STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 24285
4 mei
2020

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA "Mele del Trentino"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 072 van 5 maart 2020 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 5 mei 2020 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 72/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad[1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Mele del Trentino"

EU-nr.: PGI-IT-02320 – 7 augustus 2017

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam/namen

"Mele del Trentino"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Appels met de BGA "Mele del Trentino" worden geproduceerd met behulp van de rassen golden delicious, red delicious, gala, fuji, morgenduft, granny smith, reinette en pinova en de bijbehorende klonen en mutaties van de soort *Malus x domestica* Borkh, dat wil zeggen de gemeenschappelijke appelboom.

Alle "Mele del Trentino" zijn middelgroot met wit vruchtvlees en een licht zure smaak en met een gladde schil, met uitzondering van het "antica" ("oude") ras reinette.

De voor consumptie aangeboden vruchten moeten heel en vers zijn en er gezond uitzien, schoon zijn en vrij van vreemde stoffen en geuren, en de vorm ervan moet rond kegelvormig zijn voor golden

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

delicious, red delicious en pinova, rond voor gala, fuji, morgenduft en granny smith, en afgeplat bolvormig voor reinette. De kleur varieert van groen tot geel met een mogelijke roze blush voor golden delicious; van groen tot geel met een rode oppervlakkleur voor red delicious, fuji en morgenduft en een oranjeachtig rode tot helderrode oppervlakkleur voor gala en pinova; reinette heeft een roodbruine schil en granny smith is groen met een mogelijke roze blush.

De vastheid van het vruchtvlees mag niet lager zijn dan 5,5 kg/cm^2 voor fuji, granny smith en pinova en 5 kg/cm^2 voor golden delicious, red delicious, gala, morgenduft en reinette. De vastheid moet worden gemeten binnen twee maanden na de oogst en voordat de appels de verpakkingsbedrijven verlaten.

De grootte moet ten minste 65 mm bedragen voor alle rassen, behalve voor gala (ten minste 60 mm).

De minimale handelsklassevereisten voor appels met de BGA "Mele del Trentino" die zijn bestemd voor consumptie als vers fruit, zijn die welke zijn vastgelegd in de EU-wetgeving voor de klassen Extra en I (eerste).

Het suikergehalte moet ten minste 12 °Brix bedragen voor fuji, 11 °Brix voor golden delicious en pinova, 10,5 °Brix voor gala, 10 °Brix voor morgenduft en granny smith, en 9 °Brix voor red delicious en reinette.

Binnen twee maanden na de oogst mag de zuurgraad van de vruchten (mEq NaOH/100 g) niet meer bedragen dan 10 voor red delicious en gala, 15 voor golden delicious en morgenduft en 25 voor reinette, fuji, granny smith en pinova.

Het totale polyfenolgehalte in de hele vrucht binnen twee maanden na de oogst moet hoger zijn dan 400 mg/kg voor reinette en 200 mg/kg voor de andere rassen.

Voor uitsluitend voor verwerking bestemde appels gelden alle voorschriften van het productdossier, behalve wat klasse, grootte en vastheid betreft. Deze vruchten mogen de BGA "Mele del Trentino" dragen, maar mogen niet als zodanig aan de eindverbruiker worden verkocht.

Andere van rasonderzoek afgeleide appelcultivars mogen ook worden gebruikt voor de productie van BGA "Mele del Trentino", mits er proefondervindelijk en schriftelijk bewijs bestaat dat de productiemethode en de kwalitatieve kenmerken van de vruchten in overeenstemming zijn met dit productdossier.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie moet plaatsvinden in het geografische gebied (de boomgaarden moeten zich daar bevinden).

