

V

(Ogłoszenia)

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 239/02)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PATATA DELL'ALTO VITERBESE”**NR WE: IT-PGI-0005-01038-13.09.2012****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Patata dell'Alto Viterbese”

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

Nazwa „Patata dell'Alto Viterbese” określa bulwy gatunku *Solanum tuberosum* otrzymywane z odmian Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona i Agria, uprawianych na obszarze określonym w pkt 3, które w momencie wprowadzenia do obrotu mają następujące cechy:

Fizyczne:

— kształt: regularny owalny lub owalny wydłużony,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

- kaliber: 40–75 mm,
- skórka: żółta, gładka,
- miąższ: żółty,
- część jadalna: nie mniej niż 97 %.

W przypadku produktów zakwalifikowanych jako IV gatunek nie przewiduje się ograniczeń kształtu i kalibru. Taki produkt jest pozbawiony skórki i pokrojony zgodnie z potrzebami rynku.

Chemiczne (na 100 g części jadalnej):

- wilgotność: 75–85 %,
- skrobia: co najmniej 10 g.

Tolerancje jakościowe

Każda wada, która ma nie więcej niż 3 mm głębokości, uznawana jest za powierzchniową i nie jest brana po uwagę; nie dotyczy to strupów powierzchniowych i wad zajmujących więcej niż 15 % powierzchni bulw.

W każdym opakowaniu przeznaczonym do sprzedaży dopuszcza się ponadto następujące tolerancje jakościowe:

- zewnętrzne wady bulw:
 - niedojrzałe, niecałe, zwiędłe i zdeformowane: 1 % masy;
 - pozieleniałe: 3 % masy;
 - strupy na powierzchni: 3 % masy;
 - uszkodzenia mechaniczne: 3 % masy;
 - uszkodzenia spowodowane chorobami grzybowymi: 2 % masy,
- wewnętrzne wady bulw:
 - rdzawa plamistość: 3 % masy;
 - plamy pod skórka: 5 % masy;
 - pustowatość bulw: 3 % masy,
- wady związane z uprawą:
 - przyklejona ziemia: 1 % masy;
 - ziemia nieprzyklejona i inne zanieczyszczenia: 0 % masy.

Tolerancje jakości nie mogą w żadnym wypadku przekroczyć 10 % masy łącznej; niedopuszczalny jest jakiegokolwiek obcy zapach lub smak.

W przypadku produktów zakwalifikowanych jako IV gatunek niedopuszczalne są plamy na bulwach pakowanych występujące na więcej niż 5 % masy.

Tolerancje kalibru

W przypadku produktów przeznaczonych do sprzedaży w stanie świeżym dopuszczalne jest, by w każdym opakowaniu 5 % bulw miało kaliber mniejszy lub większy od określonego.

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

Wszystkie czynności związane z uprawą ChOG „Patata dell'Alto Viterbese” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Produkt musi być przekazywany bezpośrednio do sprzedaży bez obróbki lub przechowywany w magazynach chłodniczych bez dostępu światła, w temperaturze 5–8 °C i wilgotności 88–93 %. Bulwy nie mogą być przechowywane w chłodni dłużej niż 9 miesięcy.

Ziemniaki mogą być poddane zabiegom z użyciem gazów zapobiegającym wypuszczaniu pędów.

Postępowanie w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia

Ziemniaki poddawane są procesowi mycia w wodzie w celu usunięcia ziemi i ewentualnych innych zanieczyszczeń.

Następnie są poddawane mechanicznemu usuwaniu skórki i pierwszej segregacji, podczas której usuwa się bulwy, które nie mogą być wykorzystane do celów spożywczych oraz ewentualne pozostałe jeszcze zanieczyszczenia (kamienie, inne rośliny itd.).

Produkt zostaje pokrojony lub kontynuowana jest obróbka całych bulw.

Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczany jest w wodzie ozonowanej w celu spowolnienia procesu utleniania.

Następnie produkt jest ważony i pakowany do pojemników odpowiednich do zastosowań spożywczych.

ChOG „Patata dell'Alto Viterbese” musi być pakowany w jeden z następujących rodzajów opakowań:

- w przypadku produktu świeżego: opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka kartonowe o pojemności: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg; siatki o pojemności: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg; worki o pojemności: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg; kartony o pojemności: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg; skrzynie drewniane o pojemności: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg; kosze o pojemności: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg; tacki o pojemności: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg; pojemniki o pojemności: 0,5 kg, 0,750 kg, 1 kg,
- w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia: przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych, zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg i 10 kg; przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg; przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg; przezroczyste wiaderko plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 5 kg i 10 kg.

