

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2012/C 125/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„MELA ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER APFEL”****NR WE: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011****ChNP ( ) ChOG ( X )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

#### 3.1. Opis produktu:

W art. 2 pkt 2.1 specyfikacji produktu stwierdza się, że mutanty i klony wskazanych odmian można stosować w produkcji „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel”.

Do odmian już wymienionych w aktualnie obowiązującej specyfikacji produktu dodaje się odmiany Pinova i Topaz. Te dwie odmiany uprawia się w Górnej Adydze odpowiednio od 1985 i 1992 r. Obecnie wspomniane dwie odmiany stanowią znaczną część asortymentu jabłek uprawianych w Górnej Adydze.

Uznano za właściwe ustalenie, w art. 2 pkt 2.2 specyfikacji produktu, okresu, w którym należy przeprowadzać oceny związane z pomiarem zawartości cukru w owocach i ich twardości. Parametry jakościowe zmierzone w tak określonych ramach czasowych należy traktować jako ważne dla danego produktu w całym sezonie handlowym, ponieważ dzięki nowoczesnym technikom konserwacji zapobiega się istotnemu pogorszeniu pod względem twardości i zawartości cukru.

W specyfikacji produktu wprowadza się również owoce II kategorii handlowej, pod warunkiem że pochodzą z uprawy ekologicznej.

W art. 2 pkt 2.2 w akapicie dotyczącym odmiany GALA uznano za właściwe skreślenie odniesienia do „Royal Gala i podobne”, ponieważ „Royal Gala” jest zarejestrowanym znakiem towarowym, a nie odmianą.

W art. 2 pkt 2.2 w akapicie dotyczącym odmiany RED DELICIOUS uznano za właściwe skreślenie odniesienia do „Red Chief”, ponieważ „Red Chief” jest zarejestrowanym znakiem towarowym, a nie odmianą.

W art. 2 pkt 2.2 w akapicie dotyczącym odmiany STAYMAN WINESAP błędnie podano nazwę „Stayman” zamiast „Staymanred”.

#### 3.2. Metoda produkcji:

W art. 5 pkt 5.1 skreślono bezpośrednie odniesienie do „produkcji zintegrowanej lub rolnictwa ekologicznego”. Zmieniony w ten sposób przepis umożliwia stosowanie również innych, nowocześniejszych technik uprawy o niewielkim wpływie na środowisko.

W art. 5 pkt 5.3 akapit drugi skreślono odniesienie do średniej wartości pH. Uznaje się, że to odniesienie w brzmieniu dotychczas przyjętym w specyfikacji produktu nie jest źródłem żadnych konkretnych informacji. Zwraca się uwagę na fakt, że pomiar pH wchodzi w zakres analizy gleby, na podstawie której określa się następnie plany nawożenia przewidziane w specyfikacji produktu.

W art. 5 pkt 5.3 akapit trzeci skreślono odniesienie do analizy liści. Informacje uzyskane dzięki analizie gleby są wystarczające do zaplanowania czynności nawożenia gleby w taki sposób, by zapewnić roślinom właściwą ilość substancji pokarmowych. Analizę liści stosuje się na ogół jedynie wówczas, gdy stwierdza się widoczny niedobór takich składników pokarmowych, jak np. azot, cynk i żelazo, nie jest ona jednak przydatna do planowania nawożenia zachowawczego.

W art. 5 pkt 5.5 akapit czwarty dopuszczono możliwość przeprowadzania całkowitego odchwasczania na obszarach, w których sady przykryte są siatkami służącymi do zabezpieczenia przed chrząszczem majowym (*Melolontha melolontha*). Zabieg ten pozwala zapobiec rozwojowi larw i ograniczyć szkody w uprawach.

W art. 5 pkt 5.5 skreśla się odniesienie do ustalonego okresu nawadniania. Dzięki temu możliwe będzie planowanie czynności nawadniania w zależności od faktycznie panujących warunków klimatycznych. Zwraca się przykładowo uwagę na fakt, że często potrzebne jest przeprowadzenie nawadniania później niż we wrześniu, aby zapobiec ewentualnym szkodom w wyniku mrozu spowodowanym nadmierną suszą.

