

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 148/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK

„MELA DI VALTELLINA”

EK-szám: IT-PGI-0005-0574-28.11.2006

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Mela di Valtellina”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

3.1. *A termék típusa (II. melléklet):*

1.6 osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva.

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Mela di Valtellina” megnevezés az alábbi almafajták gyümölcsét foglalja magában: „RED DELICIOUS” – „GOLDEN DELICIOUS” – „GALA”. Forgalomba hozatalkor a gyümölcs az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: a RED DELICIOUS: Héja vastag, kissé viaszos, csillogó, intenzív vörös színű, a fedőszín a gyümölcs felszínének több mint 80 %-át beborítja, sima, nem zsíros és nem rozsdafoltos, a kezelést jól bírja. Alakja megnyúlt csonka kúp, ötrekeszű csutkája van, keresztmetszete a legszélesebb részen ötszögű. Átmérője legalább 65 mm. Minimális cukorszintje meghaladja a 10 Brix-fokot. Húsa: fehér, közepesen erős almaillatú. Erősen emlékeztet a méz-, jázmin- és kajsziarackillatra. Igen ropogós és lédús. Kellemesen savanykás, emellett túlnyomórészt édes ízű, aromája közepesen intenzív. Kesernyész íze nem érezhető. A gyümölcshús keménysége legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>. A GOLDEN DELICIOUS jellemzői: kevésbé viaszos, érett állapotban intenzív sárga színű, a napnak kitett oldalán időnként rózsaszínnel csíkozott, néha rozsdafoltos, kezelésre érzékeny gyümölcshéj. Alakja gömbölyded vagy megnyúlt csonka kúp, keresztirányban enyhén bordázott. Átmérője legalább 65 mm. Minimális cukorszintje meghaladja a 11,5 Brix-fokot. A gyümölcshús krémfehér, intenzív almaillatú. Közepesen kemény, ropogós és lédús, gyakorlatilag egyáltalán nem kásás. A gyümölcs íze édes, azonban egyben kellemesen savanykás is, ami a gyümölcs frissességét adja. Az almaaroma közepes. Kesernyész íze nem érezhető. A gyümölcshús keménysége legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>. A GALA alma jellemzői: a Gala Standard esetében a felület legalább 30 %-án, a nemesített klónok esetében 65 %-án csillogóan piros gyümölcshéj. Alakja

rövid csonka kúp, a csutka öt rekesze jól látható. Átmérője legalább 65 mm. Minimális cukorszintje meghaladja a 11 Brix-fokot. A gyümölcshús krémfehér, közepesen intenzív almaillatú. Közepesen kemény, igen lédús, nem kásás. Íze édes, kissé savanykás, kellemes aromája közepesen intenzív. Kesernyész íz nem érezhető. A gyümölcshús keménysége legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>. Kereskedelmi forgalomba az Extra és az I. osztályú gyümölcsök kerülnek.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:*

A termesztés műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Mela di Valtellina”-t fészkes betétes göngyölegben (kartonrekeszben), teleszkópos kartonban (tray-pack), faládában, többször használatos műanyag ládában, több gyümölcsöt tartalmazó lezárt kiszerelésben (tálcán, kartondobozban és zacskóban) hozzák forgalomba.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Mela di Valtellina Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratnak vagy az OFJ rövidítésnek világos és jól olvasható módon, minden más felirathoz képest nagyobb méretben kell szerepelnie a lezárt kiszerelésű csomagokon vagy az egyes gyümölcsökön. Egyenkénti címke használata esetén a kiszerelésben lévő gyümölcsök legalább 70 %-át címkével kell ellátni. Amennyiben az egyes gyümölcsökön nincs címke, akkor zárt és leplombált kiszerelést kell használni. A logó a „Mela di Valtellina” Identificazione Geografica Protetta feliratból áll. A színskála kódjai az alábbiak: vörös (pantone red 032), zöld (pantone 355) és fekete (100 %). Az alkalmazandó betűtípus a Futura Bold.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Mela di Valtellina” termesztési területe Sondrio megye alábbi településeit foglalja magában: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Menarola, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camporotondo, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Mela di Valtellina” termesztési területének sajátossága a Valtellina-völgy igen kedvező fekvése. A tágas völgy kelet-nyugati irányban terül el; északról az Alpi Retiche, délről az Előalpok (Prealpi Orobie) védi. Éghajlata igen enyhe, széljárása sajátos, érezhető a meleg és száraz fónszél hatása, ami gyakran a hőmérséklet hirtelen emelkedését és a levegő páratartalmának csökkenését eredményezi. A völgy domborzata 200 és 900 méter tengerszint feletti magasság közé esik, ennek következtében a gyümölcsösök sok napfényt kapnak és kellően szellőznek. Az ültetvények elsősorban folyami eredetű, darabos mészváz-maradványokban gazdag, jó vízáteresztő-képességű hordalékkúpokon helyezkednek el, ahol gyakorlatilag nincs víz pangás, és a talaj kémhatása savas vagy savas jellegű.

