

## INNE AKTY

## KOMISJA

**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**

(2009/C 148/11)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „MELA DI VALTELLINA”

NR WE: IT-PGI-0005-0574-28.11.2006

CHOG ( X ) CHNP ( )

1. **Nazwa:**

„Mela di Valtellina”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):*

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

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

Do produkcji jabłek „Mela di Valtellina” wykorzystywane są owoce następujących odmian: „RED DELICIOUS” – „GOLDEN DELICIOUS” – „GALA”. W momencie ich wprowadzania do obrotu posiadają następujące cechy: RED DELICIOUS: Gruby, mało woskowy egzokarp o lśniącem, intensywnie czerwonym kolorze, z dominującym kolorem pokrywającym ponad 80 % powierzchni, gładki, bez ordzawień i tłustości, odporny na manipulowanie. Kształt ścięty stożkowaty, podłużny, z pięcioma wypustkami, o pięciokątnym przekroju poziomym w połowie wysokości. Kalibraż: średnica minimalna 65 mm. Minimalna zawartość cukrów powyżej 10° Brix. Miąższ: biały, o średnio intensywnym zapachu jabłka. Intensywne aromaty miodu, jaśminu i moreli. Duża chrupkość i soczystość. Przewaga smaku słodkiego z wyczuwalną kwaśnością i średnio intensywnym zapachem. Brak wrażenia goryczy. Twardość miąższu nie mniejsza niż 5 kg/cm<sup>2</sup>. GOLDEN DELICIOUS charakteryzuje się: mało woskowym egzokarpem o intensywnie żółtym kolorze w stanie dojrzałym, niekiedy o różowym zabarwieniu w części wystawionej na działanie słońca, czasami narażonym na ordzawienia, podatnym na uszkodzenia przy manipulowaniu. Kształt kulisty lub ścięty stożkowaty podłużny, lekko żebrowany w przekroju poprzecznym. Kalibraż: średnica minimalna 65 mm. Minimalna zawartość cukrów powyżej 11,5° Brix. Miąższ w kolorze kremowobiałym, o intensywnym zapachu jabłka. Twardość średnia, podobnie jak chrupkość i soczystość, natomiast praktycznie brak mączystości. Owoce odznaczają się słodyczą, zachowując jednak wyczuwalną kwaśność, która jest oznaką świeżości owocu. Średnio intensywny zapach jabłka. Brak wrażenia goryczy. Twardość miąższu nie mniejsza niż

5 kg/cm<sup>2</sup>. GALA wyróżnia się: egzokarpem o lśniącem czerwonym kolorze, z dominującym kolorem czerwonym pokrywającym co najmniej 30 % powierzchni w przypadku jabłek Gala standard i 65 % w przypadku ulepszonych odmian. Kształt ścięty stożkowaty, niewysoki, z pięcioma dość wydatnymi wypustkami wierzchołkowymi. Kalibraż: średnica minimalna 65 mm. Minimalna zawartość cukrów powyżej 11° Brix. Miąższ kremowobiały o średnio intensywnym zapachu. Twardość średnia, duża soczystość, brak mączystości. Smak słodki, mało kwaśny, zapach przyjemny, średnio intensywny. Brak wrażenia goryczy. Twardość miąższu nie mniejsza niż 5 kg/cm<sup>2</sup>. Do obrotu wprowadzane są owoce należące do kategorii jakościowych Extra oraz I<sup>a</sup>.

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:*

Działania związane z produkcją muszą odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego.

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

Jabłka „Mela di Valtellina” wprowadzane są do obrotu z wykorzystaniem pudełek z tektury falistej – tacek kartonowych – składanych kartonów (traypak) – skrzynek drewnianych – skrzynek wielokrotnego użytku z tworzyw sztucznych – zapieczętowanych opakowań zawierających kilka owoców (tacek, kartonów i toreb).

