.

Wśród podstawowych czynników klimatycznych mających wpływ na rozwój i późniejsze uprawy miejscowych, późnodojrzewających odmian brzoskwiń w Bajo Aragón wymienia się temperatury panujące zimą na omawianym obszarze, które pozwalają na kumulację godzin zimna niezbędnych dla przejścia drzew tych wyjątkowo wymagających odmian w stan spoczynku (od momentu opadnięcia liści do momentu przed rozpoczęciem kwitnienia)

Z fizjologicznego punktu widzenia uprawiana odmiana „Amarillo Tardío” składa się z klonów, które potrzebują wielu, minimum 1 000, godzin zimna, aby przejść w stan zimowego spoczynku.

W Bajo Aragón godziny zimna w listopadzie, grudniu i styczniu przekraczają zapotrzebowanie ustalone dla upraw, które na omawianym obszarze wynoszą ponad 950 godzin zimna.

Ponadto w okresie kwitnienia i formowania się owoców powinny panować umiarkowane temperatury, aby pąki kwiatowe rozwijały się odpowiednio i w konsekwencji wytworzyła się odpowiednia ilość owoców, ponieważ wielkość przyszłego owocu jest bezpośrednio powiązana z temperaturą otoczenia po okresie kwitnienia, a dokładnie w okresie od pełnego rozkwitu (F2) do momentu F2 + 40 dni. Zostało jasno dowiedzione (Warrington et al. 1999), że wzrost komórek w przypadku zakresu temperatur maksymalnych/minimalnych 9/3 °C jest osiem razy większy niż przy zakresie temperatur 25/15 °C. W przypadku mrozów komórki są jednak mniej liczne i mniejsze, co wpływa na mniejszy rozmiar końcowy owocu.

Inny ważny aspekt stanowią odpowiednie temperatury w trakcie całego cyklu, szczególnie we wrześniu i październiku, które pozwalają na zakończenie rozwoju wegetatywnego i reprodukcyjnego omawianych odmian.

W Bajo Aragón od marca do października odnotowuje się maksymalne temperatury przewyższające 25 °C, jednak najczęściej występują one od maja, kiedy to połowa odnotowanych temperatur przewyższa wspomniany próg, do października, w którym to miesiącu tak wysokie temperatury odnotowuje się przez 5 do 10 dni. Latem temperatura osiąga w ciągu dnia wartość powyżej 25 °C a średnia temperatura maksymalna przekracza 35 °C (w lipcu wynosi ona 37,2 °C w Albalate i Alcañiz oraz 38,3 °C w Caspe).

Temperatury panujące w ciągu roku na omawianym obszarze geograficznym umożliwiają charakteryzującym się długim cyklem odmianom brzoskwiń „Tardío amarillo de Calanda” na ukończenie całego cyklu wegetacyjnego i reprodukcyjnego.

Temperatury panujące zimą dostarczają odpowiedniej liczby godzin zimna, które są niezbędne dla rozpoczęcia okresu spoczynku, zaś długotrwałe łagodne warunki panujące w czasie cyklu wegetacyjnego (od marca do listopada) umożliwiają wytworzenie przez te odmiany wysokiej jakości owoców.

Wyniki próby oceniającej wybranych klonów miejscowej odmiany „Tardío amarillo de Calanda” (Jesca, Calante, Evaisa) przeprowadzonej w eksperymentalnym gospodarstwie należącym do rządu Aragonii usytuowanym w Alcañiz (jedna z gmin w obszarze uprawy owoców objętych nazwą pochodzenia o największej liczbie drzew brzoskwiniowych), wykazały, że w ciągu czterech lat (2000, 2001, 2003, 2004) wyprodukowano owoce o liczbie Brixu powyżej 14, dużym rozmiarze i zawartości cukru, czyli najważniejszych cechach omawianych brzoskwiń.

Materiał roślinny dopuszczony do uprawy owoców objętych chronioną nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” należy do odmiany „Tardío amarillo”.

Jest to odmiana pochodząca z obszaru produkcji, której otrzymanie zajęło kilka stuleci, początkowo poprzez dobór naturalny drzew wyhodowanych z nasion z pestek owoców pochodzących z drzew o najlepszych właściwościach rolniczych, które sami rolnicy rozpowszechnili poprzez rozmnażanie wegetatywne drzew, które najlepiej dostosowały się do miejscowych warunków glebowo-klimatycznych. Pozwoliło to na stworzenie prawdziwie lokalnej odmiany.

W 1980 r. rozpoczął proces selekcji klonów i selekcji sanitarnej odmiany „Tardío amarillo” zainicjowany przez urząd badań nad rolnictwem i rozwoju rolnictwa (Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria) utworzony przez rząd Aragonii. Celem procesu była poprawa jakości i ujednolicenie produktu sprzedawanego pod nazwą „Melocotón de Calanda”. W ten sposób w obszarze produkcji owoców „Melocotón de Calanda” wybrano do sklonowania najbardziej reprezentatywne egzemplarze lokalnej odmiany „Tardíos amarillos” o najlepszych właściwościach rolniczych i jakości owoców (Espada et al., 1991). Spośród wybranych we wstępnej selekcji egzemplarzy w hiszpańskim urzędzie ochrony odmian roślin (Oficina Española de Variedades Vegetales) przy hiszpańskim ministerstwie rolnictwa zarejestrowano następujące odmiany: Jesca (nr. 1989/2450), Calante (nr. 1989/2447) oraz Evaisa (nr. 1989/2449), które obecnie stanowią podstawę upraw owoców objętych ChNP „Melocotón de Calanda”.

PODSUMOWANIE: Charakterystyka miejscowej odmiany „Tardíos amarillos de Calanda” i jej wybranych klonów jest efektem przystosowania się tych roślin do środowiska, z którego się wywodzą.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/pliegodecondicionesMelocotondeCalanda.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/pliegodecondicionesMelocotondeCalanda.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.