Artykuł 5 pkt 5.7 zostaje przeformułowany w taki sposób, że wynosząca 68 t/ha produkcja maksymalna odnosi się do owoców przeznaczonych do sprzedaży w postaci świeżej i oblicza się ją jako średnią z całej produkcji wszystkich odmian w Górnej Adydze.

Skreśla się wartości związane z konserwacją w art. 5 pkt 5.8 akapit drugi z uwagi na ciągły rozwój technologiczny w dziedzinie konserwacji, który pociąga za sobą również ciągłe zmiany dotyczące decydujących czynników w procesie konserwacji, takich jak temperatura i wilgotność.

W art. 5.9 uściśla się okres wprowadzania do obrotu „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel” na podstawie okresów zbioru różnych odmian jabłek przewidzianych w specyfikacji produktu. Przedłużenie okresu wprowadzania do obrotu dotyczy odmian jesiennych, w przypadku których zbiór odbywa się w drugiej połowie września. Należy ponadto podkreślić, że w Górnej Adydze w ostatnich latach miał miejsce znaczny postęp w dziedzinie technik konserwacji (CA-ULO i DCA), co w połączeniu z przestrzeganiem dobrych praktyk rolniczych i zwracaniem uwagi przez osoby dokonujące zbioru owoców na właściwy stan dojrzałości przyczynia się do utrzymania wysokich standardów jakości owoców również na dłuższą metę.

Wreszcie jeśli chodzi o pakowanie, dokonano aktualizacji specyfikacji produktu zgodnie z przepisami art. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Artykuł 5 pkt 5.10 został przeformułowany. Wykaz dopuszczonych typów opakowań został wykreślony ze specyfikacji, ponieważ są już one określone w obowiązujących przepisach.

### 3.3. *Etykietowanie:*

Artykuł 8 został przeformułowany w sposób bardziej zwięzły i jasny. W specyfikacji przewidziano możliwość umieszczania napisu „Mela Alto Adige» Indicazione geografica protetta” (w języku włoskim) lub „Südtiroler Apfel» geschützte geografische Angabe” (w języku niemieckim) zarówno na samych opakowaniach handlowych, jak i na etykietce umieszczonej na opakowaniach oraz na poszczególnych owocach. Określono minimalną wielkość napisu „Mela Alto Adige” lub „Südtiroler Apfel” umieszczanego na etykietkach opakowań, na opakowaniach handlowych i na nalepkach naklejanych na owocach.

Zezwala się ponadto na stosowanie nazwy także w połączeniu ze znakami wspólnymi, pod warunkiem że nie zawierają one treści promocyjnych ani nie wprowadzają kupującego w błąd.

Skreśla się odniesienie do odsetka owoców opatrzonych nalepkami, aby pozwolić producentom na większą elastyczność w reagowaniu na ciągłe zmiany dyktowane przez rynek w sektorze warzywno-owocowym.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

#### „MELA ALTO ADIGE”/„SÜDTIROLER APFEL”

NR WE: IT-PGI-0105-0207-09.09.2011

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa:**

„Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

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

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel” jest zastrzeżone dla owoców pochodzących z położonych na obszarze określonym poniżej w pkt 4 sadów jabłoniowych, w których uprawia się obecnie następujące odmiany, mutanty lub ich klony: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova, Topaz.

Oznaczenie „Mela Alto Adige» IGP” lub „Südtiroler Apfel» gGA” 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 wspólnotowego.

Zawartość cukru w owocach i ich twardość wyrażona w  $\text{kg}/\text{cm}^2$ , zmierzone w ciągu 2 miesięcy od zbioru, muszą odpowiadać wartościom minimalnym wymienionym poniżej dla poszczególnych odmian.

Braeburn:

- kolor skórki: od zielonego do jasnozielonego,
- rumieniec: prążkowany od czerwono-pomarańczowego do intensywnie czerwonego > 33 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej  $11^\circ$  w skali Brix,
- twardość: co najmniej  $5,5 \text{ kg}/\text{cm}^2$ .

Elstar:

- kolor skórki: żółty,
- rumieniec: jaskrawoczerwony > 20 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej  $10,5^\circ$  w skali Brix,
- twardość: co najmniej  $5 \text{ kg}/\text{cm}^2$ .

