



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

(C/2025/308)

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

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

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

Nr UE: PGI-IT-0207-AM02 - 11 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

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:

nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;

nie 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;

nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. wprowadzenie czterech nowych odmian

W pkt 2.1 i 3.2 jednolitego dokumentu, w pkt 2 specyfikacji produktu dodano następujące odmiany:

n) Ipador

o) CIVM49

p) Bonita

q) SQ159

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Propozycja dodania nowych odmian Ipador, CIVM49, Bonita i SQ159 do specyfikacji ChOG „Mela Alto Adige” jest uzasadniona z kilku powodów:

1. Odporność na patogeny: Nowe odmiany zostały wybrane ze szczególnym uwzględnieniem odporności na patogen odpowiedzialny za parch, co jest podstawowym celem wielu programów hodowlanych na całym świecie. Odporność ta zmniejsza zależność od środków ochrony roślin, co odpowiada promowaniu bardziej zrównoważonych praktyk rolniczych zgodnych z uprawą ekologiczną i zintegrowaną.
2. Badania i selekcja: Odmiany te są wynikiem długotrwałych badań i selekcji prowadzonych w Laimburg Experimentation Centre we współpracy z Consorzio d'Innovazione varietale dell'Alto Adige SK Südtirol. Są one poddawane od ponad dziesięciu lat różnym warunkom agronomicznym i mikroklimatycznym w Alto Adige, co pokazuje ich zdolność adaptacyjną i potencjał w zakresie produkcji komercyjnej.
3. Zrównoważony rozwój: Potrzeba coraz bardziej zrównoważonej produkcji jest ważnym czynnikiem motywującym przyjmowanie tych nowych odmian. Ich odporność na choroby ogranicza stosowanie pestycydów i pozwala promować bardziej ekologiczne praktyki rolnicze, zgodnie z rosnącymi potrzebami konsumentów i przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.

Podsumowując, dodanie tych nowych odmian do specyfikacji ChOG „Mela Alto Adige” nie tylko zwiększa różnorodność genetyczną uprawianych jabłek, ale również promuje bardziej zrównoważoną produkcję rolną, która jest dostosowana do obecnych i przyszłych wyzwań środowiskowych i rynkowych.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Definicja parametrów jakościowych wprowadzonych odmian

W pkt 2.2 i 3.2 jednolitego dokumentu, w pkt 2 specyfikacji produktu dodano następujące parametry jakościowe wprowadzonych odmian:

Ipador

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty na > 40 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukru: powyżej 11,5° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 6,5 kg/cm².

CIVM49

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty na > 60 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 55 mm;
- zawartość cukru: powyżej 11,5° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5,5 kg/cm².

Bonita

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty na > 30 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 60 mm;

- zawartość cukru: powyżej 10° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

SQ159

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: jaskrawoczerwony > 33 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 60 mm;
- zawartość cukru: powyżej 11° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Potwierdzenie cech charakterystycznych: Testy i badania w wielu obiektach przeprowadzone na tych odmianach potwierdziły ich przydatność w odniesieniu do warunków glebowo-klimatycznych obszaru doliny Górnej Adygi. Dzięki temu szczególne cechy charakterystyczne wymagane w specyfikacji mogą zostać osiągnięte za pomocą tych odmian.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Większa elastyczność w określaniu okresu wprowadzania do obrotu

W pkt 5 ppkt 5.9 specyfikacji produktu skreślono następujące przepisy:

„Wprowadzanie do obrotu odmian letnich »Mela Alto Adige« / »Südtiroler Apfel« (Elstar i Gala) może mieć miejsce w okresie od początku sierpnia do końca lipca. Pozostałe odmiany można wprowadzać do obrotu przez 12 miesięcy od daty zbioru.”.

zastąpiono je następującymi słowami:

„»Mela Alto Adige«/»Südtiroler Apfel« może być wprowadzane do obrotu do dnia 31 grudnia roku następującego po roku zbiorów.”.

Specyfikacja określa dokładne parametry jakości, których należy przestrzegać, oraz gwarantuje jakość jabłek wprowadzanych do obrotu w sezonie handlowym.

Wskazanie 12 miesięcy od daty zbiorów jako okresu wprowadzenia do obrotu obejmuje konieczność ciągłej kontroli dat zbiorów poszczególnych partii z obszarów rozmieszczonych na całym obszarze ChOG w odniesieniu do 13 odmian uprawianych przez około 6 000 producentów oraz stwarza poważne trudności w zarządzaniu tym procesem. Większa elastyczność w określaniu okresu wprowadzania do obrotu, przy jednoczesnym poszanowaniu norm jakości określonych dla każdej odmiany, pozwala w pełni połączyć konieczność zapewnienia odpowiedniej jakości owoców z kontrolą, ale ułatwia prowadzenie sprzedaży w bardziej płynny i elastyczny sposób.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

Nr UE: PGI-IT-0207-AM02 - 11 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Kod Nomenklatury scalonej:**

— 08 – OWOCE I ORZECHY JADALNE; SKÓRKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH LUB MELONÓW

0808 – świeże jabłka, gruszki i pigwy

0808 10 – jabłka

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne „Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel” jest zastrzeżone dla owoców pochodzących z sadów uprawianych na obszarze opisanym w punkcie 4 i obejmuje aktualnie poniższe odmiany lub ich klony: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova, Topaz, Ipador, CIVM49, Bonita oraz SQ159.

