

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

(2014/C 432/07)

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 ROSSA DI COLFIORITO”****Nr WE: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Patata Rossa di Colfiorito”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Kategoria 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Patata Rossa di Colfiorito” odnosi się do dojrzałych bulw z gatunku *Solanum tuberosum* (*Solanum tuberosum* L.; 2n = 4x = 48) z rodziny *Solanaceae*, uprawianych z podstawowych odmian sadzeniaków skatalogowanych w krajowych rejestrach odmian państw członkowskich UE i posiadających charakterystyczną czerwoną skórkę oraz jasnożółty miąższ.

Typowe cechy bulw oraz ich rozpoznawalność określa się na podstawie następujących cech:

- całe bulwy, całkowicie pokryte skórką i wolne od plam,
- o owalnym i nieregularnym kształcie,
- zdrowe, tj. nie mogą być obecne bulwy dotknięte gniciem, innymi chorobami lub zepsuciem, które uczyniłyby je niezdatnymi do spożycia,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych mrozem,
- wolne od zapachów i/lub smaków różniących się od zwykłych właściwości,
- charakterystyczny czerwony kolor skórki,
- kropki powierzchniowe i łatwe do usunięcia.

⁽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.

Wartości referencyjne, gwarantujące charakterystykę produktu, są następujące:

- średnica: minimum 35 mm,
- twardość: test kompresji (odporność na cięcie) > 1,2 kgf/cm²,
- zawartość związków fenolowych ogółem > 300 mg/kg,
- charakterystyczny czerwony kolor skórki – kolor (X, Y, Z) bezwymiarowo:
 - X > 13 bezwymiarowo,
 - Y > 12 bezwymiarowo,
 - Z > 6 bezwymiarowo.

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 etapy produkcji, od zasiewów do zbiorów „Patata Rossa di Colfiorito”, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Zebrane ziemniaki są umieszczane w magazynach, które muszą zapewniać warunki niezbędne do odpowiedniego przechowywania bulw, tj. umożliwiać schnięcie powierzchni bulw niezwłocznie po ich przybyciu, sprzyjać gojeniu uszkodzeń, które nastąpiły podczas zbiorów oraz zapobiegać skraplaniu wody na ich powierzchni. W magazynach ziemniaki mogą być przechowywane w dużych nylonowych workach zapewniających dostęp powietrza lub w skrzynkach. Dozwolone jest jednak przechowywanie bulw przy użyciu nowoczesnych technologii magazynowania, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W trakcie przechowywania nie są dozwolone produkty zapobiegające kiełkowaniu.

Bulwy są pakowane w opakowaniach, które odznaczają się czerwoną barwą.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach i opakowaniach powinna znajdować się nazwa „Patata Rossa di Colfiorito I.G.P.” pisana drukowanymi literami tego samego rozmiaru, a także logo UE; etykiety nie mogą zawierać żadnych innych słów pisanych większą czcionką.

Aby zapewnić łatwe rozpoznanie przez konsumentów, nadruk na etykietach musi spełniać następujące wymogi:

- a) Treść: „Patata Rossa di Colfiorito IGP”;
- b) Rodzaj czcionki: Bodoni MT Black;
- c) Kolor wzorcowy stosowany w logotypie: Red 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Etykiety na opakowaniach muszą również zawierać pełne informacje umożliwiające określenie następujących elementów::

- a) imię i nazwisko lub nazwa oraz adres lub oficjalna siedziba indywidualnego producenta lub związku producentów, a także podmiotu pakującego;
- b) odpowiedni znak wymagany dla produktów, które mają zostać wprowadzone do obrotu za granicą;
- c) wszelkie ewentualne dodatkowe informacje pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Uprawa „Patata Rossa di Colfiorito” jest dozwolona na wysokości wynoszącej co najmniej 470 m n.p.m. Odbywa się ona na obszarze Apeninów w regionach Umbria i Marche, pomiędzy wschodnią częścią prowincji Perugia, a zachodnią częścią prowincji Macerata. Obszar produkcji obejmuje częściowo następujące gminy w regionie Umbria: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina i Sellano oraz następujące gminy w regionie Marche: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso i Montecavallo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym uprawia się „Patata Rossa di Colfiorito” obejmuje znaczną część Apeninów w granicach regionów Umbria i Marche. Jednym z najbardziej charakterystycznych elementów jest wysokość obszaru uprawy, która musi wynosić co najmniej 470 m n.p.m. Z punktu widzenia wielkości cząsteczek gleby, obszar produkcji składa się z gleb, których właściwości wyróżniają uprawę na tym terenie, tj. krzemionkowe gleby o dużej zawartości skał i kamieni, lekko kwaśne, lekkie, luźne, przepuszczające wodę i o znacznej głębokości.