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De vermeldingen en/of symbolen die verwijzen naar namen, ondernemingen, collectieve merken of individuele handelsmerken, kunnen samen met de vermelding "BGA Mele del Trentino" en het logo van de Europese BGA worden gebruikt. Op de vruchten kunnen stickers worden aangebracht. Op de stickers kan de vermelding "BGA Mele del Trentino" worden aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied wordt afgebakend door de administratieve grenzen van de autonome provincie Trento.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen de BGA "Mele del Trentino" en het geografische productiegebied is gebaseerd op de reputatie van de vrucht, die terug te voeren is op een lange geschiedenis waarin een nauwe band is opgebouwd met de consument, die de specifieke kwaliteits- en onderscheidende kenmerken van deze appel waardeert en als blijk daarvan ook bereid is een hogere prijs te betalen.

Prijzen: op de belangrijkste Italiaanse groente- en fruitmarkten worden "Mele del Trentino" ingedeeld in een aparte categorie bij een gemiddelde prijs die 5% tot 20%, of zelfs nog hoger, hoger ligt dan die van andere appels. (*Prijslijsten van de groente- en fruitmarkten in Milaan, Turijn, Rome, Bologna, Verona, 1981-2013*)

De hogere verkoopprijzen zijn ook van invloed op de kleinhandelsprijzen op kleinere markten, waar vaak tekens worden getoond met de naam "Mele del Trentino", zelfs voor appels die elders zijn geproduceerd. Dit wordt gedaan om de vruchten aantrekkelijker te maken voor de consument en bevestigt de uitstekende reputatie en het onderscheidende karakter van "Mele del Trentino". (*Fotodocumentatie*)

Marktonderzoeken: de volgende enquête verschaft een wetenschappelijke basis voor het meten van de reputatie die blijkt uit de keuze van de consument en de prijzen die deze bereid is te betalen voor erkende hogere kwaliteit:

– Enquête van het Osservatorio Produzioni Trentine en CRA, 2010: 62,5% van de kopers van grote winkelketens stelt dat "Mele del Trentino" van hogere kwaliteit zijn. Uit de resultaten kan het volgende worden opgemaakt: *""Mele del Trentino" zijn alom bekend en worden verkocht door alle ketens"; "Het is de productcategorie met het meest positieve imago, naast wijn"; "Het zijn bekende producten die al lang verkrijgbaar zijn: ze zijn niet weg te denken uit de schappen"; "Het is de productcategorie die het vaakst spontaan wordt geassocieerd met Trentino".* (*Kamer van Koophandel, Industrie en Ambachten, 2010*)

Culinaire traditie en gastronomische routes: de gastronomie in Trentino wordt gekenmerkt door de verschillende manieren waarop "Mele del Trentino" worden gebruikt in traditionele lokale nagerechten en cakes, waarvan de meest in het oog springende voorbeelden appelstrudel, appelcake en appelbeignets zijn. In collecties van oude handgeschreven receptenboeken die teruggaan tot 1500 (de gemeentebibliotheek van *Riva del Garda*) wordt melding gemaakt van veel verschillende soorten, en "Mele del Trentino" zijn ook vandaag de dag nog steeds het favoriete ingrediënt in appeltaarten en appelstrudel (*Sale e Pepe, 1997*) dankzij hun vastheid die zelfs na het koken behouden blijft. In het receptenboek *Dolciricette* van Cameo en Paneangeli staat ook het recept voor "Torta di Mele del Trentino".

In december 2005 vond in Palazzo Roccabbruna het grote evenement *"Mela: gusto con arte"* plaats. Het was gewijd aan de verhoging van het gastronomische, wetenschappelijke en historische/artistieke profiel van "Mele del Trentino", en er werden "Slow Food"-suggesties gedaan voor menu's die volledig op deze appels zijn gebaseerd. (*Il Tempo*, 2/12/2005).

In Trento waren er al in de jaren 1970 belangrijke beschouwingen over de kenmerken van "Mela del Trentino" (*La mela, il frutto dal Volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino, C. Sirtori, 1974*).

