

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 12/09)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6. pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„MELA ALTO ADIGE” vagy „SÜDTIROLER APFEL”

EK sz.: IT/00207/28.09.2001

OEM () OFJ (X)

Ez a nyomtatvány csupán információs cézzal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól ⁽¹⁾.

1. *A tagállamban felelős hivatal:*

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre n. 20 – 00187 ROMA
Tel.: 06 – 4819968
Fax: 06 – 42013126
e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Igénylő:*

2.1. Név: Consorzio Mela Alto Adige
2.2. Cím: Via Perathoner, 10 – 39100 BOLZANO
2.3. Tagok: Termelők/feldolgozók (x) egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.6. osztály – Friss vagy feldolgozott zöldség, gyümölcs és gabonafélék

4. *Termékleírás:*

(a 4. cikk (2) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler apfel”

4.2. Leírás: A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az alábbi 4.3. pontban meghatározott területen művelt almaültetvényekből származó gyümölcsökre van fenntartva, amelyekhez jelenleg a következő fajták és azok klónjai tartoznak: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap.

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” különleges jellemzői a jellegzetes szín és markáns íz, a tömör gyümölcshús, valamint a kiváló tárolhatóság; ezek a kiemelkedő minőségi jellemzők annak köszönhetőek, hogy a pedoklimatikus tényezők és a gazdasági szereplők szakértelme összhangban vannak.

A „Mela Alto Adige” OEM vagy „Südtiroler Apfel” OFJ jelzést csak olyan alma esetén lehet használni, amely megfelel az alábbi paramétereknek, és minden egyes fajta tekintetében külön meghatározott belső és külső minőségi jellemzőket mutat: külalak, kereskedelmi kategória és méret, kémiai jellemzők, fizikai jellemzők. A különböző fajtákkal és kategóriákkal szemben támasztott további minőségi minimumkövetelményt a témával kapcsolatos hatályos közösségi jogszabályok határozzák meg.

A kereskedelmi kategóriának mindegyik fajtánál extrának és első osztályúnak kell lennie.

BRAEBURN

gyümölcshéj színe:	zöldtől a világoszöldig;
gyümölcshéj mintázatának a színe:	csíkok narancssárgás vöröstől az erős vörösre > felület 33 %-a
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 11 Brix-fok
keményység:	legalább 5,5 kg/cm ²

ELSTAR

gyümölcshéj színe:	sárga;
gyümölcshéj mintázatának a színe:	élénkvörös > felület 20 %-a
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 10,5 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

FUJI

gyümölcshéj színe:	világoszöld – sárga;
gyümölcshéj mintázatának a színe:	világosvöröstől élénkvörösre >a világosvörös felület 50 %-a, amiből 30 % élénkvörös
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 12,5 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

GALA

gyümölcshéj színe:	sárgászöld – arany-sárga;
gyümölcshéj mintázatának a színe:	a felület legalább 20 %-a vörös (Gala standard); > 50 % a vörös klónoknál (Royal Gala és hasonló)
méret:	legkisebb átmérő 60 mm
cukortartalom:	több mint 10,5 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

GOLDEN DELICIOUS

gyümölcshéj színe:	világoszöld – sárga;
gyümölcshéj mintázatának a színe:	néhány területen rózsaszín;
rozsdáság:	a finom hálós rozsdás felület 20 %-áig, a gyümölcsöknek nem több mint 20 %-án
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 11 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

GRANNY SMITH

gyümölcsshéj színe:	élénkzöld;
gyümölcsshéj mintázatának a színe:	enyhe rózsaszínű érezet lehetséges
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 10 Brix-fok
keményység:	legalább 5,5 kg/cm ²

IDARED

gyümölcsshéj színe:	sárga-zöld;
gyümölcsshéj mintázatának a színe:	egységes élénkörös > a felület 33 %-a
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 10 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

JONAGOLD

gyümölcsshéj színe:	sárga-zöld;
gyümölcsshéj mintázatának a színe:	élénkörös – a Jonagold rosso csíkozott > a felület 20 %-a; a Jonagored rosso > a felület 50 %-a
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 11 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

MORGENDUFT

gyümölcsshéj színe:	világoszöldtől a sárgáig;
gyümölcsshéj mintázatának a színe:	egységes élénkörös a felületnek legalább a 33 %-án, a Dallago rossonál élénk csillogó a felületnek legalább az 50 %-án
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 10 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

RED DELICIOUS

gyümölcsshéj színe:	zöld-sárga;
gyümölcsshéj mintázatának a színe:	élénk csillogó és csíkos vörös > a felület 75 %-án; a Red Chiefnél > a felület 90 %-a
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 10 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

STAYMAN WINESAP

gyümölcsshéj színe:	sárgászöld;
gyümölcsshéj mintázatának a színe:	egységes vörös gyenge csíkozással > 33 %; a Red Staymannél (Staymared) a felület 50 %-a
méret:	legkisebb átmérő 65 mm
cukortartalom:	több mint 10 Brix-fok
keményység:	legalább 5 kg/cm ²

4.3. Földrajzi terület: A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroli Apfel” termelési területe magában foglalja a Bolzano – Alto Adige (Dél-Tirol) Autonóm Megye egy részét, összesen 72 községet.

