

INNE AKTY

KOMISJI EUROPEJSKIEJ

Publikacja wniosku 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

(2010/C 33/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PATATA DELLA SILA”

Nr WE: IT-PGI-0005-0643-21.09.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Patata della Sila”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):

Klasa 1.6– Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1):

Nazwa „Patata della Sila” określa bulwy do przechowywania gatunku *solanum tuberosum*, z rodziny *solanaceae* otrzymywane z odmian sklasyfikowanych w krajowych rejestrach odmian krajów członkowskich Unii Europejskiej oraz certyfikowanych bulw nasiennych, które w momencie przekazania do konsumpcji muszą mieć następujące cechy: kształt okrągło-owalny – podłużno-owalny. Kaliber: mniejszy lub równy 28 mm (typ *granaglia*), wynoszący od 28 do 45 mm (typ *mezzanella* lub *tondello*), wynoszący od 46 do 75 mm (typ *prima*), ponad 76 mm (typ *fiorone*). Skórka: odporna na ścieranie. Miąższ: spójny, nie poddający się przy nacisku. Zawartość substancji suchej: co najmniej 19 %. W momencie wprowadzania do obrotu bulwy muszą być zdrowe, pozbawione kielków, nienaruszone, czyste, pozbawione plam o wielkości przekraczającej 3 mm lub uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty. Dopuszcza się obecność nacięć lub zadrapań lub otarć skórki na nie więcej niż 5 % całkowitej wagowej ilości bulw. Dopuszczalny poziom pozostałości substancji czynnych (%): nie więcej niż 50 % wartości dopuszczalnej określonej w obowiązujących przepisach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Renoma ziemniaków „Patata della Sila” związana jest z ich cechami organoleptycznymi i zaletami z kulinarnego punktu widzenia, do których należy w szczególności podatność do smażenia i przechowywania przez długi okres bez konieczności poddawania obróbce chemicznej zapobiegającej kiełkowaniu.

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:

Uprawa „Patata della Sila” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Uprawę rozpoczyna się, po odpowiednim przygotowaniu gleby, przez wysadzenie certyfikowanych bulw nasiennych klasy A lub wyższej, należących do odmian wpisanych do krajowych rejestrów odmian krajów członkowskich Unii Europejskiej. Dopuszczalny jest rok „opóźnienia”, tj. wysadzenie bulw nasiennych wyhodowanych przez rok na obszarze określonym w pkt 4. Zbiór odbywa się od 20 sierpnia do 30 listopada – w okresie, w którym panujące temperatury są niewysokie, na ogół nie przekraczają 15–18 °C.

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

W celu wprowadzenia do obrotu „Patata della Sila” musi być pakowana w jeden z następujących rodzajów opakowań: opakowania typu *vert-bag*, *girsac* i torebki o pojemności od 1 do 5 kg; opakowania siatkowe o pojemności od 1 do 2,5 kg; worki o pojemności od 2,5 do 10 kg; opakowania kartonowe o pojemności od 5 do 20 kg; skrzynie drewniane o pojemności od 12,5 do 20 kg; kosze o pojemności od 10 do 20 kg; tacki o pojemności od 0,5 do 1 kg; pojemniki o pojemności od 0,5 do 1 kg. Wszystkie opakowania muszą być wykonane z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych i tak zapieczętowane, by wyjęcie produktu nie było możliwe bez zniszczenia opakowania. Nie jest dopuszczalna sprzedaż produktu luzem, za wyjątkiem pojedynczych bulw oznakowanych odpowiednim logo.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Sposób prezentacji produktu w momencie wprowadzenia do obrotu przewiduje umieszczenie na etykiecie wyraźną i czytelną czcionką, oprócz logo, graficznego symbolu unijnego, odpowiednich danych i informacji, spełniających wymagania określone w przepisach prawa, następującego napisu: „Patata della Sila” z ewentualnym dodaniem tłumaczenia, a po nim pełnego określenia „Indicazione Geografica Protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) lub jego skrótu (IGP). W przypadku produktów wyhodowanych na obszarze sklasyfikowanym jako górski na etykiecie można umieścić napis „prodotto della montagna”. Logo ma kolor niebieski, ale dopuszczalne jest też przedstawianie logo w innych kolorach. Logo może być zmniejszone, przy czym wymiar podstawy nie może mieć mniej niż 2,5 cm w przypadku znakowania pojedynczych bulw naklejanymi etykietami lub laserowo, przy czym muszą być zachowane proporcje logo przedstawionego poniżej. Znakowanie pojedynczych bulw za pomocą logo ma zastosowanie tylko w przypadku bulw o kalibrze równym lub większym niż 46 mm. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia innego niż wyraźnie przewidziane.

