

**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**

(2015/C 70/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„DE MEERLANDER”

Nr UE: NL-PGI-0005-01175-6.11.2013

ChNP ( ) ChOG ( X )

**1. Nazwa**

„De Meerlander”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niderlandy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Kategoria produktów**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Produktem są przeznaczone do spożycia przez ludzi bulwy gatunku *Solanum tuberosum L.*, odmiany ziemniaka o nazwie „Meerlander”. Ta wprowadzona do obrotu w 1947 r. odmiana powstała w wyniku skrzyżowania odmian „Bevelander” i „Record”. Odmiana ta została wyhodowana na obszarze Haarlemmermeer, skąd wywodzi się jej nazwa.

**Właściwości fizyczne**

„De Meerlander” jest odmianą wczesnie dojrzewającą.

Bulwy ziemniaka odmiany „Meerlander” są średniej, mniej więcej jednakowej wielkości, mają regularny, okrągły lub okrągło-owalny kształt i są lekko spłaszczone. Bulwy mają dość szorstką, jasnożółtą skórkę, miąższ jest jasnożółty, a oczka na powierzchni bulw są płytkie.

„De Meerlander” jest odmianą ziemniaka typu kulinarnego CD: ma mączną, niezbyt zwartą konsystencję, a po ugotowaniu ziemniaki tej odmiany tylko nieznacznie zmieniają barwę.

Rozmiar produktu oferowanego konsumentom wynosi 40–55 mm.

**Właściwości chemiczne**

Zawartość masy suchej w ziemniaku jest wysoka i wynosi około 20 %; co powoduje, że jest on kruchy, a zawartość skrobi wynosi 7 (w skali od 1 do 10).

Sucha masa wynosi średnio 380 g.

**Właściwości organoleptyczne**

Smak ziemniaków „De Meerlander” jest łagodny i aksamitny, nieco suchy, lecz wyraźny. Mają one słonawy aromat.

**Inne właściwości ziemniaka „De Meerlander”**

„De Meerlander” jest odmianą trwałą, odporną na patotyp 1 (D1) i wirusa A. Ziemniaki tej odmiany nie są zbyt narażone na porażenie bulw zarazą ziemniaka *Phytophthora infestans* ani na uszkodzenia wewnętrzne.

Liście w tej odmianie są mocne, duże i zapewniają bardzo dobrą okrywę.

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

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

Ziemniaki „De Meerlander” są uprawiane z zatwierdzonych sadzeniaków na specjalnie przeznaczonych do tej uprawy, dobrze drenowanych działkach, położonych na obszarze Haarlemmermeer.

Sadzi się je w kwietniu lub maju.

Odległość między rzędami i między roślinami wynosi  $75 \times (28-32)$  cm, w wyniku czego zebrane ziemniaki mają średnio 40–55 mm. Stosowanie nawozów jest odpowiednio dostosowane, przy czym preferowane są nawozy organiczne, w razie potrzeby uzupełniane nawozami sztucznymi. Data zbiorów nie jest stała, przypada jednak zazwyczaj we wrześniu.

Podczas zbiorów ziemniaki są sortowane w zależności od wielkości i jakości.

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

—

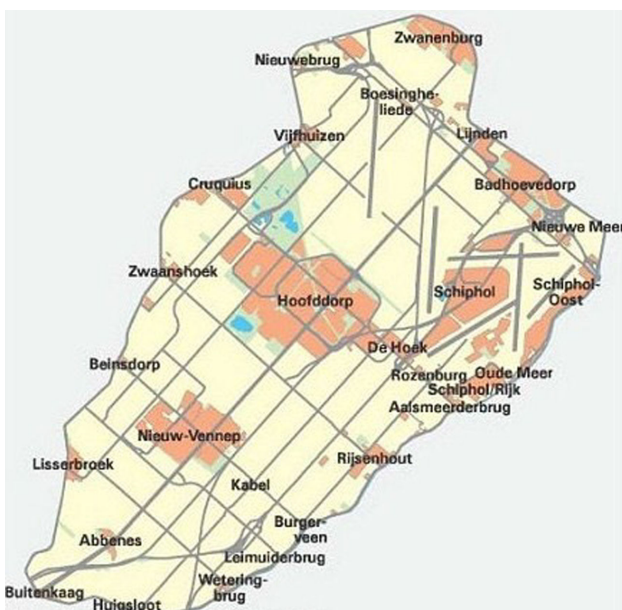
3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na wszystkich opakowaniach musi być zamieszczone logo ChOG i nazwa „De Meerlander” z poniższym herbem:



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym można uprawiać odmianę „De Meerlander”, to wyłącznie obszary rolne na polderze Haarlemmermeer, który jest otoczony kanałem Ringvaart. Obszar geograficzny jest zatem ograniczony do obszaru otoczonego kanałem Ringvaart, jak przedstawiono poniżej.