Ook is er al vaak sprake geweest van een nauwe connectie tussen "Mele del Trentino" en sport (basketbal, voetbal, kajakken, fietsen). (*Frutta del Trentino, 1984; 1985*)

"Mele del Trentino" in de media: "Mele del Trentino" zijn uitgebreid aan bod gekomen in amusements-, cultuur-, milieu en kookprogramma's op landelijke televisiezenders, zoals Unomattina (2011) (levensmiddelen en wijn – kwaliteit van de "Mele del Trentino"), Geo & Geo (2013) *"Le mele del Trentino protagoniste a "Geo" su Rai3"* (appels van topkwaliteit), Lineaverde (2016) *"La mela del Trentino: una storia lunga secoli"* (verband tussen de kwaliteit van de vruchten en het klimaat), Verissimo (2012) *"A Roma lo chef Pierri presenta un nuovo panino utilizzado mele del Trentino"*. In 2015 werd op de economiepagina's van de krant Il Sole 24 Ore de reputatie van "Mele del Trentino" een van de belangrijkste factoren genoemd voor de uitvoer van verwerkte producten.

De klimatologische omstandigheden in het gebied waar "Mele del Trentino" worden geteeld, worden gekenmerkt door hun "alpiene" karakter, ook in lager gelegen gebieden, wat rechtstreeks van invloed is op de kwaliteit van het product.

Het alpiene klimaat wordt gekenmerkt door korte en koele zomers met frequente onweersbuien, terwijl de winters zeer streng zijn met veel sneeuwval.

De temperaturen in het teeltseizoen zijn, samen met het temperatuurbereik en het windsysteem (de helderheid van de lucht en de zonnestraling), de karakteristieke kenmerken van het klimaat in Trentino die de kwaliteit van de vruchten kunnen beïnvloeden.

– Koele voorjaarstemperaturen: deze leiden tot een grotere celdeling, met een geringere groei van de celvolumes. Het grotere aantal celwanden maakt de beet zwaarder, wat aan de vruchten de kenmerkende, knapperige sensatie geeft vanwege de grotere turgescentie en weerstand tegen indrukken (beet). Dit kenmerk is aangetoond met een voor onderzoeksdoeleinden gebruikte textuuranalysator (TA-XTplus) (*Corollaro et al., 2013*).
– Koele zomertemperaturen overdag en 's nachts: deze zorgen ervoor dat de fotosynthese overdag niet stopt in het gebied, een verschijnsel dat zich wel voordoet bij temperaturen boven 30 °C (*Kriedemann en Smart, 1971*), en dat oxidatieve processen 's nachts niet vertragen. Deze verschijnselen zouden de zuurgraad (essentieel voor een uitgebalanceerde, aantrekkelijke smaak) verminderen. De koele nachttemperaturen zorgen ook voor het behoud van de aromatische stoffen en polyfenolen.
– Lage temperaturen tijdens de rijping: ook tijdens de rijping worden "Mele del Trentino" blootgesteld aan lage temperaturen. Dit leidt tot een langzamere rijping, waardoor de vruchten langer aan de boom blijven en het tijdstip van de oogst aanzienlijk opschuift, wat zorgt voor een grotere accumulatie van fotosynthetische producten.
– Temperatuurbereik dag/nacht: de aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht (T max. – T min. = minimaal 50%) leiden tot een grotere verkleuring van de schil, wat sterk wordt gewaardeerd door de consument die ook voor dit esthetische kenmerk bereid is meer te betalen.
– Windsysteem: Trentino kent een sterke bries; omdat mist en nevel bijna niet voorkomen, de lucht helderder is en de zonnestraling sterker is, is de accumulatie van fotosynthetische producten groter.

De ervaring en professionaliteit van de fruittelers zijn bepalend voor het verkrijgen van fruit van hoge kwaliteit. Zij passen zich aan de specifieke kenmerken van het betrokken jaar aan en gebruiken teelt- en snoeitechnieken op basis van de fruitteelttraditie in het teeltgebied, waarbij ook de grootste aandacht wordt besteed aan technologische innovatie om de vruchten zoveel mogelijk bloot te stellen aan zonlicht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ofwel

door de homepage van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op "Qualità" (bovenaan in het midden), vervolgens op "Prodotti DOP IGP STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".