

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

(2011/C 108/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. 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

„PATACA DE GALICIA”/„PATATA DE GALICIA”

NR WE: ES-PGI-0105-0205-17.03.2010

ChOG (X) ChNP ()

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 zmian:

- 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
- 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:

Zmieniono wymogi dotyczące wielkości, aby dostosować je do przepisów aktu prawnego *Real Decreto nr 31/2009* z dnia 16 stycznia 2009 r. ustanawiającego normę jakości handlowej dla ziemniaków spożywczych na rynku krajowym („*Real Decreto n° 31/2009, de 16 de enero de 2009, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional*”) (hiszpański dziennik urzędowy B.O.E. nr 21 z dnia 24 stycznia 2009 r.). Nowe wymogi są następujące:

„Minimalna wielkość wynosi 35 mm. Dopuszcza się jednak wprowadzanie do obrotu ziemniaków o wymiarach od 18 mm do 35 mm pod nazwą »patata menuda fuera de calibre« (»małe ziemniaki niewymiarowe«) lub pod inną nazwą handlową o równoważnym znaczeniu.”

3.2. Obszar geograficzny:

Rozszerzono obszar produkcji i pakowania na miejscowości przygraniczne, tzn. Castrelo do Val, Laza, Monterrei, Oímbra oraz Verín, należące do regionu A Limia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Metoda produkcji:*

Usunięto warunki dotyczące rozmieszczenia sadzeniaków, pozostawiając tę kwestię w gestii producenta stosownie do narzędzi i wielkości sadzeniaków wykorzystywanych do sadzenia.

Obredlanie można zastąpić inną analogiczną techniką uprawy.

Przystosowano wielkość opakowań do przepisów aktu prawnego Real Decreto nr 31/2009 z dnia 16 stycznia 2009 r. ustanawiającego normę jakości handlowej dla ziemniaków spożywczych na rynku krajowym („Real Decreto n° 31/2009, de 16 de enero de 2009, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional”)(hiszpański dziennik urzędowy B.O.E. nr 21 z dnia 24 stycznia 2009 r.).

Przewidziano możliwość stosowania opakowań o pojemności 20 kg na użytek restauracji, hotelarstwa i innych jednostek, które zgłoszą takie potrzeby.

3.4. *Inne:*

Jednolita wielkość ziemniaków nie jest obowiązkowa w przypadku opakowań do sprzedaży detalicznej o pojemności netto powyżej 5 kg. W odniesieniu do opakowań do sprzedaży detalicznej o pojemności netto poniżej 5 kg lub równej 5 kg różnica między największymi a najmniejszymi ziemniakami nie może przekraczać 35 mm.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PATACA DE GALICIA”/„PATATA DE GALICIA”

NR WE: ES-PGI-0105-0205-17.03.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Patata de Galicia”/„Patata de Galicia”

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

Hiszpania

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:*

Produktem jest bulwa z gatunku *Solanum tuberosum* L., uprawianej odmiany „Kennebec”, przeznaczona do spożycia przez ludzi.

Ziemniaki objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Patata de Galicia” cechują się następującymi właściwościami:

- kształt bulwy: od okrągłej do owalnej,
- występowanie bardzo płtykich oczek,
- skórka gładka i cienka,
- kolor skórki: jasnożółty,
- kolor miąższu: biały,
- konsystencja: twarda w dotyku, kremowa po ugotowaniu i zwarta podczas spożywania,
- jakość podczas spożywania: doskonała, w szczególności ze względu na zawartość substancji suchej oraz ze względu na kolor, aromat i smak po ugotowaniu,
- właściwości chemiczne: zawartość substancji suchej powyżej 18 % i zawartość cukrów redukujących poniżej 0,4 %.

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:*

Zarówno uprawa, jak i przechowywanie oraz pakowanie powinny być przeprowadzane na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Konieczność przechowywania i pakowania na określonym obszarze wynika z konieczności zachowania właściwości produktów oraz z faktu, że tradycyjnie odpowiednie obiekty znajdują się w gminach, w których produkcja ziemniaków jest najwyższej jakości. Należy również wziąć pod uwagę, że podczas procesu pakowania ma miejsce ręczna selekcja przeprowadzana przez pracowników posiadających duże doświadczenie i wiedzę w tym zakresie. Z drugiej strony umożliwia to zminimalizowanie ewentualnego obniżenia jakości końcowego produktu w wyniku transportu (wzrost liczby uderzeń, niedostosowana temperatura itd.) i nieodpowiednich warunków przechowywania.

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

Ziemniaki spożywcze objęte chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Pataca de Galicia”/„Patata de Galicia” muszą być wprowadzane do obrotu w nowych i czystych opakowaniach wykonanych z właściwych materiałów, tak aby ułatwić właściwą wentylację, konserwację i transport.

Ziemniaki pakowane są w jednolitych partiach według wielkości i pochodzenia, przy czym minimalna wielkość wynosi 35 mm. Dopuszcza się jednak wprowadzanie do obrotu ziemniaków o wymiarach od 18 mm do 35 mm pod nazwą „patata menuda fuera de calibre”(„małe ziemniaki niewymiarowe”) lub pod inną nazwą handlową o równoważnym znaczeniu.

Jednolita wielkość ziemniaków nie jest obowiązkowa w przypadku opakowań o wadze netto powyżej 5 kg. W odniesieniu do opakowań do sprzedaży detalicznej o pojemności netto poniżej 5 kg lub równej 5 kg różnica między największymi a najmniejszymi ziemniakami nie może przekraczać 35 mm.