## 5. Związek z obszarem geograficznym

Odmiana „De Meerlander” została wyhodowana w 1936 r. na obszarze Haarlemmermeer, co znajduje odzwierciedlenie w jej nazwie. Odmiana ta została wpisana do niderlandzkiego wykazu odmian w roku 1947. Od tego roku obszarem jej uprawy jest Haarlemmermeer.

Około 150 lat temu rozpoczęto osuszanie terenu Haarlemmermeer, którego powierzchnia wynosiła wówczas nieco ponad 18 000 ha. Gleba, w której występuje stara glina morska, leżąca pod bagnem topogenicznym i odsłonięta przy osuszaniu, okazała się znacząco odmienna od gleb na innych osuszanych obszarach.

Skład gleby gliniastej w wyznaczonym obszarze sprawia, że jest ona żyźniejsza niż inne gleby (piaszczyste). Gleba gliniasta powoduje łączenie się (dodatnich) jonów ze składników mineralnych rozpuszczonych w wodach gruntowych z minerałami frakcji gliny. Składniki mineralne nie są zatem wypłukiwane przez wody gruntowe, ale pozostają związane w cząstkach gliny i są dzięki temu wchłaniane przez roślinę ziemniaka.

Geograficzne położenie blisko wybrzeża (około 15–20 km od Morza Północnego) na polderze Haarlemmermeer, gdzie przenikanie soli sprawiło, że jej zawartość w wodach gruntowych jest wyższa niż gdzie indziej, spowodowało, że gleba uprawna jest lekko słona, co przekłada się na słonawy aromat ziemniaka.

Warunki meteorologiczne na wspomnianym obszarze charakteryzują się regularnymi opadami i wiatrem wiejącym w kierunku łądu, co sprawia, że bulwy odmiany „Meerlander” są wyraźnie lepszej jakości niż bulwy innych odmian, są też o wiele rzadziej uszkodzone w porównaniu z ziemniakami innych odmian.

Ze względu na zwartą strukturę gliniastej gleby na bulwach ziemniaków nie powstają narośle ani inne nieregularne kształty. W razie ich powstania wyrównuje je gleba. Z uwagi na gliniasty charakter gleby skórka bulw odmiany „Meerlander” jest nieco mniej szorstka i bardziej żółtawa niż skórka innych odmian ziemniaków uprawianych w glebie piaszczystej.

Uboga w wapno stara gleba zawierająca glinę morską występująca na obszarze Haarlemmermeer o zawartości cząstek nieorganicznych < 16 µm na poziomie 23 % i dość wysokim pH 7,2 sprawia, że ziemniaki tej odmiany są bardziej mączne i mają nieco większą masę suchą niż ziemniaki uprawiane na glebach piaszczystych i zrehabilitowanych torfowiskach.

Uprawa ziemniaków jest od dawna związana z obszarem Haarlemmermeer. Wynika to przede wszystkim ze wskazanych powyżej właściwości gleby, szczególnych właściwości organoleptycznych i wysokiej jakości odmiany „Meerlander”, a także technik uprawy stosowanych przez producentów. Uprawa ziemniaków na tym polderze zawsze była ważnym czynnikiem ekonomicznym.

Od końca lat 50. ubiegłego wieku coraz więcej organizacji zajęło się sprzedażą materiału siewnego „De Meerlander”, tak że ostatecznie roczna sprzedaż sadzeniaków na potrzeby uprawy tej odmiany wynosiła blisko 400 ton. Były one sprzedawane w tym regionie przez znanych wówczas sprzedawców ziemniaków. Od tamtego czasu zasięg produkcji tej odmiany był ograniczony i nadal pełni ona ważną rolę jako specjalność lokalna.

Burmistrz Haarlemmermeer udzielił zatem spółdzielni „De Meerlander Aardappel” zgody na stosowanie herbu gminy w celu podkreślenia pochodzenia tej odmiany i jasnego oznaczenia jej jako oryginalny produkt wywodzący się z tego obszaru geograficznego.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA\\_PD\\_Meerlander\\_def.pdf](http://www.eu-streekproducten.nl/sites/default/files/BGA_PD_Meerlander_def.pdf)

---