

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 3/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczonej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lammefjordskartofler”

Nr UE: PGI-DK-02209 – 15.12.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Lammefjordskartofler”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Dania

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

Charakterystyczną cechą „Lammefjordskartofler”, czyli ziemniaków z terenu Lammefjord, jest ich skórka – cienka i wyraźnie gładsza oraz bardziej błyszcząca niż w przypadku ziemniaków uprawianych na innych obszarach. Delikatna skórka „Lammefjordskartofler” sprawia, że – w odróżnieniu od innych ziemniaków późnych – można jeść je ze skórką. Ponadto delikatność skórki powoduje, że miąższ tych ziemniaków zachowuje jasne zabarwienie nawet podczas przechowywania, podczas gdy skórka ziemniaków uprawianych na innych rodzajach gleby staje się z czasem ciemniejsza, a ich miąższ nabiera żółtawego zabarwienia. Szczególny charakter skórki tych ziemniaków wynika z wyjątkowych cech gleby obszaru Lammefjord, dzięki którym skórka nie ulega uszkodzeniu w okresie wzrostu i zbiorów.

„Lammefjordskartofler” to dojrzałe ziemniaki – innymi słowy nie należą one do kategorii ziemniaków wczesnych. Proces dojrzewania przebiega w ich przypadku do końca w ziemi, a zbiory rozpoczynają się dopiero około 1 lipca.

Ziemniaki „Lammefjordskartofler” są myte.

Podczas całego sezonu zachowują one twardość po gotowaniu.

Ziemniaki „Lammefjordskartofler” muszą być zgodne z normami jakości dla ziemniaków późnych klasy 1 zgodnie z załącznikiem 13 do dekretu z mocą ustawy nr 450 z dnia 16 maja 2011 r. o uprawie m.in. ziemniaków lub z wymogami ustanowionymi dla ziemniaków w normie EKG ONZ dotyczącej ziemniaków (FFV-52).

Należy zauważyć, że w przypadku „Lammefjordskartofler” powierzchnia bulwy może być pokryta najwyżej w 5 % parchem zwykłym, parchem prószystym ziemniaka, streptomycesami lub brunatną zgnilizną. Jedna partia „Lammefjordskartofler” może zawierać najwyżej 8 % (określone wagowo) bulw wykazujących takie wady.

Różnica w obwodzie między największą a najmniejszą bulwą w jednym opakowaniu nie może przekraczać 15 mm, co ma na celu dostarczenie konsumentom ziemniaków jednakowej wielkości.

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 – od sadzenia ziemniaków do sortowania „Lammefjordskartofler” – odbywają się na wyznaczonym obszarze.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Uprawa

Uprawa ChOG „Lammefjordskartofler” musi odbywać się zgodnie ze standardem GlobalG.A.P. (The Global Partnership for Good Agricultural Practises – normą światowego partnerstwa dobrych praktyk rolniczych). W produkcji „Lammefjordskartofler” nie wolno używać szlamu.

Zbiory „Lammefjordskartofler” zaczynają się dopiero około 1 lipca – ma to zagwarantować, by bulwy były wystarczająco dojrzałe, a co za tym idzie nadawały się do przechowywania. Ze względu na obniżające się temperatury zbiory najlepiej zakończyć przed połową października.

Przechowywanie

„Lammefjordskartofler” przechowuje się w niewielkich drewnianych skrzynkach; nie przechowuje się ich luzem w kontenerach ani w silosach. Ziemniaki „Lammefjordskartofler” należy przechowywać w maksymalnej temperaturze 5 °C, a przed pakowaniem podgrzać, co pozwala ograniczyć do minimum ryzyko ich uszkodzenia.

Sortowanie

Sortowanie „Lammefjordskartofler” mające na celu spełnienie szczególnych wymogów dotyczących parchu zwykłego, parchu prószystego ziemniaka, streptomycesów lub brunatnej zgnilizny wymaga specjalnej wiedzy fachowej i szczególnej uwagi; z tego względu sortowanie takie odbywa się w zatwierdzonych pakowniach w regionie Lammefjord.

Przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem tych ziemniaków muszą również spełniać wymogi standardu GlobalG.A.P.

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

Masa opakowań „Lammefjordskartofler” przeznaczonych dla konsumenta końcowego nie może przekraczać 15 kg.

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

Na opakowaniu należy umieścić etykietę zawierającą następujące informacje, zarówno w przypadku opakowania wstępnego, jak i opakowania otwartego:

- a) oznakowanie „Lammefjordskartofler” nazwą i adres pakowni;
- b) ziemniaki konsumpcyjne;
- c) klasa wielkości bulw zgodnie ze specyfikacją produktu;
- d) odmiana.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Teren Lammefjord obejmuje cztery ogroblone obszary fiordowe w gminie Odsherred na Zelandii (Dania):

- ogrobloną część terenu Lammefjord, której fizyczną granicę stanowią kanał Ringkanal i zaporą Audebo,
- obszar Svinninge Vejle, którego południową, zachodnią i północną granicę stanowi kanał Ringkanal, a wschodnią – linia kolejowa na odcinku między miejscowościami Svinninge a Hørve,
- fiord Sidinge, którego granicę stanowią zaporą w Sidinge oraz kanał odwadniający,
- obszar Klintsø otoczony kanałami odwadniającymi.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Grunty uprawne na obszarze Lammefjord to ogroblone dno morskie (dno fiordu) odznaczające się mulistą glebą. Pierwszym osuszonym obszarem w regionie Lammefjord był fiord Sidinge (osuszanie rozpoczęto w 1841 r.). Następnie osuszono Svinninge Vejle, a w 1873 r. zaczęto ogroblanie największego obszaru – Lammefjord. Jako ostatni osuszony został obszar Klintsø.

