

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2013/C 132/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„MELONE MANTOVANO”**

**NR WE: IT-PGI-0005-0883-13.07.2011**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Melone Mantovano”

**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 (ChOG) „Melone Mantovano” obejmuje melony w stanie świeżym, których skórka ma kolor od żółtopomarańczowego do łososiowego i które należą do następujących dwóch odmian botanicznych *Cucumis melo* L.:

- odmiana *cantalupensis* (melon kantalupa) o gładkich owocach o kulistym lub sferoidalnym kształcie i skórce barwy szarzielonej przechodzącej w żółtą,
- odmiana *reticulatus* (melon siatkowy) o owocach o zazwyczaj zaokrąglonym lub owalnym kształcie, zaznaczonych lub niezaznaczonych nerwach i widocznie siatkowanej skórce (siatkowanie).

W poniższej tabeli przedstawiono cechy ilościowe, właściwości organoleptyczne i rozmiary różnych rodzajów owoców:

Właściwości owoców	Typ gładki	Typ siatkowy
Kształt	Kulisty lub sferoidalny	Owalny lub zaokrąglony
Kolor epikarpu (skórki)	Kremowożółtawy	Kremowożółtawy lub zielony, o zaznaczonych lub niezaznaczonych nerwach

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Właściwości owoców	Typ gładki	Typ siatkowy
Kolor mezokarpu (miąższu)	Żółtopomarańczowy	Pomarańczowołososiowy
Grubość mezokarpu	≥ 24 mm	≥ 24 mm
Konsystencja mezokarpu	≥ 0,5 kg na powierzchni odpowiadającej kołu o średnicy 8 mm	≥ 0,5 kg na powierzchni odpowiadającej kołu o średnicy 8 mm
Zawartość cukru	≥ 12 °Bx	≥ 12 °Bx

Stosowane kultywary należą w szczególności do następujących typów referencyjnych: „Honey Moon” (typ gładki), „Harper” (typ siatkowy bez nerwów) i „Supermarket” (typ siatkowy z nerwami). Zasadniczo owoce „Melone Mantovano” charakteryzują się typowym smakiem i aromatem (zapach grzybów i miąższu arbuza, aromaty lipy i dyni, które wpływają również na profil sensoryczny), soczystym miąższem barwy od żółtopomarańczowej do łososiowej, szczególnie grubym, włóknistym i twardym, zawartością cukru wynoszącą co najmniej 12 °Bx, na ogół przewyższającą zawartość odnotowaną na innych obszarach uprawy melona.

Rozmiar owoców (dyniowatych) zależy od masy i maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego. W przypadku owoców typu gładkiego lub siatkowego objętych ChOG „Melone Mantovano” rozmiary minimalne wynoszą w przypadku masy 800 g i w przypadku średnicy 10 cm; ustalono również wartość maksymalną, jedynie w przypadku masy, wynoszącą 2 kg.

Owoce obydwu typów objętych ChOG „Melone Mantovano” można również porcjować, kroić i pozbawiać epikarpu i endokarpu, aby wprowadzać je do obrotu jako produkty asortymentu IV. Jeżeli wprowadza się je do obrotu w tym asortymencie w postaci porcjowanej i krojonej, „Melone Mantovano” musi posiadać te same cechy charakterystyczne w zakresie aromatu, zawartości cukrów, koloru i konsystencji miąższu co cały produkt.

### 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 związane z produkcją melonów, od uprawy do zbioru, muszą obowiązkowo odbywać się na obszarze geograficznym produkcji określonym dalej w pkt 4.

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

Jako owoce klimakteryczne, melony objęte ChOG „Melone Mantovano” muszą zostać poddane sortowaniu i etykietowaniu w ciągu 24 godzin po zbiorze, bezpośrednio w gospodarstwie lub w zakładach przetwórczych *ad hoc*. Ponadto, po wyżej wymienionych działaniach, owoce objęte ChOG „Melone Mantovano” mogą również zostać poddane porcjowaniu, krojeniu i usuwaniu epikarpu i endokarpu, aby można było wprowadzać je do obrotu jako produkty asortymentu IV. W celu jak najlepszego zachowania smaku „Melone Mantovano” produkt przeznaczony do asortymentu IV należy schłodzić, porcjować i pakować w ciągu 24 godzin po zbiorze.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na opakowaniach stosowanych w przypadku całych owoców, jak również w przypadku produktów asortymentu IV, należy umieścić w sposób wyraźny i doskonale czytelny nazwę „Melone Mantovano” Indicazione Geografica Protetta (chronione oznaczenie geograficzne) lub jej akronim „I.G.P.” (ChOG), jak również symbol UE. Zezwala się na dołączanie do chronionego oznaczenia geograficznego oznaczeń lub symboli graficznych odnoszących się do nazw firm, znaków wspólnych lub poszczególnych znaków towarowych zakładów. Na całych owocach umieszcza się obowiązkowo etykietę przedstawiającą logo nazwy „Melone Mantovano”.