Opakowania muszą mieć pojemność netto 15, 10, 5, 4, 3, 2 i 1 kg, przy czym wyjątkowo możliwe jest stosowanie opakowań o pojemności 20 i 25 kg na użytek restauracji, hotelarstwa i innych jednostek, które zgłoszą takie potrzeby.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na wszystkich opakowaniach zawierających chroniony produkt musi widnieć logo i napis „Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia/Patata de Galicia” („Chronione Oznaczenie Geograficzne Pataca de Galicia/Patata de Galicia”), zajmujące jedną trzecią głównej etykiety opakowania.

Wszystkie opakowania muszą także posiadać wydaną przez radę regulacyjną numerowaną etykietę dodatkową, na której znajduje się logo chronionego oznaczenia geograficznego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje następujące cztery regiony Wspólnoty Autonomicznej Galicji:

Region Bergantiños (A Coruña): składający się z gmin Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica i Ponteceso.

Region A Terra Chá-A Mariña (Lugo): składający się ze wszystkich gmin Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospoito, Foz, Lourenzá Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, Valadouro, Vilalba i Xermade.

Region Lemos (Lugo): składający się z gmin Monforte de Lemos, Pantón i Saviñao.

Region A Limia (Ourense): składający się ze wszystkich gmin Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Castrelo do Val, Cualedro, Laza, Monterrei, Oímbra, Porqueira, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Verín, Vilar de Santos oraz Xinzo de Limia; powiatów Coedo i Torneiros gminy Allariz; powiatów Bóveda, Padreda, Seiró y Vilar de Barrio, należących do gminy Vilar de Barrio; oraz A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña oraz Sobradelo, gminy Xunqueira de Ambía.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Wyznaczony obszar geograficzny cechują korzystne warunki klimatyczne i glebowe sprzyjające właściwemu rozwojowi upraw i wysokiej jakości ziemniaków w Galicji.

Cechy charakterystyczne obszaru geograficznego, które bezpośrednio wpływają na optymalne warunki dla upraw ziemniaków, są następujące:

Klimat:

Opady atmosferyczne: należy podkreślić występowanie obfitych opadów atmosferycznych w regionach produkcji od 1 000 do 1 500 mm rocznie, z okresem suchym w sierpniu i wrześniu.

Temperatury: łagodne podczas okresu wzrostu ziemniaka.

Gleby:

gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste, o wartości pH między 5 a 6,5.

Orografia:

Obszar geograficzny obejmuje głównie równiny położone na średniej wysokości lub nizinie, o doskonałych warunkach do uprawy ziemniaków.

5.2. Specyfika produktu:

Do właściwości ziemniaków z Galicji nadających im przewagę jakościową nad ziemniakami z innych obszarów produkcji należy zaliczyć:

- dobre przystosowanie ziemniaków odmiany Kennebec do gleb występujących w Galicji, umożliwiające uzyskanie bulw o bardzo płtykich oczkach, cienkiej i gładkiej skórce oraz bardzo białej barwie miąższu,
- cechy jakościowe: Ziemniaki objęte ChOG są lekko mączne, o dość zwartej konsystencji, lekko lub średnio kruche, twarde w dotyku. Właściwości te sprawiają, że są one doskonałe do wszelkiego rodzaju potraw, w szczególności ze względu na zawartość substancji suchej oraz ze względu na kolor, aromat i smak po ugotowaniu,
- właściwości chemiczne: zawartość substancji suchej powyżej 18 % i zawartość cukrów redukujących poniżej 0,4 %.

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):

Warunki klimatyczne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w szczególności obfite opady atmosferyczne w regionach produkcji oraz łagodne temperatury, tworzą optymalne warunki dla wzrostu ziemniaków bez konieczności nawadniania, dzięki czemu możliwy jest stały wzrost bulw.

Trwający w sierpniu i we wrześniu okres suchy, podczas którego gleba wykazuje niedobór wody, sprawia, że bulwy tracą wodę przed zbiorem i dojrzewają w idealnych warunkach, co z kolei przyczynia się do ukształtowania się jednolitej i odpornej skórki. W połączeniu ze spadkiem zawartości wody w bulwie, umożliwia to lepszą konserwację ziemniaków oraz zwiększa ich jakość spożywczą.

Na obszarach produkcji przeważają gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste, o wartości pH między 5 a 6,5, optymalne dla tego typu upraw, ponieważ sprzyjają wentylacji gruntu i w związku z tym zmniejsza się występowanie chorób, takich jak *Pectobacterium* spp. lub *Rhizoctonia solani*. Dzięki tej strukturze gleby skórka jest cienka i jednolita a bulwy wychodzą z ziemi czyste, tak więc mycie ich nie jest konieczne. Ponadto lekko kwaśny odczyn pH uniemożliwia występowanie chorób, takich jak *Streptomyces* spp.

Jeżeli chodzi o czynnik ludzki, wśród stosowanych tradycyjnych technik uprawy, należy podkreślić znaczenie obfitego nawożenia naturalnego od 25 do 30 t/ha, co bardzo korzystnie wpływa na wysoką jakość kulinarną ziemniaków produkowanych w tych szczególnych warunkach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://mediorural.xunta.es/fileadmin/arquivos/alimentacion/Patata_Galicia_Pliego_Condiciones.pdf