



C/2024/2201

21.3.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/2201)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**[Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]**

**„Mela di Valtellina”**

**Nr UE: PGI-IT-0574-AM02 - 28.12.2023**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Mela di Valtellina”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MINISTERSTWO ROLNICTWA, GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ I LEŚNICTWA

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012:

Zmiany wprowadzone w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie można uznać za zmiany standardowe w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117 ponieważ:

- nie polegają na zmianie chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- grożą zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności; ani
- wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

**1. Zmiana specyfikacji ustaleń dotyczących przechowywania**

W specyfikacji produktu pkt 5.7 akapit pierwszy „Przechowywanie” w brzmieniu:

„Jabłka »Mela di Valtellina« przechowuje się z zastosowaniem technologii normalnego chłodzenia (AC), technologii niskotlenowej (LO) i technologii ultra niskotlenowej (ULO).

W szczególności:

- temperatura komór do przechowywania jabłek wynosi od 0,2 °C do 2 °C, w zależności od odmiany;
- zawartość O<sub>2</sub> od 1 % do 3 %;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

- zawartość CO<sub>2</sub> od 1,2 % do 3 %;
- wilgotność względna między 90 % a 98 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Jabłka »Mela di Valtellina« muszą być przechowywane w komorach chłodniczych i w kontrolowanej atmosferze lub w pomieszczeniach gwarantujących trwałość produktu.”

Uzasadnienie

Odpowiednio zaprojektowane i duże obiekty w gospodarstwach i przedsiębiorstwach objętych systemem kontroli ChOG Mela di Valtellina stwarzają warunki do przechowywania owoców dzięki technicznemu przygotowaniu wyszkolonego w tym celu personelu, który obok regulowania temperatury i wilgotności jest w stanie regulować również poziom gazu w komorach przechowalniczych, zapewniając długotrwałe przechowywanie owoców w doskonałych warunkach sanitarnych i jakościowych. Dzięki stosowanym technologiom, wprowadzanym stale innowacjom i szkoleniu odpowiedzialnych techników obiekty przechowalnicze na tym obszarze zapewniają utrzymywanie przez długi czas właściwości organoleptycznych i sensorycznych produktu określonych w jego specyfikacji, co gwarantuje najwyższą jakość dla konsumenta końcowego. W związku z powyższym specyfikacja produktu została zmieniona, aby pominąć parametry techniczne dotyczące warunków przechowywania produktu. Identyfikacja tych parametrów stanowi dodatkowe obciążenie dla podmiotów gospodarczych na etapie kontroli, przy czym w rzeczywistości nie ma dowodów na ich wpływ na ostateczną jakość produktu. Zakłady chłodnicze podlegają rozwojowi technologicznemu i mogą dostosowywać warunki środowiska przechowywania w czasie rzeczywistym. Samoregulacja nowoczesnych urządzeń zapewnia zawsze odpowiednie parametry, dzięki czemu stworzone zostają warunki zapewniające najlepszy okres przydatności produktu do spożycia, który musi być zapewniony w różnych latach zbiorów.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument

## 2. Zmiana zasad dotyczących etykietowania

W pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.7 jednolitego dokumentu wprowadzono następujące zmiany: Na opakowaniach musi być umieszczone logo obok europejskiego symbolu ChOG.

Logo składa się z grafiki przedstawiającej kroplę, której górna część obrazuje góry, całość w kolorze czarnym (Pantone czarny).

We wnętrzu kropli znajduje się piktogram przedstawiającym jabłko i liść narysowane jedną ciągłą linią w kolorze złotym (Pantone 872 C, technika złocenia na gorąco) oraz słowa „Mela di Valtellina IGP” zapisane kursywą w kolorze białym, z wielkimi literami „M”, „V” i „IGP”, rozmieszczone w trzech liniach.

Napis „Mela di Valtellina IGP” [Mela di Valtellina ChOG] musi być większy niż wszelkie inne napisy na opakowaniu.

W przypadku gdy etykiety umieszcza się na poszczególnych owocach, muszą być one umieszczone na co najmniej 50 % owoców w opakowaniu i muszą być wykonane w formie samoprzylepnej naklejki z logo. Rozmiar naklejki wynosi co najmniej 2 x 2 cm.

Jeśli nie stosuje się naklejek na poszczególnych owocach, należy stosować zamknięte i zapieczętowane opakowania.

W połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym dozwolone jest stosowanie oznaczeń lub symboli graficznych odnoszących się do nazw firm, nazw handlowych lub indywidualnych bądź wspólnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie zawierają one treści promocyjnych ani nie wprowadzają kupującego w błąd.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mela di Valtellina”

Nr UE: PGI-IT-0574-AM02 - 28.12.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

### 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Mela di Valtellina”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

### 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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 lśniącym, intensywnie czerwonym kolorze, z dominującym kolorem pokrywającym ponad 80 % powierzchni, gładki, bez ordzawień i tustości, odporny na manipulowanie. 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 lśniącym 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. Ma 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.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

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

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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).

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniach musi być umieszczone logo obok europejskiego symbolu ChOG. Logo składa się z grafiki przedstawiającej kroplę, której górna część obrazuje góry, całość w kolorze czarnym (Pantone czarny). We wnętrzu kropli znajduje się piktogram przedstawiający jabłko i liść narysowane jedną ciągłą linią w kolorze złotym (Pantone 872 C, technika złocenia na gorąco) oraz słowa „Mela di Valtellina IGP” zapisane kursywą w kolorze białym, z wielkimi literami „M”, „V” i „IGP”, rozmieszczone w trzech liniach. Napis „Mela di Valtellina IGP” [Mela di Valtellina ChOG] musi być większy niż wszelkie inne napisy na opakowaniu. W przypadku gdy etykiety umieszcza się na poszczególnych owocach, muszą być one umieszczone na co najmniej 50 % owoców w opakowaniu i muszą być wykonane w formie samoprzylepnej naklejki z logo. Rozmiar naklejki wynosi co najmniej 2 x 2 cm. Jeśli nie stosuje się naklejek na poszczególnych owocach, należy stosować zamknięte i zapieczętowane opakowania. W połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym dozwolone jest stosowanie oznaczeń lub symboli graficznych odnoszących się do nazw firm, nazw handlowych lub indywidualnych bądź wspólnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie zawierają one treści promocyjnych ani nie wprowadzają kupującego w błąd.



#### 4. Zwięzłe 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, 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, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant’Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

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 nagle 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. 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; cechy te uwydatniają się dzięki warunkom nasłonecznienia, które obszar Valtelliny zawdzięcza swemu położeniu opisanemu w punkcie 4. Renoma jabłek „Mela di Valtellina” sięga czasów po drugiej wojnie światowej i rosła stopniowo z wpływem 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 nawadniany 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 zastoin 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, ponie

waż 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 następnym dziesięcioleciu. W roku 1987 średnie ceny za kilogram wynosiły odpowiednio 680 i 830 lirów. Od 1996 r. do chwili obecnej ceny stale rosły, osiągając w 2006 r. 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 produktu**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/7/0/D.234095a309f564b20544/Disciplinare\\_Mela\\_di\\_Valtellina\\_definitivo\\_02.10.23\\_FIRMATO.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/7/0/D.234095a309f564b20544/Disciplinare_Mela_di_Valtellina_definitivo_02.10.23_FIRMATO.pdf)