Dolne warstwy gleby to glina i margiel lub glina i muł zmieszany z piaskiem. Nad tymi warstwami gleby znajduje się wielometrowa warstwa mułu powstałego z substancji roślinnych i zwierzęcych. W dużej części gleba ta jest niemal wolna od kamieni, a liczne muszle mięczaków i ostryg zapewniają glebie wysoką zawartość wapnia.

Klimat na obszarze Lammefjorden jest optymalny dla uprawy ziemniaków: łagodne zimy i chłodne lata połączone z opadami rozłożonymi równomiernie na przestrzeni całego roku. Klimat obszaru Odsherred charakteryzuje się co prawda stosunkowo niewielką ilością opadów, ale na obszarze Lammefjord istnieją – dzięki kanałom odwadniającym – dobre możliwości nawadniania. Dzięki temu producenci prowadzący uprawy na tym obszarze mogą do pewnego stopnia sami decydować o ilości wody dostarczanej ziemniakom. Ponieważ ilość wody deszczowej na tym obszarze nie jest zazwyczaj wystarczająca, miejscowi producenci mogą sami zadbać o optymalizację warunków wzrostu – w przeciwieństwie do producentów w innych regionach, gdzie nadmierne opady mogą negatywnie wpłynąć na wielkość zbiorów ziemniaka.

5.2. Specyfika produktu

Ziemniaki z obszaru Lammefjord wyraźnie różnią się od ziemniaków uprawianych w innych regionach tym, że ich powierzchnia zachowuje charakterystyczne, jasne zabarwienie nawet podczas przechowywania. Ziemniaki nie tracą barwy, ponieważ ziarenka piasku znajdujące się w glebie będącej piaskiem luźnym są gładkie oraz bardziej miękkie i zaokrąglone niż w przypadku pozostałych gleb tego rodzaju, co sprawia, że przy zbiorze na skórcie ziemniaków nie powstają zadrapania. Z tego powodu całoroczne przechowywanie w chłodni i poddawanie innym czynnościom ziemniaków z regionu Lammefjord nie powoduje ryzyka zmiany zabarwienia. Powierzchnia ziemniaka, na której znajdują się zadrapania, stanie się ciemniejsza podczas przechowywania.

W przeciwieństwie do innych dojrzałych ziemniaków późnych „Lammefjordskartofler” można spożywać bez konieczności ich wcześniejszego obrania.

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)

Szczególna jakość wyróżniająca „Lammefjordskartofler” wiąże się z warunkami uprawy w glebie, która wcześniej stanowiła dno fiordu. Szczególne warunki glebowe umożliwiają ostrożne obchodzenie się z ziemniakami i zachowanie charakterystycznej dla nich gładkiej powierzchni. Dzięki glebie będącej piaskiem luźnym o okrągłych ziarnach na powierzchni ziemniaków podczas zbiorów nie powstają zadrapania, a przechowywane ziemniaki zachowują gładką powierzchnię. Gładka powierzchnia jest w mniejszym stopniu narażona na parch niż ma to miejsce w przypadku ziemniaków uprawianych w glebie zawierającej więcej kamieni i ziaren piasku mogących spowodować zadrapania podczas wzrostu i zbiorów. Z tego względu ziemniaki „Lammefjordskartofler” nadają się do przechowywania.

Nazwa „Lammefjordskartofler” jest powszechnie znana w całej Danii. Liczne sklepy spożywcze oferują te ziemniaki w sprzedaży w opakowaniach opatrzonych napisem „Lammefjordskartofler”. Na samochodach ciężarowych, które codziennie transportują ziemniaki z obszaru Lammefjord do terminali przeładunkowych w regionie stołecznym i w Jutlandii, widnieje wielkie logo z napisem „Lammefjordskartofler”, co w jeszcze większym stopniu wzmacnia renomę tego obszaru.

Ziemniaki „Lammefjordskartofler” przyczyniają się również do tego, że obszar Lammefjord kojarzony jest powszechnie z wysokiej jakości warzywami, a w szczególności z ziemniakami. W wielkiej encyklopedii duńskiej (Den store danske Encyklopædi) obszar Lammefjord opisany jest w następujący sposób: „Osuszone dno fiordu charakteryzuje się bogatą produkcją roślinną, obejmującą zboże, materiał siewny i warzywa. Obszar Lammefjord jest znany ze swoich marchwi i ziemniaków; przed 1980 r. znany był także z cebulek kwiatowych i szparagów”.

Obszar Lammefjord wspominany jest często przez media duńskie i zagraniczne w kontekście popularności, jaką w duńskich restauracjach cieszą się już od kilku lat dania oparte na surowcach pochodzących z państw skandynawskich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Revideret%20varespecifikation%20BGB-Lammefjordskartofler%20april%202017.pdf>