Oznaczenie „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” może być stosowane wyłącznie w przypadku jabłek posiadających wewnętrzne i zewnętrzne cechy jakościowe opisane oddzielnie dla poszczególnych odmian przy pomocy następujących parametrów: wygląd zewnętrzny, kategoria handlowa i wielkość, właściwości chemiczne, właściwości fizyczne. Pozostałe minimalne wymagania jakościowe dotyczące poszczególnych odmian i kategorii wynikają z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa UE. Zawartość cukru w owocach i ich jędrność wyrażona w kg/cm², zmierzone w ciągu 2 miesięcy od zbioru, muszą odpowiadać wartościom minimalnym wymienionym poniżej dla poszczególnych odmian.

Braeburn:

- barwa epikarpu: od zielonej do jasnozielonej;
- rumieniec: prążkowany od czerwono-pomarańczowego do intensywnie czerwonego > 33 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5,5 kg/cm².

Elstar:

- barwa epikarpu: żółta;
- rumieniec: jaskrawoczerwony > 20 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10,5 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Fuji:

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: od jasno- do intensywnie czerwonego > 50 % powierzchni jasnoczerwony, z czego 30 % intensywnie czerwony;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;

- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 12,5 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Gala:

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtistożółtej;
- rumieniec: czerwony co najmniej 20 % powierzchni (Gala standard); > 50 % w przypadku klonów czerwonych;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 60 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10,5 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Golden Delicious:

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: w niektórych środowiskach różowy;
- ordzawienia: do 20 % powierzchni w postaci zagęszczonej siateczki na nie więcej niż 20 % owoców; w przypadku produktów ekologicznych dopuszcza się ordzawienia zgodnie z kryteriami ordzawień określonymi dla kategorii drugiej,
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Granny Smith:

- barwa epikarpu: ciemnozielona;
- rumieniec: możliwe lekkie różowe zabarwienie;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5,5 kg/cm².

Idared:

- barwa epikarpu: żółto-zielona;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty > 33 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Jonagold:

- barwa epikarpu: żółto-zielona;
- rumieniec: jaskrawoczerwony w odmianie Jonagold; czerwony prążkowany > 20 % powierzchni; w odmianie Jonagored: czerwony > 50 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Morgenduft:

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: jaskrawoczerwony rozmyty na co najmniej 33 % powierzchni; w odmianie Dallago: intensywnie czerwony, błyszczący, na co najmniej 50 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Red Delicious:

- barwa epikarpu: zielono-żółta
- rumieniec: intensywnie czerwony, błyszczący i prążkowany, co najmniej 75 % powierzchni; w przypadku klonów czerwonych > 90 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Stayman Winesap:

- barwa epikarpu: żółtawozielony;
- rumieniec: czerwony, rozmyty, z lekkim prążkowaniem > 33 % powierzchni;
- w odmianie Red Stayman (Staymanred): > 50 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Pinova:

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: czerwony prążkowany > 10 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;

- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Topaz:

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: czerwony prążkowany > 33 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 60 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10,5 ° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Ipador

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty na > 40 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 65 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11,5° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 6,5 kg/cm².

CIVM49

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty na > 60 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 55 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11,5° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5,5 kg/cm².

Bonita

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty na > 30 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;
- wielkość: średnica minimalna 60 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 10° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

SQ159

- barwa epikarpu: jasnozielona do żółtej;
- rumieniec: jaskrawoczerwony > 33 % powierzchni;
- kategoria handlowa: „Ekstra” i „Pierwsza”; w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”;

- wielkość: średnica minimalna 60 mm;
- zawartość cukrów: powyżej 11° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Jabłka przeznaczone wyłącznie do celów przetwórczych podlegają wszystkim wymogom określonym w specyfikacji produktu, z wyjątkiem wymogów dotyczących kategorii handlowej, barwy epikarpu, barwy rumieńca i wielkości. Owoce te mogą być opatrzone ChOG „Mela Alto Adige”, ale nie mogą być sprzedawane jako takie konsumentowi końcowemu.

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*

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel” muszą być uprawiane i zbierane na obszarze produkcji wskazanym w pkt 4.

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

W celu uniknięcia uszkodzeń produktu, takich jak uszkodzenia skórki, stłuczenia powodujące ciemnienie miąższu oraz inne zmiany, czynności pakowania i konfekcjonowania muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Takie ograniczenie uzasadnione jest wielkim doświadczeniem w dziedzinie przetwórstwa produktów po zbiorze, nabytym przez podmioty faktycznie działające od ponad 40 lat na wyznaczonym obszarze w Górnej Adydze.