Logo „Patata della Sila”:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Patata della Sila” obejmuje wyłącznie terytorium następujących gmin: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo w prowincji Cosenza oraz gmin Albi, Carlupoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S. Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli, Taverna w prowincji Catanzaro. Powyższe gminy w sposób naturalny wytyczają granicę masywu Sila, na obszarze którego cechy gleby i klimatu umożliwiają stały i powolny wzrost bulw i optymalne warunki dla dojrzewania rośliny.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Aspekt glebowo-klimatyczny obszaru, na którym uprawia się „Patata della Sila”, ma duże znaczenie. Pod względem granulometrii gleby w tej okolicy są w większości luźne, przeważnie piaszkowe z piasku drobnoziarnistego, a więc bardzo przepuszczalne i łatwe do uprawiania; odczyn pH gleb ma wartość od 5 do 6,5; są bogate w substancje organiczne, których zawartość na niektórych obszarach wynosi do 10,04 %, dzięki czemu są naturalnie żyzne. Z klimatycznego punktu widzenia masyw Sila cechuje klimat bardzo suchy latem i zimny zimą. Odnotowywane temperatury mają wartość rosnącą w okresie od kwietnia do maja, który jest idealny do wysadzania. Wzrostowi roślin sprzyja ponadto dzienna amplituda temperatur i długotrwałe nasłonecznienie, które umożliwia stały i powolny wzrost bulw, co sprzyja gromadzeniu suchej substancji, a końcowa faza dojrzewania rośliny umożliwia uzyskanie produktu odpowiedniego do długiego przechowywania bez konieczności poddawania obróbce chemicznej zapobiegającej kiełkowaniu. Tę ważną cechę roślina wykazuje od momentu zbioru, który przeprowadzany jest w niewysokich temperaturach, które na ogół nie przekraczają 15–18 °C. Obszar produkcji jest całkowicie pozbawiony źródeł zanieczyszczenia atmosferycznego lub wodnego. Wykorzystywane gleby w masywie Sila jest wysoce ograniczone, a ziemniaki stanowią jedyną roślinę uprawianą na tym płaskowyżu. Gleby nawadniane są wodą źródlaną, a obróbki są ograniczone do minimum, ponieważ występująca latem bardzo wyraźna różnica między temperaturami panującymi w dzień i w nocy, surowa zima i opady śniegu oczyszczają środowisko z licznych czynników szkodzących uprawom, a ataki pasożytów są niezwykle rzadkie, ograniczone i dlatego też łatwe jest ich kontrolowanie.

5.2. Specyfika produktu:

„Patata della Sila” wyróżnia się i jest ceniona dzięki możliwości długiego przechowywania, doskonałym zaletom kulinarnym, w szczególności wyjątkowej zdatności do smażenia, związanej z wysoką zawartością suchej substancji po smażeniu w oleju, co umożliwia większą trwałość biało-żółtej barwy miąższu ziemniaków. Pod tym kątem przeprowadzono analizę produktu, który został porównany z próbkami pochodzącymi innych obszarów produkcji. Uzyskane wyniki wykazały, że ziemniaki uprawiane w masywie Sila cechuje po ugotowaniu dużo wyższy poziom suchej substancji, co sprawia, że są bardziej odpowiednie do smażenia, a także kolor miąższu o większej intensywności zbliżony do żółtego, charakterystyczny, wyraźnie zaznaczony smak ziemniaka, skórka grubsza i odporna na obróbkę mechaniczną w porównaniu z ziemniakami pochodzącymi z innych obszarów.

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

ChOG „Patata della Sila” jest postrzegana jako produkt wysokiej jakości przez mieszkańców, którzy zamieszkują obszary sąsiadujące z masywem Sila (Cosenza – Crotona – Catanzaro – Piana di Sibari), którzy tradycyjnie zaopatrują się w ten produkt bezpośrednio u producentów. Produkt ten cieszy się szczególną renomą na rynkach Sycylii, Apulii i Kampanii, które od lat 50-tych dwudziestego wieku w okresach zbiorów utrzymują ściśle stosunki handlowe. Zdatność do długiego przechowywania oraz zachowywanie cech organoleptycznych sprawiają, że „Patata della Sila” w przeszłości często stanowiła zimowe zapasy żywności na wyżej wymienionych obszarach. Dlatego też uprawa ziemniaka stanowiła ważny element gospodarki dla płaskowyżu, a rodziny wiejskie zamieszkujące masyw Sila przez wieki przekazywały wiedzę o metodach uprawiania tego produktu. W 1955 r. powstało „Centro Silano di Moltiplicazione e selezione delle patate dal seme certificato” (Silańskie Centrum reprodukcji i selekcji ziemniaków z certyfikowanych nasion), którego zadaniem jest rozpowszechnianie certyfikowanych nasion. Niektóre badania dowodzą również, że pod koniec lat 80-tych dwudziestego wieku masyw Sila

stanowił jedno z największych zagłębi produkcji ziemniaków nasiennych, ponieważ średnia wielkość upraw była większa od wszystkich pozostałych gospodarstw. Ponadto warunki klimatyczne, cechujące się suchymi latami i zimnymi zimami, co zawsze umożliwiało przechowywanie produktu w sposób naturalny w magazynach, w których temperatura wynosiła od 6 do 8 stopni od października do kwietnia, a także brak źródeł zanieczyszczenia obszarów uprawnych utrwaliły wśród konsumentów świadomość produktu naturalnego, zdrowego i wysokiej jakości. O renomie ziemniaków „Patata della Sila” świadczy również wielki sukces, jaki odnoszą one na tematycznych pokazach i świętach, które przyciągają tłumy turystów, pochodzących głównie z wyżej wymienionych regionów. Imprezy te każdej jesieni gromadzą na tym płaskowyżu osoby pragnące skosztować wybornych bulw i poznać liczne przepisy typowe dla lokalnej tradycji gastronomicznej. W tym zakresie można wspomnieć o słynnym święcie „Sagra della patata della Sila” obchodzonym w Campigliatello Silano od 1978 r. w październiku, a także targi „Mostra Mercato della Patata della Sila e delle macchine agricole”. Ponadto od 1980 r. w Parenti odbywa się wielkie święto ziemniaków „Patata della Sila” o charakterze folklorystycznym i kulinarnym. Uprawa „Patata nella Sila” ma więc długą i udokumentowaną historię, pierwsze wzmianki o niej znajdują się w „Statistica del Regno di Napoli” (Statystyki Królestwa Neapolu) z 1811 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