Obszar ten charakteryzuje się klimatem typu górskiego: w zimie występują znaczne opady śniegu, a temperatury są niskie, natomiast w lecie jest chłodno.

Na wyżej położonych obszarach występują obfite opady (ponad 1 500 mm rocznie), ale na niżej położonych obszarach są one mniejsze. W zimie występują obfite opady śniegu, jednak pokrywa śnieżna utrzymuje się jedynie na wysokościach powyżej 1 000 m. Jeżeli chodzi o wiatry, dość często występują „grecale” (z północnego wschodu) oraz „scirocco” (z południowego wschodu).

5.2. Specyfika produktu

„Patata Rossa di Colfiorito” charakteryzuje się:

wysoką zawartością polifenoli,

czerwonym kolorem,

charakterystyczną konsystencją i twardością,

nieregularnym kształtem.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Czynniki wpływające na renomę oraz odróżniający charakter „Patata Rossa di Colfiorito” wynikają ze szczególnych warunków glebowych i klimatycznych obszaru referencyjnego, z techniki uprawy i warunków przechowywania, a także z dużej rozpoznawalności fizycznego kształtu i czerwonego koloru bulw oraz nazwy powiązanej z obszarem. Rodzaj gleby jest szczególnie ważny, gdyż przyczynia się w istotny sposób do wzrostu bulwy oraz ma istotne znaczenie dla jej kształtu oraz jej cech chemicznych i organoleptycznych.

Zróżnicowany kształt „Patata Rossa di Colfiorito” ma związek ze środowiskiem, zważywszy na trudne warunki występujące w okresie wzrostu ze względu na czynniki związane z terenem upraw. Jędrny miąższ tej odmiany ziemniaka i nieregularny kształt mają związek z typowym dla tego obszaru skalnym podłożem, a także warunkami klimatycznymi oraz niskim poziomem nawodnienia.

„Ekstremalne” warunki panujące na tym obszarze mają również znaczny wpływ na wysoką zawartość polifenoli w ziemniakach, ponieważ ich enzymatyczny wzorzec odpowiedzialny za biosyntezę polifenoli jest szczególnie wrażliwy na środowiskowe właściwości tego obszaru.

Istnieje szereg ustnych i pisemnych źródeł świadczących o silnych powiązaniach historycznych, kulturowych i społecznych między produktem a obszarem.

Specjalistyczne czasopisma, fotografie oraz przekazy audiowizualne świadczą o dużej renomie „Patata Rossa di Colfiorito”, którą potwierdza również istniejący już od 36 lat festiwal „Sagra della Patata Rossa di Colfiorito”. Produktowi nadał również oficjalną rangę region Umbria, który uznał, że istnieją podstawy, aby włączyć go na listę produktów tradycyjnych, których tradycje sięgają ponad 25 lat.

Ziemniaki „Patata Rossa di Colfiorito” występują również jako składnik w wielu lokalnych przepisach: gotowane, pieczone, w sałatkach, smażone, przypiekane lub wykorzystywane do produkcji chleba, focaccii oraz purée. Stosuje się je również do przygotowania doskonałych gnocchi, które są składnikiem wielu lokalnych potraw.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania ChOG „Patata Rossa di Colfiorito” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 93 z dnia 22 kwietnia 2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub alternatywnie

na stronie głównej ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti DOP IGP” (u góry z prawej strony ekranu), a następnie zakładkę „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), po czym wybierając opcję „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽³⁾ Zob. przypis 2.