4.4. A származás igazolása: Alto Adige hegyi tanyáin már a középkorban többféle alma- és körtéfa fajta termesztése terjedt el, ami a tanyákon élő családok ellátását biztosította. A XIX. század közepétől a gyümölcsstermesztés virágzó termelési és kereskedelmi tevékenységgé vált külföldi bécsi, innsbrucki, monacói, varsói és szentpétervári vevőkkel. A XIX. század közepén indult meg Alto Adigében a gyümölcsstermesztés modernizálása. 1831-ben Johann Jakob Pöll iskolai tanár kiadta az első gyümölcsstermesztési kézikönyvet, 1872-ben pedig S. Michele all'Adige újonnan alakult mezőgazdasági tanintézetében szakmai tantárgyként bevezették a gyümölcsstermesztést. Bolzano egyik 1856-ban készült, mezőgazdasági társulási gyümölcsösöket összesítő jegyzéke már akkor 193 termesztendő almafajtát tartalmazott. Karl Mader az alto adigei gyümölcsstermesztés legfontosabb, 1894-ben és 1904-ben megjelent történeti művében majdnem 40, Alto Adige területén rendkívül elterjedt fajtát jelöl meg.

A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroli Apfel” OFJ termesztésére alkalmas mezőgazdasági üzemek jegyzékét az ellenőrzési tevékenységgel megbízott szervezet készíti el és frissíti. A termék azonosításának és visszavezethetőségének biztosítása érdekében az OFJ-vel jelölt tételeket betárolásnál regisztrálják a hűtőházak bejáratánál, és a termelők azonosítása az összes tárolási és feldolgozási szakaszban megmarad egészen a méret szerinti osztályozás és/vagy kiválasztás fázisáig.

4.5. Előállítási mód: Az előállítási módnak teljes mértékben meg kell felelnie az EU hivatalainál elhelyezett szabályzatnak. A feldolgozó üzemeknek (hűtőházak) Alto Adigében kell lenniük.

4.6. Összefüggés: Alto Adigében az almatermesztés klimatikus feltételei nagyon kedvezőek: egy évben több mint 300 napsütéses nap van. Késő nyáron és ősszel jellemzően jelentős a hőmérsékletingadozás a nappal és az éjszaka között, ami pozitívan hat a cukor- és vitamintartalomra, valamint az almafajták jellemzően vörös és sárga színének kialakulására, továbbá ennek következtében szinte alig alakul ki rozsdásodás.

A hőmérséklet nappal elérheti a 30 °C-ot, míg éjszaka egészen 8–10 °C-ra csökkenhet. A napsütéses órák nagy száma, a hűvös éjszakák, az alacsony csapadékszint együttesen biztosítja a különösen markáns ízt és élénk színt. A gyümölcsösök tengerszint feletti 200 és 1 100 m közötti magassága és a könnyű, szellős talaj intenzív aromát, tömör gyümölcsbűzt és ennek köszönhetően hosszú eltarthatóságot biztosít. A termelés nagyobb része a tengerszint felett 500 méternél magasabb területeken elhelyezkedő gazdaságokból származik. A különösen termékeny talajok könnyűek, megfelelő a lecsapolásuk és oxigénben gazdagok. Így a gyökerek a lehető legjobban tudnak fejlődni. A talajok átlagos humusztartalommal rendelkeznek vagy humuszból gazdagok.

Az almatermesztési vertikumban ma kb. 8 000, főleg szövetkezetekben társult termelő, 2 500 hűtőházi alkalmazott és 12 000 szüreteléssel foglalkozó személy dolgozik.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Check Fruit s.r.l.

Cím: Via C. Boldrini, 24 – 40121 BOLOGNA

4.8. Címkézés: A csomagolásra vagy az egyes gyümölcsökre helyezendő címkén tiszta és letörölhetetlen betűkkel, minden más felirattól megkülönböztethetően szerepelnie kell a „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroli Apfel” feliratnak, amit az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratnak kell követnie. A Plateaux típusú, többrétegű csomagolásokban az összes gyümölcs legalább 70 %-án, a többi, nem lezárt kiszérelésben az összes gyümölcs legalább 33 %-án kell címkét elhelyezni. A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroli Apfel” feliratot „Futura” betűtípussal, fekete, pantone 340 sötétzöld, pantone 286 kék és fehér színekkel kell feltüntetni.

4.9. Nemzeti előírások: –
