

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 311/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. ⁽¹⁾

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MELOCOTÓN DE CALANDA”**Nr UE: PDO-ES-0103-AM02 - 16 października 2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Melocotón de Calanda”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

Nazwa „Melocotón de Calanda” obejmuje świeże owoce z gatunku *Prunus persica* Sieb. i Zucc. należące do miejscowej odmiany zwanej „Amarillo tardío” (późna żółta), otrzymywanej albo z tradycyjnych szczepów Jesca, Evaisa i Calante, albo z ich krzyżówek, w których co najmniej jedna z linii rodzicielskich należy do tych rodzimych szczepów, i uprawiane w tradycyjny sposób, obejmujący pakowanie owoców w torebki jeszcze na drzewie.

Chronione odmiany – Brzoskwinie objęte chronioną nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” pochodzą z miejscowej odmiany uprawianej na wyznaczonym obszarze geograficznym, zwanej „Amarillo tardío” (późna żółta), i otrzymuje się je albo z tradycyjnych szczepów Jesca, Evaisa i Calante, albo z ich krzyżówek, w których co najmniej jedna z linii rodzicielskich należy do tych rodzimych szczepów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Właściwości produktu – Brzoskwinie objęte chronioną nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” należą do kategorii ekstra i I, zgodnie z normą jakości dla brzoskwiń określoną w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1580/2007 z dnia 21 grudnia 2007 r. ustanawiającym przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw ⁽²⁾, co oznacza, że muszą spełnić następujące warunki:

WYGLĄD	Owoce powinny być całe, zdrowe i czyste, bez widocznych ciał obcych, zawilgoceń, nietypowego zapachu i smaku, opakowane w osłony na drzewie.
KOLOR	Od kremowo-żółtego do słomkowego z możliwością wystąpienia czerwonego rumieńca. Dopuszcza się występowanie nieznacznie zarysowanych punktów lub prążków wynikających z obecności antocyjanów, jednak nie dopuszcza się zabarwienia zielonego lub pomarańczowo-żółtego, które wskazuje na zbyt dużą dojrzałość owoców.
WIELKOŚĆ	Minimalna średnica przekroju owocu wynosi 73 mm, co odpowiada kategorii AA normy jakości.
TWARDOŚĆ	Mierzona jest w kg/0,5 cm ² wytrzymałości na nacisk i musi być większa niż 3 kg/0,5 cm ² .
CUKIER	Co najmniej 12 w skali Brix.

- 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*

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Przygotowanie do pakowania i pakowanie owoców musi odbywać się w miejscu produkcji, aby uniknąć uszkodzenia w wyniku poddawania ich zbyt wielu operacjom lub transportu bez odpowiedniego przygotowania i opakowania. Fakt, że owoce „Melocotón de Calanda” są starannie pakowane w torebki jeszcze na drzewie i zbierane, kiedy osiągną poziom dojrzałości zapewniający optymalne właściwości organoleptyczne i jakość produktu, sprawia, że dodatkowy transport i przechowywanie mogą zmienić ich wygląd zewnętrzny i kolor opisane w punkcie 3.2.

Niezbędne jest zatem pakowanie owoców w miejscu produkcji, co pozwala zachować ich charakterystyczne właściwości i jakość, a także zagwarantować identyfikowalność i pochodzenie produktu poprzez jednolity system kontroli do momentu wysłania go do konsumenta końcowego.

Zezwala się na sprzedaż produktu w opakowaniach wymagających ułożenia jednej lub więcej warstw owoców, o ile zagwarantuje się, że nie zostaną one uszkodzone. Pojemniki lub tacki przeznaczone są do jednorazowego użytku.

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

Przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowaniem i pakowaniem produktu, który otrzymał świadectwo zgodności, mają obowiązek umieszczania na etykietach opakowań napisu „Denominación de Origen »Melocotón de Calanda«” oraz stosowania numerowanych etykiet dodatkowych, które służą jako certyfikat i pozwalają zidentyfikować wprowadzony do obrotu produkt.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji brzoskwiń objętych ChNP „Melocotón de Calanda” obejmuje region naturalny leżący na wschodzie Autonomicznej Wspólnoty Aragonii w prowincjach Teruel i Saragossa.