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Napis „Mela di Valtellina» Indicazione Geografica Protetta” lub jego skrót IGP musi być umieszczony na zapieczętowanych opakowaniach lub pojedynczych owocach w sposób wyraźny i doskonale czytelny, a jego wymiary muszą być większe niż wymiary wszystkich pozostałych napisów. W przypadku stosowania naklejek na poszczególnych owocach muszą być one umieszczone na co najmniej 70 % owoców znajdujących się w opakowaniu. Jeśli nie stosuje się naklejek na poszczególnych owocach, należy stosować zamknięte i zapieczętowane opakowania. Logo produktu stanowi napis „Mela di Valtellina» Indicazione Geografica Protetta”. Wskaźniki kolorymetryczne są następujące: czerwony (Pantone Red 032), zielony (Pantone 355) i czarny (100 %). Należy stosować czcionkę Futura Bold.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar, na terenie którego odbywa się produkcja jabłek „Mela di Valtellina”, obejmuje terytoria następujących gmin prowincji Sondrio: 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 Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Toglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Tym, co stanowi o szczególnym charakterze obszaru, na którym produkowane są jabłka „Mela di Valtellina”, jest wyjątkowo korzystne położenie doliny Valtellina. Dolina ta rozciąga się ze wschodu na zachód, od północy osłonięta jest przez Alpy Retyckie, a od południa przez Prealpy Bergamskie. Panujący w niej klimat jest w związku z tym bardzo łagodny, a wyjątkową cyrkulację powietrza dolina zawdzięcza fenowi, ciepłemu i suchemu wiatrowi, który powoduje nagłe wzrosty temperatury i gwałtowne spadki wilgotności powietrza. Dolina rozpościera się na wysokości od 200 do 900 m n.p.m., co sprawia, że sady mają dobre nasłonecznienie i cyrkulację powietrza. Sady te położone są głównie na konoidach pochodzenia aluwialnego o dominującej gruboziarnistej strukturze, przepuszczalnych, gdzie praktycznie nie występują zastoiny wodne, a odczyn gleby jest lekko kwaśny lub kwaśny.

### 5.2. Specyfika produktu:

Analizy organoleptyczne wykazały, że trzy odmiany objęte nazwą „Mela di Valtellina” mają wspólne cechy, a mianowicie jędrny, zwarty, chrupki i aromatyczny miąższ. W szczególności:

- odmiana Gala posiada miąższ średnio zwarty, bardzo soczysty, bez mączystości. Ma smak słodki, mało kwaśny, niegorzki, zapach średnio intensywny,
- Golden Delicious wyróżnia się średnio intensywną twardością, chrupkością i soczystością, a mączystość nie występuje. Ma słodki smak i intensywny zapach,
- Red Delicious ma intensywny zapach z nutami miodu, jaśminu i moreli. Miąższ jest bardzo twardy, chrupki i soczysty, a zapach średnio intensywny.

Inną cechą szczególną jest bardzo intensywne zabarwienie owoców i ich bardzo atrakcyjny, podłużny kształt, które to cechy uwydatniają się dzięki warunkom nasłonecznienia, które obszar Valtelliny zawdzięcza swemu położeniu opisanemu w punkcie 4.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Renoma jabłek „Mela di Valtellina” sięga czasów po drugiej wojnie światowej i rosła stopniowo z upływem lat dzięki staraniom wielu spółdzielni zajmujących się uprawą warzyw i owoców, które we współpracy z instytucjami uniwersyteckimi specjalizującymi się w uprawie jabłek ugruntowały system uprawy jabłek w dolinie Valtellina. Już w roku 1968 w Ponte in Valtellina odbyła się pod patronatem Società Orticola Italiana (Włoskiego Towarzystwa Ogrodniczego) druga konferencja krajowa nt. sadownictwa na terenach górskich, a następnie w roku 1983 miała miejsce konferencja nt. doboru odmian i unowocześnienia sadownictwa na terenach górskich.

Uprawa jabłoni opiera się na szeregu tradycyjnych, ugruntowanych zabiegów uprawowych. Zabiegi te są obecnie stosowane w profesjonalnej uprawie jabłoni, która z upływem lat i w miarę własnego rozwoju stała się jednym z fundamentów gospodarki doliny. Wystarczy tutaj wspomnieć wszystkie rodzaje działalności związane z uprawą, takie jak mechanizacja, projektowanie urządzeń do nawadniania, dostawy sprzętu technicznego, usługi handlowe, sektor opakowań, system transportowy itd. Prestiż, jakim cieszy się uprawa jabłek w dolinie Valtellina, pozwolił również przyciągnąć poważne inwestycje, których przykładem jest obejmujący 2 000 ha system nawadniający zarządzany przez Consorzio Sponda Soliva, powstały w latach siedemdziesiątych i sfinansowany z pożyczek udzielonych przez fundusz europejski EFOGR.

