

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2023/C 182/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

Nr UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Conorzio Mela Alto Adige

Adres: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Włochy

E-mail: info@suedtirolerapfel.com

E-mail certyfikowany: sak@pec.rolmail.net

Grupa Conorzio Mela Alto Adige [stowarzyszenie ochrony] jest uprawniona do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wprowadzanie do obrotu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

A) Specyfikacja: Punkt 2.2 – Cechy produktu

Obecny ustęp:

„(...) Oznaczenie »Mela Alto Adige« lub »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.” (...)

Proponowana zmiana ustępu:

„(...) 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.

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« / »Südtiroler Apfel«, ale nie mogą być sprzedawane jako takie konsumentowi końcowemu.”

(...)

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

Obecny ustęp:

„(...) Chronione oznaczenie geograficzne »Mela Alto Adige« lub »Südtiroler Apfel« jest zastrzeżone dla owoców pochodzących z sadów uprawianych na obszarze opisanym w punkcie 3 i obejmuje poniższe odmiany lub ich klony: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Wine-sap, Pinova i Topaz.”

(...)

Proponowana zmiana ustępu (w uzupełnieniu zmiany w punkcie A):

„(...) Chronione oznaczenie geograficzne »Mela Alto Adige« lub »Südtiroler Apfel« jest zastrzeżone dla owoców pochodzących z sadów uprawianych na obszarze opisanym w punkcie 3 i obejmuje poniższe odmiany lub ich klony: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Wine-sap, Pinova i Topaz.”

(...)

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” / „Südtiroler Apfel”, ale nie mogą być sprzedawane jako takie konsumentowi końcowemu.”.

Proponuje się dodanie nowego ustępu w punkcie 2 (2.2) specyfikacji produktu oraz odpowiadający mu punktu 3.2 jednolitego dokumentu, aby umożliwić stosowanie ChOG „Mela Alto Adige”/„Südtiroler Apfel” również w odniesieniu do jabłek przeznaczonych do celów przetwórczych, wyprodukowanych zgodnie ze specyfikacją, z uwzględnieniem proponowanej tutaj zmiany. W celu umożliwienia skutecznego stosowania chronionej nazwy w odniesieniu do jabłek przeznaczonych do celów przetwórstwa konieczne jest wyłączenie w odniesieniu do tej kategorii niektórych wymogów jakościowych określonych w specyfikacji dla poszczególnych odmian (kategoria handlowa, barwa epikarpu, barwa rumieńca i wielkość), które mają głównie znaczenie wyłącznie dla jabłek deserowych. Bez tych wyłączeń dodatkowy ustęp byłby całkowicie nieskuteczny dla producentów przy stosowaniu kategorii „Ekstra” lub „Pierwsza” (lub „Druga” w przypadku produktów ekologicznych) w odniesieniu do jabłek przeznaczonych do celów przetwórstwa.

B) Specyfikacja pkt 5.9. Wprowadzanie do obrotu

Obecny ustęp:

„(...) Wprowadzanie do obrotu odmian letnich »Mela Alto Adige« lub »Südtiroler Apfel« (Elstar i Gala) może mieć miejsce w okresie od początku sierpnia do końca lipca. Pozostałe odmiany można wprowadzać do obrotu do końca września roku następującego po roku zbiorów.”. (...)

Proponowana zmiana ustępu:

„(...) 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.”. (...)

Jednolity dokument: Bez zmian

Proponuje się ponownie określić okres wprowadzania do obrotu dla odmian innych niż letnie (Elstar i Gala) w świetle ciągłych zmian technologicznych, jakie zachodzą w dziedzinie przechowywania żywności.

Skreślenie ustalonego okresu referencyjnego (wrzesień roku następującego po zbiorach) umożliwia zagwarantowanie tego samego okresu wprowadzania do obrotu (12 miesięcy) dla każdego roku, biorąc pod uwagę, że okres zbiorów może różnić się z roku na rok, częściowo ze względu na trwającą zmianę klimatu.

C) Specyfikacja pkt 6 – Dowody dotyczące związku ze środowiskiem

Obecny ustęp:

„(...) Położenie sadów na wysokości od 200 do 1 000 m nad poziomem morza oraz lekkie, dobrze napowietrzone gleby gwarantują wyrazisty zapach, jędrny miąższ i w rezultacie także dobre właściwości przechowalnicze.”. (...)

Proponowana zmiana ustępu:

„(...) Położenie sadów na wysokości od 200 do 1 100 m nad poziomem morza oraz lekkie, dobrze napowietrzone gleby gwarantują wyrazisty zapach, jędrny miąższ i w rezultacie także dobre właściwości przechowalnicze.”. (...)

Jednolity dokument: pkt 5 – Związek z obszarem geograficznym

Obecny ustęp:

„(...) Położenie sadów na wysokości od 200 do 1 000 m nad poziomem morza oraz lekkie, dobrze napowietrzone gleby gwarantują wyrazisty zapach, jędrny miąższ i w rezultacie także dobre właściwości przechowalnicze.”. (...)

Proponowana zmiana ustępu:

„(...) Położenie sadów na wysokości od 200 do 1 100 m nad poziomem morza oraz lekkie, dobrze napowietrzone gleby gwarantują wyrazisty zapach, jędrny miąższ i w rezultacie także dobre właściwości przechowalnicze.”. (...)

W pkt 6 specyfikacji oraz w odpowiadającym mu pkt 5 jednolitego dokumentu proponuje się zwiększenie maksymalnej wysokości położenia sadów z 1 000 do 1 100 m n.p.m. Zmiana uwzględnia trwającą zmianę klimatu, która pozwala na stopniowy wzrost wysokości położenia obszaru produkcji, bez utraty jakości produktu oraz cech jakościowych odróżniających ChOG „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” od podobnych produktów. Celem zmiany jest zapewnienie jednolitego i niedyskryminacyjnego traktowania producentów, których sady znajdują się w najwyższej położonych częściach obszaru produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

Nr UE: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

ChOG (X) ChNP ()

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. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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 3 i obejmuje aktualnie poniższe odmiany lub ich klony: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Wine-sap, Pinova i Topaz.

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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: powyżej 12,5° w skali Brix;
- twardość: co najmniej 5 kg/cm².

Gala:

- barwa epikarpu: jasnozielona do złocistożółtej;
- 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: 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 cukru: powyżej 10,5° 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 rumienia 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. **Zwięźle 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 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 1 100 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 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.

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 produktu

Pełny 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 włoskiego Ministerstwa Polityki w dziedzinie Rolnictwa, Żywności, Leśnictwa i Turystyki (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità”, kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