Po zejściu z linii produkcyjnej i przed wysyłką produkt przechowywany jest w komorach chłodniczych w temperaturze 3–5 °C.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Niedozwolona jest sprzedaż produktu luzem, chyba że pojedyncze bulwy zostaną opatrzone etykietą.

Etykieta umieszczana na opakowaniach zawiera graficzny symbol unijny, odpowiednie wyrażenia i informacje wynikające z wymogów określonych w przepisach prawa oraz nazwę „Patata dell'Alto Viterbese” a po niej skrót „IGP” („ChOG”) lub wyrażenie „Indicazione geografica protetta” („chronione oznaczenie geograficzne”).

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia innego niż wyrażenie przewidziane.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy, stanowiące obszar produkcji ChOG, położone są w prowincji Viterbo i są to: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano i Proceno.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” leży w najdalej wysuniętej na północ części regionu Lacjum w prowincji Viterbo, położony jest między jeziorem Bolsena, Umbrią i Toskanią. Obszar ten znajduje się w obrębie kompleksu wulkanicznego Vulsino, cechuje się glebami pochodzenia wulkanicznego, bogatymi w potas i mikroklimatem będącym pod wpływem jeziora Bolsena.

Pochodzenie wulkaniczne jest bardzo charakterystyczne dla terenów tego obszaru, ponieważ mają one takie specyficzne cechy, jak obecność materiałów lawowych i piroklastycznych oraz luźna struktura piaszczysta o wysokiej przepuszczalności i stosunkowo małej gęstości. Są to gleby kwaśne o pH wynoszącym 5–6,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 000 ppm) i mikroelementów.

Na warunki klimatyczne wpływa obecność jeziora Bolsena, rozległego zbiornika wodnego, którego łagodzące działanie wpływa na ukształtowanie się warunków mikroklimatycznych szczególnie sprzyjających uprawie „Patata dell’Alto Viterbese”.

Średni poziom opadów na tym obszarze wynosi 850–1 200 mm/rok, przy czym deszcze występują zwłaszcza w okresie jesieni i wiosny, a latem panuje susza.

Średnie roczne temperatury wynoszą 13,5–15,5 °C.

Jednorodność cech glebowo-klimatycznych tego obszaru potwierdza mapa fitoklimatyczna regionu Lacjum, która obszar produkcji „Patata dell’Alto Viterbese” klasyfikuje jako jednorodną strefę: region o klimacie umiarkowanie ciepłym, typ temperaturowy obszarów pagórkowatych górny (podgórski), typ ombrotermiczny: hiperwilgotny dolny.

5.2. Specyfika produktu

„Patata dell’Alto Viterbese” charakteryzuje się następującymi cechami:

intensywność barwy miąższu, która jest wyłącznie żółta;

jednorodna barwa skórki pozbawionej wad;

smak intensywny i przyjemny;

duża różnorodność możliwych zastosowań gastronomicznych.

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

Cechy charakterystyczne ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” są uwarunkowane środowiskiem, w jakim jest uprawiana (gleba, klimat, technika uprawy, sposób przechowywania), dlatego też związek „Patata dell’Alto Viterbese” z obszarem produkcji jest oczywisty.

To właśnie skład chemiczny, odczyn pH, obecność mikroelementów i minerałów w glebie, połączone z bliskością jeziora Bolsena wpłynęły na ukształtowanie się specyfiki produktu.

W okresie wiosennym (kwiecień–maj), gdy ziemniak znajduje się w fazie wschodu i rozpoczyna się rozwój wegetatywny, temperatury na obszarze upraw ChOG wynoszą 12–14,5 °C: są to optymalne temperatury dla tych faz rozwoju rośliny. Latem temperatury na tym obszarze, dzięki wpływowi jeziora Bolsena, stopniowo rosną od 17 °C i sięgają około 24 °C w lipcu; w tym okresie zamyka się cykl biologiczny ziemniaka i roślina osiąga dojrzałość. Takie optymalne w tym miejscu warunki klimatyczne (temperatura poniżej 24 °C) sprzyjają przemieszczaniu się węglowodanów i składników mineralnych do bulw rośliny.