⁽²⁾ Dz.U. L 350 z 31.12.2007, s. 1.

Obszar geograficzny obejmuje następujące gminy:

Aguaviva, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Berge, Calaceite, Calanda, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cretas, Escatrón, Fabara, Fayón, Foz-Calanda, Fuentes-palda, Híjar, Jatiel, La Fresneda, La Ginebrosa, La Puebla de Híjar, Lledó, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torre del Compte, Urrea de Gaén, Valderrobres, Valdeltormo i Valjunquera.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Związek historyczny: Odmiany zatwierdzone do objęcia nazwą pochodzenia „Melocotón de Calanda” to miejscowe odmiany pochodzące z obszaru produkcji, otrzymane w drodze selekcji naturalnej wspomaganą przez sadowników, którzy z czasem wybierali najlepiej przystosowane do miejscowych warunków geograficznych klony. Średniowieczne dokumenty potwierdzają, że w Aragonii brzoskwinie znane były pod nazwami *presec* lub *prisco*, które nadal są używane w odniesieniu do tego owocu w regionie Calanda. W 1895 r. botanik J. Pardo Sastrón sporządził ważny dokument dający świadectwo obfitości drzew brzoskwińowych w omawianym regionie, w którym wspomina o fackie wysłania *orejones* (krojonych i suszonych na słońcu brzoskwiń) z Calandy na Wystawę Światową w Paryżu w 1867 r. W wydaniu ilustrowanej encyklopedii uniwersalnej Espasa Calpe z 1933 r. pod hasłem „Calanda” znajduje się wzmianka o znaczeniu upraw brzoskwiń dla tej leżącej w prowincji Teruel miejscowości oraz o przemyśle związanym z produkcją *orejones*. W oficjalnych statystykach z 1953 r. potwierdza się, że w miejscowości Calanda znajdował się zakład wytwarzający syrop z 4 000 skrzyń brzoskwiń zbieranych w okolicy.

Źródła historyczne podają, że nazwa „Melocotón de Calanda” ugruntowała się w latach 40. W związku ze wzrostem znaczenia upraw tych brzoskwiń i problemami z owocanką południową (*Ceratitis capitata*) zaczęto stosować pakowanie owoców w torebki jeszcze na drzewie, które zapobiegać miały atakowaniu owoców przez szkodniki. W publikacjach dotyczących uprawy owoców z lat 60. znajdują się pierwsze wzmianki o „Melocotón de Calanda”, zaś w latach 70. na ogólnokrajowej wystawie rolniczej odbywającej się w Lleidzie kilka lat z rzędu przyznawano nagrody owocom znanym pod tą właśnie nazwą. Na początku lat 80. pojawiły się postulaty rejestracji nazwy pochodzenia „Melocotón de Calanda”, a w statystykach najważniejszych krajowych targów, takich jak Mercamadrid czy Mercabarna, do identyfikacji tych owoców zaczęto używać nazwy geograficznej.

Związek naturalny – Obszar upraw „Melocotón de Calanda” obejmuje doliny rzek Martín, Guadalope i Matarraña, które biorą swój początek na zboczach Gór Iberyjskich, przepływają przez obszar zwany Bajo Aragón, odprowadzając z niego wodę, a następnie kończą bieg, wpadając do rzeki Ebro. Omawiany obszar leży w południowo-wschodniej części depresji Ebro.

Dominuje w nim nizinne i nieznacznie pagórkowate ukształtowanie terenu, wysokość waha się pomiędzy 122 m w Caspe, 325 m w Alcañiz i 466 m w Calandzie. W ukształtowaniu terenu dominują nizinne platformy wyznaczone przez sieci rzeczne. Występują tu gleby wapienne z warstwowymi formacjami węglanów i gipsów charakterystycznymi dla procesu sedymentacji przebiegającego w środowisku jeziornym w ciepłym i suchym klimacie miocenu.