Fuji:

- kolor skórki: jasnozielony – żółty,
- rumieniec: od jasno- do intensywnie czerwonego > 50 % powierzchni jasnoczerwony, z czego 30 % intensywnie czerwony,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej  $12,5^\circ$  w skali Brix,
- twardość: co najmniej  $5 \text{ kg}/\text{cm}^2$ .

Gala:

- kolor skórki: jasnozielony – złocistożółty,
- rumieniec: czerwony co najmniej 20 % powierzchni (Gala standard); > 50 % w przypadku klonów czerwonych,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 60 mm,
- zawartość cukru: powyżej  $10,5^\circ$  w skali Brix,
- twardość: co najmniej  $5 \text{ kg}/\text{cm}^2$ .

Golden Delicious:

- kolor skórki: jasnozielony – żółty,

- 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: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 11° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Granny Smith:

- kolor skórki: intensywnie zielony,
- rumieniec: możliwe lekkie różowe zabarwienie,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 10° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5,5 kg/cm<sup>2</sup>.

Idared:

- kolor skórki: żółto-zielony,
- rumieniec: intensywnie czerwony, rozmyty > 33 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 10° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Jonagold:

- kolor skórki: żółto-zielony,
- rumieniec: jaskrawoczerwony; w odmianie Jonagold: czerwony prążkowany > 20 % powierzchni, w odmianie Jonagored: czerwony > 50 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 11° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Morgenduft:

- kolor skórki: od jasnozielonego do żółtego,
- rumieniec: jaskrawoczerwony rozmyty na co najmniej 33 % powierzchni; w odmianie Dallago: intensywnie czerwony, błyszczący, na co najmniej 50 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 10° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

## Red Delicious:

- kolor skórki: zielono-żółty,
- rumieniec: intensywnie czerwony, błyszczący i prążkowany > 75 % powierzchni; w przypadku klonów czerwonych > 90 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 10° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

## Stayman Winesap:

- kolor skórki: zielono-żółtawy,
- rumieniec: czerwony, rozmyty, z lekkim prążkowaniem > 33 % powierzchni; w odmianie Red Stayman (Staymanred): > 50 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 10° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

## Pinova:

- kolor skórki: jasnozielony – żółty,
- rumieniec: czerwony prążkowany > 10 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 65 mm,
- zawartość cukru: powyżej 11° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</sup>.

## Topaz:

- kolor skórki: jasnozielony – żółty,
- rumieniec: czerwony prążkowany > 33 % powierzchni,
- kategoria handlowa: „Extra” i „Pierwsza”, w przypadku produktów ekologicznych także „Druga”,
- wielkość: średnica minimalna 60 mm,
- zawartość cukru: powyżej 10,5° w skali Brix,
- twardość: co najmniej 5 kg/cm<sup>2</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:

Czynności uprawy i zbioru „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel” muszą odbywać się w obrębie obszaru produkcji wskazanego w pkt 4.

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

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.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

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 prowadzą kupującego w błąd.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

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

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

W Górnej Adydze panują bardzo korzystne warunki do uprawy jabłek – w ciągu roku notuje się tu ponad 300 słonecznych dni. W pełni lata i jesienią dochodzi do typowych, wyraźnych wahań temperatury między dniem a nocą. W ciągu dnia temperatura może sięgać nawet 30 °C, natomiast w nocy spada do 8–10 °C. Większość produkcji pochodzi z gospodarstw zlokalizowanych na wysokości powyżej 500 m nad poziomem morza. Niezwykłe żyzne gleby są lekkie, dobrze zdrenowane i bogate w tlen. Dlatego też korzenie drzew mogą się doskonale rozwijać. Zawartość próchnicy w glebie jest średnia lub wysoka.

### 5.2. Specyfika produktu:

Jabłka „Mela Alto Adige”/„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.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Zabiegi stosowane przez sadowników w Górnej Adydze pozwalają im uzyskać jabłka wysokiej jakości dzięki osiągnięciu optymalnej równowagi między roślinnością 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 1 000 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 rozliczne 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 ożywioną działalność produkcyjną i handlową, a owoce sprzedawane 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. Już pochodzący z 1856 r. wykaz szkółkarski zrzeszenia rolniczego w Bolzano obejmuje aż 193 odmiany nadających się do uprawy 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:**

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję zmiany specyfikacji produktu ChOG „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 164 z dnia 16 lipca 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.