Odnosnie do opadów (średni poziom roczny to 800–1 200 mm) – ich brak w sierpniu w połączeniu z wysokimi temperaturami, sięgającymi nawet 30 °C, sprzyja fazie dojrzewania i starzenia się.

Ponadto warunki suszy na etapie zbioru warunkują cechy jakościowe „Patata dell’Alto Viterbese”, takie jak jednorodna barwa skórki i ogólny wygląd bulw (deszcz powoduje pogarszanie się stanu skórki i pojawianie się na jej powierzchni ciemnych plam).

Dzięki wszystkim tym cechom wynikającym z interakcji ze środowiskiem „Patata dell’Alto Viterbese” zyskała renomę, potwierdzoną licznymi znalezionymi tekstami źródłowymi (dokumenty przewozowe, faktury itd.), które świadczą też o utrwalonym związku historyczno-kulturalno-społecznym między produktem a obszarem jego produkcji. Specjalistyczne czasopisma, zdjęcia, przekaz miejscowych autorów i dokumenty filmowe świadczą o obecności „Patata dell’Alto Viterbese” od początku XX w. O obecnej renomie „Patata dell’Alto Viterbese” świadczą liczne publikacje, artykuły i przepisy. Wśród najważniejszych publikacji należy wymienić dwie opracowane przez Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, tj. „L’alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell’ Alta Tuscia” („Alta Tuscia na talerzu – przewodnik po smakach i gustach regionu Alta Tuscia”) (2008) oraz „I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell’alta Tuscia” („Produkty rolno-spożywcze typowe dla regionu Alta Tuscia”) (2001), w których produktowi „Patata dell’Alto Viterbese”, wymienianemu jako typowy dla tego obszaru, poświęcony jest osobny rozdział, opisujący charakterystyczny smak, użycie i zastosowanie w lokalnych daniach. Ziemniak „Patata dell’Alto Viterbese” wymieniany jest też przy okazji winiarsko-gastronomicznej imprezy „Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale” („Łasując wśród specjalów Górskiej Gminy Alta Tuscia w Lacjum”), która odbyła się w Orvieto dnia 9 października 2004 r. Produktowi „Patata dell’Alto Viterbese” Italo Arieti poświęcił osobny rozdział w swoim przewodniku „Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo” („Tuscia przy stole – przepisy, ciekawostki, tradycyjne wyroby gastronomiczne prowincji Viterbo”; wyd. Primaprint editori in Viterbo VI wydanie, 2005). Ziemniak „Patata dell’Alto Viterbese” jest też wymieniany jako typowy dla regionu Lacjum w artykule opublikowanym w czasopiśmie „Informatore Agrario” zatytułowanym „Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione” („Tyle pięknych ziemniaków ... podróż po Włoszech szlakiem ziemniaków o długiej tradycji”, s. 22–27, listopad–grudzień 2008 r.). Ponadto ważne znaczenie mają odniesienia opublikowane na stronach internetowych dotyczących „Patata dell’Alto Viterbese”, cenionego za swoją pulchną konsystencję idealnie nadającą się do przygotowywania *gnocchi*.

O znaczeniu produktu dla lokalnej kultury świadczą tradycyjne święta (*sagra*): od Sagra degli Gnocchi, która po raz pierwszy odbyła się w 1977 r. w S. Lorenzo Nuovo, po Sagra della Patata, która odbywa się od 1985 r. w gminie Grotte di Castro; w jej organizację zaangażowana jest duża liczba lokalnej ludności. Należy również w wspomnieć o promocji produktu „Patata dell’Alto Viterbese” prowadzonej przez spółdzielnię miejscowych rolników w formie wystaw pomologicznych prezentujących odmiany uprawiane i te, które są jeszcze w fazie doświadczalnej. W 2001 r. odbyła się już piąta edycja tej wystawy. Związek kulturowy podkreśla również powszechne stosowanie ziemniaka w licznych daniach typowych dla miejscowej tradycji gastronomicznej, takich jak *minestra con „l’orloge”* (zupa z zegarkiem), zwana tak ze względu na sposób krojenia ziemniaków; *pasta e patate* (makaron i ziemniaki) – skromne danie chłopskie tradycyjne dla regionu Alto Viterbese i *frittata di patate* (omlet z ziemniaków) przyrządzany bez użycia jaj jak w klasycznym omlecie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Patata dell’Alto Viterbese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 126 z dnia 31 maja 2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.