Roczna średnia opadów waha się pomiędzy 327,9 mm w Caspe, 361,1 mm w Albalate del Arzobispo i 367,9 w Alcañiz. Największe opady występują w maju i październiku. Wiosenne opady stanowią 27 % rocznej sumy opadów, letnie – 20 %, jesienne – 34 %, zimowe zaś – 19 %.

Średnia roczna temperatura wynosi ok. 14,3 °C w Albalate del Arzobispo i Alcañiz oraz 15 °C w Caspe, co stanowi jedną z najwyższych wartości w centrum doliny Ebro. Średnia temperatura maksymalna wynosi 19,9 °C w Alcañiz, 20,1 °C w Albalate del Arzobispo i 20,6 °C w Caspe, zaś średnia temperatura minimalna odpowiednio 8,8, 8,5 i 9,3 °C. Najwyższa średnia temperatura występuje w lipcu i wynosi 24,2 °C w Alcañiz i 25,1 °C w Caspe, zaś najniższa w styczniu i waha się pomiędzy 5,6 °C w Alcañiz i 6,7 °C w Albalate de Arzobispo. Powyższe dane obrazują wysoką roczną amplitudę temperatur, wynoszącą ponad 18 °C, wskazującą na proces kontynentalizacji temperatur, który wynika przede wszystkim z położenia obszaru w centralnej części depresji rzeki Ebro.

Od marca do października odnotowuje się maksymalne temperatury przewyższające 25 °C, jednak najczęściej występują one od maja, kiedy to połowa odnotowanych temperatur przewyższa wspomniany próg, do października, w którym to miesiącu tak wysokie temperatury odnotowuje się przez 5 do 10 dni. Latem temperatura osiąga w ciągu dnia wartość powyżej 25 °C a średnia temperatura maksymalna przekracza 35 °C (w lipcu wynosi ona 37,2 °C w Albalate i Alcañiz oraz 38,3 °C w Caspe).

Kolejnym charakterystycznym dla klimatu panującego na omawianym obszarze zjawiskiem jest inwersja termiczna. Zimą, podczas wyżów atmosferycznych, zimne powietrze osiada w niższych warstwach, tworząc długo utrzymujące się zimne mgły o temperaturze maksymalnej poniżej 6 °C, podczas gdy w wyżej położonych, wolnych od mgły miejscach temperatury maksymalne mogą przekraczać 15 °C.

5.2. Specyfika produktu

Warunki uprawy – Właściwości morfologiczne i określenie odmiany zgodnie z normami Międzynarodowego Związku Ochrony Nowych Odmian Roślin (UPOV) są bardzo podobne w przypadku wszystkich odmian pochodzących ze szczepów „Amarillo tardío” (późna żółta), różnice zaś odnotowano głównie w kwestiach sanitarnych, wydajności, rozmiaru i kształtu owoców, co w 1980 r. dało impuls do rozpoczęcia procesu selekcji klonów zmierzającego do poprawy tych właściwości. Kolejne cechy charakterystyczne wspomnianych odmian to późne dojrzewanie (w okresie od połowy sierpnia do początku listopada), żółte zabarwienie i twardy miąższ.

Z fizjologicznego punktu widzenia odmiana „Amarillo tardío” (późna żółta) obejmuje klony, które dopiero pod wpływem wielu godzin zimna (minimum 1 000 rocznie) mogą przejść w stan zimowego spoczynku, jednocześnie zaś, ze względu na długi cykl, potrzebują długiego lata, aby owoce w pełni dojrzały.

Wg UPOV brzoskwinie te charakteryzują się następującymi cechami:

Drzewo	Mocne i proste drzewa z solidnymi gałęziami, podobnymi do drzew odmiany Red Haven. Pączki kwiatowe, w przeciwieństwie do innych odmian, nie wyrastają na mocniejszych gałęziach lecz na słabszych pędach, <i>ramilletes de mayo</i> , co wymaga określonego sposobu przycinania.
Liść	Duże liście z miodnikami na szypułkach, o nerkowatym kształcie. Liście na jesieni opadają późno, długo pozostają na drzewie, przybierając charakterystyczny złoty kolor.
Kwiat	Odmiana średniopóźna, jeśli chodzi o czas kwitnienia, późniejsza niż Red Haven, zaczyna kwitnąć w marcu. Duża gęstość pączków kwiatowych i długi czas kwitnienia, wahający się w przedziale 12–18 dni. Duże i zaokrąglone płatki o bladioróżowej barwie; znamię słupka kwiatowego znajduje się na wysokości pylników pręcików.
Owoc	Owoce duże do bardzo dużych, o średnicy powyżej 73 mm i wadze powyżej 200 g. Kolor od kremowo-żółtego do słomkowego, którego jednolitość owoce zawdzięczają papierowym torebkom, w których się rozwijają, istnieje jednak możliwość wystąpienia lekkich przebarwień związanych z obecnością antocyjanów. Owoce pokryte są delikatnym meszkiem, mają zwarty, jednolite żółty miąższ bez przebarwień wynikających z obecności antocyjanów nawet w pobliżu pestki, do której miąższ ściśle przylega. Pestka ma owalny kształt i niewielki rozmiar w stosunku do owocu.

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

Wpływ warunków klimatycznych na owoce przy uprawach trwałych znany jest jako koncepcja „terroir”. Oznacza ona, że warunki klimatyczne typowe dla określonych obszarów oraz roczne zróżnicowanie pogody w danym miejscu stanowią o decydującej roli klimatu w kształtowaniu jakości zbiorów.

Szczególne znaczenie ma temperatura, która decyduje o podstawowych cechach organoleptycznych owoców. Należy podkreślić, że, z wyjątkiem skrajnych sytuacji, temperatura ma wyższy wpływ na uprawy brzoskwiń niż opady (nie-dobór wody), ponieważ większość powierzchni upraw brzoskwiń (95 %) jest sztucznie nawadniana.

Wśród podstawowych czynników klimatycznych mających wpływ na rozwój i późniejsze uprawy miejscowych, późnodojrzewających odmian brzoskwiń w Bajo Aragón wymienia się temperatury panujące zimą na omawianym obszarze, które pozwalają na kumulację godzin zimna niezbędnych dla przejścia drzew tych wyjątkowo wymagających odmian w stan spoczynku (od momentu opadnięcia liści do momentu przed rozpoczęciem kwitnienia)

Z fizjologicznego punktu widzenia uprawiana odmiana „Amarillo Tardío” (późna żółta), składa się z klonów, które potrzebują wielu godzin zimna (minimum 1 000 rocznie), aby przejść w stan zimowego spoczynku.

W Bajo Aragón suma godzin zimna w listopadzie, grudniu i styczniu przekracza zapotrzebowanie ustalone dla upraw, które na omawianym obszarze wynosi ponad 950 godzin zimna.

Ponadto w okresie kwitnienia i formowania się owoców temperatury minimalne powinny utrzymywać się na poziomie bliskim 0 st. C, aby pąki kwiatowe rozwijały się odpowiednio i w konsekwencji wytworzyła się odpowiednia ilość owoców, ponieważ wielkość przyszłego owocu jest bezpośrednio powiązana z temperaturą otoczenia po okresie kwitnienia, a dokładnie w okresie od pełnego rozkwitu (F2) do momentu F2 + 40 dni. Zostało jasno dowiedzione (Warrington et coll., 1999), że wzrost komórek w przypadku zakresu temperatur maksymalnych/minimalnych 9/3 °C jest osiem razy większy niż przy zakresie temperatur 25/15 °C. W przypadku mrozów komórki są jednak mniej liczne i mniejsze, co wpływa na mniejszą wielkość końcową owocu.

Inny ważny aspekt stanowią odpowiednie temperatury w trakcie całego cyklu, szczególnie we wrześniu i październiku, które pozwalają na zakończenie rozwoju wegetatywnego i reprodukcyjnego omawianych odmian.

W Bajo Aragón od marca do października odnotowuje się maksymalne temperatury przewyższające 25 °C, jednak najczęściej występują one od maja, kiedy to połowa odnotowanych temperatur przewyższa wspomniany próg, do października, w którym to miesiącu tak wysokie temperatury odnotowuje się przez 5 do 10 dni. Latem temperatura osiąga w ciągu dnia wartość powyżej 25 °C a średnia temperatura maksymalna przekracza 35 °C (w lipcu wynosi ona 37,2 °C w Albalate i Alcañiz oraz 38,3 °C w Caspe).