Zdobyte w ciągu dziesięcioleci rosnące uznanie, jakim owoce cieszą się u konsumentów, ma swe źródło w obszarze, na którym odbywa się produkcja. To, że dolina rozciąga się ze wschodu na zachód, co ją odróżnia od pozostałych obszarów alpejskich, na których uprawiane są owoce, zapewnia lepsze nasłonecznienie jej terenu, co z kolei jest czynnikiem sprawiającym, że egzokarp owoców posiada cechy opisane w punkcie 3.2. Takie ukształtowanie orograficzne obszaru doliny, zapewniające jej doskonałą ekspozycję na promieniowanie świetlne, w połączeniu z dużymi różnicami temperatur dziennych i nocnych, luźnymi glebami pozbawionymi zastoju wodnych i zrównoważonymi opadami atmosferycznymi powodującymi naprzemienne moknięcie i osuszanie egzokarpu owoców zapewnia optymalne warunki dla dojrzewania jabłek, sprawiając, że ich miąższ jest jędrny i chrupki, a kształt bardziej podłużny i lekko żebrowany.

Trzy odmiany objęte oznaczeniem geograficznym stanowią szczytowe osiągnięcie w produkcji jabłek w dolinie Valtellina. To właśnie te trzy odmiany, Golden Delicious, Red Delicious i Gala, cieszyły się stopniowo coraz większym zainteresowaniem konsumentów i sadowników, ponieważ lepiej niż inne odzwierciedlają one szczególne właściwości obszaru, w tym również te ukształtowane przez czynniki ludzkie.

Specyfika obszaru i umiejętności sadowników, którym udało się przez lata zachować techniki uprawy służące poszanowaniu i ochronie dolin i gór, oraz sięgająca lat osiemdziesiątych chęć informowania konsumentów przez producentów o jakości jabłek z podkreśleniem ich pochodzenia z doliny Valtellina poprzez jednoznaczne oznaczenia na opakowaniach wprowadzanych do obrotu, przyczyniły się do szerokiego spopularyzowania produktu wśród konsumentów włoskich i zagranicznych. Znajduje to

potwierdzenie w fakcie, że jabłka „Mela di Valtellina” można znaleźć w punktach sprzedaży nowoczesnej dystrybucji i w specjalistycznych sklepach, gdzie są sprzedawane jako towar „z górnej półki”. Odnotowano, że średnia cena producenta za kilogram produktu wzrosła od roku 1968 z 85 lirów za odmianę Golden i 80 za odmianę Red do, odpowiednio, 105 i 110 lirów w roku 1974. Zaledwie kilka lat później, w roku 1979, ceny uległy potrojeniu, osiągając poziom 330 lirów/kg w przypadku odmiany Golden i 420 lirów/kg dla odmiany Red. W ciągu następnego dziesięciolecia w roku 1987 średnie ceny za kilogram wynosiły odpowiednio 680 i 830 lirów. Od roku 1996 do chwili obecnej ceny stale rosły, osiągając w roku 2006 poziom 0,31 EUR/kg za odmianę Golden oraz 0,37 EUR/kg za odmiany Red i Gala. Wyżej wymienione ceny trzech wspomnianych odmian były wyższe średnio o co najmniej 10 % od średnich cen krajowych za te same odmiany.

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Mela di Valtellina” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 271 z dnia 21 listopada 2005 r.

Ze skonsolidowanym tekstem specyfikacji produkcji można zapoznać się:

— pod poniższym adresem: [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)

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) i wybierając „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.

---

### **Opinia dotycząca wniosku złożonego na mocy art. 30 dyrektywy 2004/17/WE – Przedłużenie terminu**

#### **Wniosek państwa członkowskiego**

(2009/C 148/12)

Dnia 3 czerwca 2009 r. Komisja otrzymała wniosek złożony na mocy art. 30 ust. 4 dyrektywy 2004/17/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. koordynującej procedury udzielania zamówień publicznych przez podmioty działające w sektorach gospodarki wodnej, energetyki, transportu i usług pocztowych<sup>(1)</sup>.

Przedmiotowy wniosek, złożony przez Królestwo Hiszpanii, dotyczy produkcji i sprzedaży energii elektrycznej w tym kraju. Wniosek ten został opublikowany w Dz.U. C 136 z 16 czerwca 2009, s. 37. Pierwotny termin upływa dnia 4 września 2009 r.

Biorąc pod uwagę fakt, że służby Komisji muszą otrzymać i zbadać dodatkowe informacje oraz zgodnie z przepisami art. 30 ust. 6 zdanie trzecie wyżej wymienionej dyrektywy, okres, jakim dysponuje Komisja na podjęcie decyzji, zostaje przedłużony o jeden miesiąc.

Ostateczny termin upływa zatem dnia 4 października 2009 r.

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 134 z 30.4.2004, s. 1.