Logo składa się ze stylizowanego rysunku melona na tle kratkowanego koła, wewnątrz którego, w białej ramce, znajduje się nazwa „Melone Mantovano I.G.P.”. Zapis „Indicazione Geografica Protetta” można powtarzać na innych częściach opakowania lub etykietach, w tym w postaci akronimu „I.G.P.”.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Melone Mantovano I.G.P.” obejmuje różne gminy prowincji Mantua, Cremona, Modena, Bologna i Ferrara. W prowincji Mantua obszar produkcji obejmuje całe terytorium administracyjne gmin Borgoforte, Carbonara di Po, Castellucchio, Cavriana, Ceresara, Commessaggio, Dosolo, Felonica, Gazzoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redonesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall’Argine, Sermide i Viadana. Jeżeli chodzi o gminę Borgoforte, obszar produkcji wyznacza na wschodzie most nad Padem, a na północy droga SS 62. Na zachodzie wyznacza go Dugale Gherardo do granicy gminy Curtatone. W przypadku terytorium gminy Marcaria obszar produkcji wyznacza na południu droga SS 10 Padana Inferiore.

W prowincji Cremona obszar produkcji obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio i Spineda.

W prowincji Modena obszar produkcji obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Concordia, Mirandola i San Felice sul Panaro.

W prowincji Bologna obszar produkcji obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Crevalcore, Galiera i San Giovanni in Persiceto.

W prowincji Ferrara obszar produkcji obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Bondeno, Cento i Sant’Agostino.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Warunki klimatyczne i glebowe obszaru produkcji są szczególne i bardzo sprzyjające uprawie melona i osiągnięciu przez owoce ich cech jakościowych.

Klimat, który charakteryzuje się zimy zimnymi, gorącymi latami i względnie jednakowymi temperaturami, sprzyja rozwojowi rośliny, jak również regularnemu kwitnieniu i zawiązywaniu się owoców. Najzimniejszym miesiącem jest styczeń ze średnią temperaturą wynoszącą 2,7 °C, a najcieplejszym

lipiec ze średnimi temperaturami wynoszącymi 25 °C. Średnie roczne nasłonecznienie wynosi 1 331 kWh/m<sup>2</sup>. Morfologicznie płaski obszar pochodzenia rzeczno i fluwioglacjalnego, zmieniony przez wielowiekowe działania erozyjne rzek Oglio, Mincio, Secchia, Panaro i Pad oraz przez osady, które pozostawiają te rzeki, charakteryzuje się raczej powierzchniowymi wodami gruntowymi i średnim rocznym gradientem opadów wynoszącym 600–700 mm. Jego wysokość wynosi od maksymalnie 50 m n.p.m., odnotowanych w części znajdującej się najbardziej na północy (Rodigo) do minimalnie 10 m n.p.m. w pobliżu Padu.

Analizując mapy glebowe Lombardii i Emilii-Romanii, można zauważyć, że obszar produkcji „Melone Mantovano” charakteryzuje się występowaniem bardzo żyznych gleb należących na ogół do typów *fluwisole*, *wertisole*, *kalcisole* i *luwisole*, opisanych przez FAO w „World Reference Base for Soil Resources” (FAO – BRM, 1998 r.).

## 5.2. Specyfika produktu

Właściwościami, które nadają owocom „Melone Mantovano” objętym chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) ich niepowtarzalność i które odróżniają je od innych produktów należących do tej samej kategorii handlowej, są charakterystyczny smak, soczysty miąższ barwy od żółtopomarańczowej do łososiowej, szczególnie gruby (co najmniej 24 mm), włóknisty i twardy (co najmniej 0,5 kg – twardość mierzona w środkowej części mezo-karpu przy pomocy dynamometru o końcówce długości 8 mm), wysoka zawartość cukru, wynosząca co najmniej 12 °Bx i średnia ilość soli mineralnych i potasu na ogół przekraczająca ilość odnotowaną na innych obszarach uprawy. Innymi właściwościami, które opisują lepiej „Melone Mantovano” są zapach grzybów i miąższu arbuza, aromat lipy i dyni, które wpływają również na profil sensoryczny otrzymany metodą „profilu konwencjonalnego QDA” (opisowa analiza ilościowa), opracowaną przy pomocy uogólnionej analizy dyskryminacyjnej (GDA).