### 5.2. A termék sajátosságai:

Az érzékszervi elemzés olyan közös sajátosságokat állapított meg, amelyek a „Mela di Valtellina” megnevezés három fajtájára egyaránt jellemzőek, ez pedig nem más, mint a kemény, tömör, ropogós és aromás gyümölcshús. Részletesen:

- a Gala fajta közepesen tömör, nagyon lédús, egyáltalán nem kásás. Íze édes, kissé savanykás, nem kesernyés, aromája közepes intenzitásúnak mondható.
- A Golden Delicious jellegzetessége, hogy kemény, ropogós és közepesen lédús, valamint egyáltalán nem kásás. Íze édes, aromája intenzív.
- A Red Delicious mézre, jázminra és kajsziarackra emlékeztető, erős illatú fajta. A gyümölcshús igen kemény, ropogós és lédús; aromája közepesen intenzív.

További jellegzetesség a gyümölcsök igen intenzív színe és megnyúlt, igen tetszetős alakja. Ezen jellemzők kialakulásához jelentős mértékben hozzájárul az, hogy a Valtellina-vidéken igen sok a napsütés, ahogyan ez a 4. pontban is szerepel.

### 5.3. A földrajzi terület és a termék (OFJ) különleges minősége, jellemzője, illetve speciális minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM) közötti okozati kapcsolat:

A „Mela di Valtellina” hírneve a második világháborút követő időkre nyúlik vissza, és az évek során a különböző gyümölcsstermesztő szövetkezetek jóvoltából fokozatosan nőtt. A szövetkezetek az alma-termesztésre szakosodott egyetemi intézetekkel együttműködve szilárdították meg az almatermesztést a Valtellina-völgyben. 1968-ban Ponte in Valtellinában a Società Orticola Italiana (Olasz Kertészeti Társaság) védnökségével megtartották a 2. Országos hegyvidéki gyümölcsstermesztési konferenciát, amelyet 1983-ban a hegyvidéki gyümölcsstermesztés fajtaválasztásáról és megújulásáról tartott konferencia követett.

Az almafák gondozása bizonyos hagyományos és berögződött termesztési eljárásokon alapszik, ami része annak a szakszerű almatermesztésnek, amely az évek során és a termesztés fejlődésével a völgy gazdaságának egyik erősségévé vált. Gondoljunk csak az összes ehhez kapcsolódó tevékenységre: a gépesítésre, az öntözőberendezésekre, a műszaki eszközök szállítóira, a kereskedelmi szolgáltatásokra, a csomagoló és a szállító ágazatra stb. A valtellini almatermesztés jó hírneve fontos beruházásokat is vonzott: erre csak egy példa a Consorzio Sponda Soliva 2 000 hektár öntözését biztosító öntözőberendezése, amelyet a hetvenes években hoztak létre, és amelynek finanszírozását az EMOGA által kezelt hitelek biztosítják.