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

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach, na samych opakowaniach handlowych lub na poszczególnych owocach musi znajdować się napis „»Mela Alto Adige« Indicazione geografica protetta” (w języku włoskim) lub „»Südtiroler Apfel« geschützte geografische Angabe” (w języku niemieckim). Wysokość napisu „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” umieszczanego na etykietach opakowań lub na samych opakowaniach handlowych musi wynosić co najmniej 2 mm. W przypadku nalepek naklejanych na owocach wysokość napisu „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” musi wynosić co najmniej 0,8 mm.

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 produkcji „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” obejmuje część terytorium prowincji autonomicznej Bolzano – Górna Adyga (Południowy Tyrol), łącznie 72 gminy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek pomiędzy jabłkami „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” a obszarem geograficznym opiera się na ich szczególnych cechach jakościowych, właściwościach i renomie. Jabłka „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” wyróżniają się szczególnie intensywną barwą i smakiem, jędrnym miąższem i dobrymi właściwościami przechowalniczymi; te cechy jakościowe są wynikiem ścisłego połączenia określonych warunków glebowo-klimatycznych oraz fachowości producentów.

W Górnej Adydze panują bardzo korzystne warunki do uprawy jabłek: w trakcie roku notuje się tu ponad 300 słonecznych dni. W pełni lata i jesieni dochodzi do typowych, wyraźnych wahań temperatury między dniem a nocą. W ciągu dnia temperatura może osiągnąć 30 °C, podczas gdy w nocy może spaść do 8–10 °C. Większość produkcji pochodzi z gospodarstw położonych na wysokości ponad 500 m n.p.m. Niezwykle żyzna ziemia jest glebą lekką, dobrze zdrenowaną i bogatą w tlen. Dlatego też korzenie drzew mogą się doskonale rozwijać. Zawartość humusu w glebie jest średnia i wysoka. Zabiegi stosowane przez sadowników w Górnej Adydze pozwalają im uzyskać jabłka wysokiej jakości dzięki osiągnięciu optymalnej równowagi między wegetacją a produkcją. Jabłka „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” produkowane są z użyciem technik i metod o niewielkim wpływie na środowisko. Systemy produkcji jabłek „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” nastawione są na jak najlepsze wykorzystanie naturalnych korzystnych warunków glebowo-klimatycznych panujących na obszarach produkcji. Połączenie wielu godzin słońca, chłodnych nocy i niewielkiej ilości opadów rzeczywiście zapewnia uzyskanie owoców o szczególnie intensywnym smaku i kolorze. Położenie sadów na wysokości od 200 do 1 100 m nad poziomem morza oraz lekkie, dobrze napowietrzane gleby gwarantują wyrazisty zapach, jędrny miąższ i w rezultacie także dobre właściwości przechowalnicze. Ponadto substancje pokarmowe dostarczane są w drodze zrównoważonego nawożenia przeprowadzanego na podstawie wyników analizy gleby, co sprzyja jakości owoców i jednocześnie ogranicza rozwój chorób fizjologicznych. Dzięki korzystnym warunkom glebowo-klimatycznym w uprawie jabłek w Górnej Adydze nastąpiło z czasem przejście od odmian wyłącznie miejscowych do odmian pochodzących z innych krajów, które dobrze dostosowały się do mikroklimatu, co potwierdzają liczne źródła. W istocie już w średniowieczu w położonych w górach gospodarstwach Górnej Adygi (tzw. masi) rozpowszechniona była uprawa różnych odmian jabłek i gruszek, którymi żywiły się rodziny żyjące w tych posiadłościach. Począwszy od połowy XIX wieku sadownictwo przekształciło się w były do Wiednia, Innsbrucku, Monachium, Warszawy i Petersburga. Również od połowy XIX wieku rozpoczął się proces modernizacji sadownictwa w Górnej Adydze. W 1831 r. nauczyciel Johann Jakob Pöll opublikował pierwszy podręcznik sadownictwa, a w 1872 r. do nowo powstałego Instytutu Rolnego S. Michele all'Adige wprowadzono sadownictwo jako osobny przedmiot nauczania.

Wykaz odmian szkółkarskich zrzeszenia rolniczego w Bolzano, pochodzący z 1856 r., obejmuje aż 193 odmiany już uprawianych jabłek. W bardzo ważnej historycznej pracy opisującej uprawy sadownicze Górnej Adygi, dziele autorstwa Karla Madera z 1894 i 1904 r., wskazanych zostało prawie 40 odmian bardzo rozpowszechnionych na całym terytorium Górnej Adygi. Połączenie tych czynników środowiskowych oraz odwiecznej działalności człowieka, poprzez ścisły związek istniejący między uprawą jabłek a ochroną ziemi i środowiska, typowy dla miejscowego systemu produkcyjnego, przyczynia się do renomy „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel” zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym. Dziś w całym łańcuchu produkcji jabłek zatrudnionych jest około 8 000 producentów, przede wszystkim członków spółdzielni, 2 500 pracowników zakładów pakowania i 12 000 osób zajmujących się zbiorem owoców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F8%252FD.326d6d2561373a878b23/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>