## 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)

Szczególnie długie i mocne korzenie roślin objętych ChOG „Melone Mantovano” mogą z łatwością zagłębiać się w bardzo głębokich i przepuszczalnych glebach obszaru produkcji tej rośliny z rodziny dyniowatych, co pozwala na zapewnienie regularnego dostarczania wody i składników odżywczych oraz na uniknięcie wywoływania w roślinie jakiegokolwiek rodzaju „stresu”, w szczególności podczas wyjątkowo delikatnych etapów, jakimi są zawiązywanie się owoców i ich wzrost. Ponadto woda gruntowa wykorzystywana do nawadniania, z uwagi na charakteryzujące ją wysokie stężenie rozpuszczonych soli mineralnych, przyczynia się również do wzmagania właściwości organoleptycznych i jakościowych owoców. Podczas okresu uprawy połączenie wysokich średnich temperatur, nasłonecznienia i słabych opadów ze zrównoważonym i regularnym zaopatrzeniem w wodę i substancje odżywcze ma wpływ na wysoką zawartość cukru i osiągnięcie przez owoce charakterystycznych aromatów, które wskazano w ramach profili sensorycznych wymienionych w „Quaderni della ricerca della Regione Lombardia”.

Uprawa melona na sprzyjających uprawie glebach prowincji Mantua i kilku sąsiadujących gmin prowincji Modena, Bologna, Ferrara i Cremona istnieje od bardzo dawna, cieszy się renomą i jest przedmiotem wielu odniesień historycznych i bibliograficznych, o czym świadczą sięgające końca XV wieku dokumenty zachowane w archiwach rodziny Gonzaga. Wśród tych dokumentów znajdują się szczegółowe zapiski, które odnoszą się do „ocen dotyczących melonów pochodzących z tych obszarów”. Dokumenty te dowodzą również umiejętności rolników z obszaru produkcji w zakresie doboru odmian i przyjmowania technik upraw bardziej dostosowanych do produkcji owoców wysokiej jakości; zdolność tę przekazuje się w nieprzerwany sposób do chwili obecnej. Świadczą o tym liczne imprezy i wydarzenia o charakterze promocyjnym organizowane pod egidą organów administracji lokalnej (festyny, targi, uroczystości), które odbywają się co roku w różnych miejscowościach obszaru produkcji „Melone Mantovano”, w szczególności w celu zapoznania konsumentów, miejscowych i innych, z właściwościami organoleptycznymi i możliwymi zastosowaniami gastronomicznymi tego owocu. Wśród najbardziej znanych i uznawanych imprez, które gromadzą co roku gości i pasjonatów różnych dań na bazie melona (przystawki, risotta, sosy i desery), należy przytoczyć „Melonaria”, jak również „Fiere e Sagre del »Melone tipico Mantovano«” (festyny i targi typowego „Melone Mantovano”), które odbywają się od dawna w gminach Sermide, Viadana, Gazoldo degli Ippoliti, Rodigo, Castellucchio, Goito, Casteldidone i w mieście Mantua.

Te istotne osiągnięcia i zdobytą na przestrzeni lat renomę – powszechnie uznawaną i potwierdzaną przez liczne artykuły w prasie specjalistycznej („Melone Mantovano”, *Fresh Point magazine*, dodatek nr 6 z czerwca 2009 r., wydawnictwo Il sole 24 ore business media – 2009 r.; Protokół z krajowego kongresu dotyczącego „Melone Mantovano” z 12.6.2009, Mantua; „Speciale melone – la produzione, il mercato, la realtà mantovana”, dodatek do nr 24 z 2004 r. – *Terra e Vita*, wydawnictwo Edagricole;

Zerbinati, F., „Melone positivo in serra, male in pieno campo”, *L'informatore Agrario*, nr 46/2002, s. 44; Protokół z krajowego kongresu „La cultura del melone in Italia” z 7.2.1979, Werona) uzyskano, łącząc wielowiekową uprawę melona (którą rozumie się jako dziedzictwo wiedzy i umiejętności przekazywanych przez producentów z pokolenia na pokolenie) z czynnikami glebowo-klimatycznymi właściwymi dla obszaru geograficznego produkcji.

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

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Właściwe organy administracji wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany chronionego oznaczenia geograficznego „Melone Mantovano” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 130 z dnia 7 czerwca 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.