A fogyasztók körében a gyümölcs népszerűsége az évtizedek során egyre nőtt. Ennek oka a termőterületben keresendő. Az alpesi területen valóban egyedi helyzetet teremt a völgy kelet-nyugati kiterjedése, amely a földeknek nagyobb benapozottságot biztosít. Ez az egyik olyan tényező, amely a gyümölcs héjának a 3.2 pontban leírt sajátosságokat kölcsönzi. A terület igen jó benapozást lehetővé tevő domborzata, a jelentős nappali és éjszakai hőmérsékletingadozás, a laza, vízpangástól mentes talajok, a gyümölcshéj nedvesedési-száradási ciklusainak váltakozását eredményező, kiegyensúlyozott légköri csapadék teszi lehetővé az alma optimális fejlődését, mindamelllett, hogy a gyümölcshús megmarad keménynek és ropogósnak, a gyümölcs formája pedig megnyúlt és enyhén bordázott.

A három, földrajzi megjelöléssel rendelkező fajta a valtellini almatermesztés csúcsát jelenti. A fogyasztók és a termelők érdeklődése fokozatosan erre a három fajtára – Golden Delicious, Red Delicious és Gala – összpontosult, mivel ezek a többiekénél jobban érvényesítették a terület és az emberi tényezők nyújtotta sajátosságokat.

A terméknek az olasz és a külföldi fogyasztók körében való elterjedéséhez hozzájárultak a terület sajátosságai, az ember azon képessége, hogy az évek során meg tudta őrizni a völgyeket és a hegyeket tiszteletben tartó és azokat óvó termesztési technikákat, valamint a termelők azon szándéka, amely már a nyolcvanas évektől arra irányult, hogy a fogyasztókban tudatosítsa az alma minőségét azzal, hogy a kereskedelmi forgalomba kerülő csomagolásokon kifejezetten valtellini alma megjelöléssel emelték ki a

származását. Ennek bizonyosságaként a valtellinai alma a prémium piaci szegmens részeként került be a modern kereskedelmi hálózatok és a szaküzletek kínálatába. Feljegyezték, hogy a termék kilogrammonkénti átlagára 1968-ban a Golden esetében 85 líra volt, a Red variáns esetében pedig 80 líra. 1974-ben ezek az értékek elérték a 105 és a 110 lírát. Néhány évvel később, 1979-ben az árak megháromszorozódtak, elérték a 330 líra/kg-ot a Golden és 420 líra/kg-ot a Red esetében. A következő évtizedben, 1987-ben a kilogrammonkénti átlagárak 680, illetve 830 értéken álltak. 1996-tól napjainkig az árak tovább növekedtek, 2006-ban a Golden ára 0,31 EUR/kg, a Red és a Gala ára 0,37 EUR/kg volt. Az említett három fajta árai átlagosan legalább 10 %-kal magasabbak voltak ugyan-ezen variánsok országos átlagáraihoz képest.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Mela di Valtellina” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2005. november 21-i, 271. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi linken:

— [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg)

vagy

— közvetlenül a Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.

---

### Értesítés a 2004/17/EK irányelv 30. cikke alapján benyújtott kérelemről – A határidő meghosszabbítása

#### Tagállam által benyújtott kérelem

(2009/C 148/12)

A Bizottsághoz 2009. június 3-án kérelem érkezett a vízügyi, energiaipari, közlekedési és postai ágazatban működő ajánlatkérők beszerzési eljárásainak összehangolásáról szóló, 2004. március 31-i 2004/17/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv<sup>(1)</sup> 30. cikkének (4) bekezdése alapján.

A Spanyol Királyság által benyújtott kérelem az ebben az országban folytatott villamosenergia-előállításra és -értékesítésre vonatkozik. A kérelemről HL C 136., 16.június 2009, 37. o. . oldalán értesítés jelent meg. Az eredeti határidő 2009. szeptember 4-én jár le.

Mivel a Bizottság szolgálatai további információ beszerzését és vizsgálatát tartják szükségesnek, a Bizottság – a 30. cikk (6) bekezdésének harmadik mondatában foglalt rendelkezések alapján – a kérelemmel kapcsolatos határozat meghozatalára rendelkezésére álló határidőt egy hónappal meghosszabbítja.

A végső határidő így 2009. október 4-én jár le.

---

<sup>(1)</sup> HL L 134., 2004.4.30., 1. o.