Temperatury panujące w ciągu roku na omawianym obszarze geograficznym umożliwiają charakteryzującym się długim cyklem odmianom brzoskwiń „Tardío amarillo de Calanda” (późna żółta z Calandy) ukończenie całego cyklu wegetacyjnego i reprodukcyjnego.

Temperatury panujące zimą zapewniają odpowiednią liczbę godzin zimna, które są niezbędne do spontanicznego wznowienia wegetacji po okresie spoczynku, zaś długotrwałe łagodne warunki panujące w czasie cyklu wegetacyjnego (od marca do listopada) umożliwiają wytworzenie przez te odmiany wysokiej jakości owoców.

Wyniki próby oceniającej wybranych klonów odmiany „Tardío amarillo de Calanda” (późna żółta z Calandy) (Jesca, Calante i Evisa) przeprowadzonej w eksperymentalnym gospodarstwie należącym do rządu Aragonii usytuowanym w Alcañiz (jedna z gmin na obszarze uprawy owoców objętych ChNP o największej liczbie drzew brzoskwińowych), wykazały, że w ciągu czterech lat (2000, 2001, 2003 i 2004) wyprodukowano owoce o liczbie Brixu powyżej 14, dużym rozmiarze i zawartości miąższu, czyli najważniejszych cechach omawianych brzoskwiń.

Materiał roślinny dopuszczony do uprawy owoców objętych ChNP „Melocotón de Calanda” należy do odmiany „Tardío amarillo” (późna żółta).

Odmiana ta pochodzi z obszaru produkcji, a jej otrzymanie zajęło kilka stuleci, początkowo poprzez dobór naturalny drzew wyhodowanych z pestek owoców pochodzących z drzew o najlepszych właściwościach agronomicznych, rozpowszechnionych przez samych rolników w drodze rozmnażania wegetatywnego drzew, które najlepiej dostosowały się do miejscowych warunków glebowo-klimatycznych. Pozwoliło to na stworzenie prawdziwie lokalnej odmiany.

W 1980 r. rozpoczął proces selekcji klonów i selekcji sanitarnej odmiany „Tardío amarillo” (późna żółta) zainicjowany przez urząd badań nad rolnictwem i rozwoju rolnictwa (*Servicios de Investigación Agraria y Extensión Agraria*) utworzony przez rząd Aragonii. Celem procesu była poprawa jakości i ujednolicenie produktu sprzedawanego pod nazwą „Melocotón de Calanda”. W ten sposób na obszarze produkcji owoców „Melocotón de Calanda” wybrano do sklonowana najbardziej reprezentatywne egzemplarze lokalnej odmiany „Tardío amarillo” (późna żółta) o najlepszych właściwościach agronomicznych i największym rozmiarze owoców (Espada et coll., 1991).

Pośród wybranych we wstępnej selekcji egzemplarzy w hiszpańskim urzędzie ochrony odmian roślin (*Oficina Española de Variedades Vegetales*) przy hiszpańskim ministerstwie rolnictwa zarejestrowano następujące odmiany: Jesca (nr. 1989/2450), Calante (nr. 1989/2447) oraz Evisa (nr. 1989/2449), które obecnie stanowią podstawę upraw owoców objętych ChNP „Melocotón de Calanda”.

PODSUMOWANIE: Odmiana „Tardíos amarillos de Calanda” (późna żółta z Calandy), otrzymywana albo z tradycyjnych szczepów Jesca, Evisa i Calante, albo z ich krzyżówek, w których co najmniej jedna z linii rodzicielskich należy do tych rodzimych szczepów, jest efektem przystosowania się roślin do środowiska, z którego się wywodzą.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+DOP_Melocot%C3%B3n+de+Calanda+-+consolidado.pdf/e2877340-1cbd-fc3c-a9f5-0924479c0d18?t=1591269992936
