

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 286/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«LAMMEFJORDSKARTOFLER»**CE N.: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Lammefjordskartofler»

2. Stato membro o paese terzo

Danimarca

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Le patate del Lammefjord sono caratterizzate dalla buccia sottile e nettamente più liscia e lucida rispetto alle patate coltivate altrove. La buccia sottile distingue le patate del Lammefjord da altre patate da consumo in quanto esse possono essere mangiate con la buccia. Ciò significa anche che la polpa mantiene il colore chiaro durante la conservazione, mentre la superficie delle patate da consumo coltivate in altri tipi di terreno tende a scurirsi progressivamente e la loro polpa diventa sempre più giallastra. La buccia delle patate del Lammefjord acquisisce questa caratteristica specifica grazie al tipo di terreno del Lammefjord, che fa sì che le patate non vengano danneggiate durante la crescita e la raccolta.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Le patate del Lammefjord sono patate mature, ossia non si tratta di «patate novelle».

Giungono a maturazione completa nel terreno e la raccolta inizia intorno al primo settembre.

Le patate del Lammefjord vengono lavate e sono adatte alla cottura per tutta la stagione.

Le patate del Lammefjord devono rispettare gli standard di qualità applicabili per le patate da consumo di categoria 1 (cfr. decreto n. 450 del 16 maggio 2011 sulla produzione delle patate, allegato 13) o i requisiti stabiliti dalla norma UNECE FFV-52 (patate da consumo).

La patata del Lammefjord non può presentare scabbia comune, scabbia pulverulenta, scabbia argentea o rizottoniosi per oltre il 5 % della superficie. In una partita di patate del Lammefjord detti difetti non possono superare l'8 % del peso.

La dimensione delle patate contenute in una confezione può variare al massimo di 15 mm, in modo da dare ai consumatori un prodotto di dimensione omogenea.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Coltivazione

Le «Lammefjordskartofler» (IGP) sono coltivate in conformità con il Global GAP (Global Partnership for Good Agricultural Practices). Per la produzione delle patate del Lammefjord non può essere usato il fango.

Le patate del Lammefjord non vengono raccolte prima dell'inizio di settembre, in modo da garantire che siano sufficientemente mature e adatte alla conservazione. Dato il calo stagionale della temperatura, si cerca di ultimare la raccolta entro la metà di ottobre.

Conservazione

Le patate del Lammefjord vengono conservate in piccole casse di legno o in sili a fossa. Devono essere conservate a una temperatura non superiore a 5 °C e riscaldate prima di essere imballate, in modo da ridurre al minimo il rischio di danneggiamento.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Cernita

La cernita delle patate del Lammefjord, effettuata per rispondere ai requisiti specifici relativi alla scabbia comune, alla scabbia pulverulenta, alla scabbia argentea o alla rizottoniosi, richiede particolare perizia e attenzione. È per questo motivo che viene effettuata presso centri di imballaggio ufficiali nel Lammefjord.

Le imprese di imballaggio delle patate del Lammefjord sono tenute ad operare nel rispetto del Global GAP.

Le confezioni di patate del Lammefjord presentate ai consumatori finali pesano tra 1 e 15 kg.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Tutti gli imballaggi, preconfezionati o meno, devono riportare le seguenti informazioni:

a) identificazione: «Lammefjordskartofler». Nome e indirizzo del centro di imballaggio

b) logo della «Lammefjordens Grøntsagslaug» (associazione ortofrutticola del Lammefjord):



c) patate da consumo

d) calibratura come indicata nel disciplinare

e) varietà.

4. Definizione concisa della zona geografica

La regione del Lammefjord è composta di quattro aree bonificate nella penisola di Odsherred, nello Sjælland:

- la zona bonificata del Lammefjord, fisicamente delimitata dal Ringkanal e dalla diga di Audebo,
- Svinninge Vejle, area delimitata a sud, a ovest e a nord dal Ringkanal e ad est dalla linea ferroviaria Svinninge-Hørve,
- Sidinge Fjord, area delimitata dalla diga di Sidinge e da un canale di drenaggio,
- Klintsø, area delimitata da canali di drenaggio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il prodotto è coltivato sul fondo marino bonificato del Lammefjord, ricco di limo. Il Sidinge Fjord è stata la prima zona bonificata nella regione del Lammefjord (bonifica iniziata nel 1841), seguita da Svinninge Vejle. La bonifica della zona più estesa, il Lammefjord, è iniziata nel 1873. L'ultima zona bonificata è stata Klintsø.

Lo strato inferiore del terreno è composto di argilla e marna o argilla e sabbia mista a limo. Lo strato superiore, di diversi metri di spessore, è composto di materiale vegetale e animale. In gran parte del Lammefjord non sono presenti pietre, e le numerose conchiglie di molluschi e di ostriche che vi si sono depositate rendono il terreno naturalmente ricco di calcio.

Grazie agli inverni miti, alle estati fresche e alla regolarità delle piogge nel corso di tutto l'anno, il Lammefjord presenta un clima ideale per la coltivazione delle patate. Se è vero che nella zona di Odsherred le piogge sono relativamente scarse, i canali di drenaggio presenti nel Lammefjord consentono un'irrigazione efficace. In questo modo i produttori locali possono determinare essi stessi la quantità d'acqua che arriva alle loro patate. Dato che le piogge sono generalmente insufficienti, i produttori possono essi stessi contribuire ad ottimizzare le condizioni di coltivazione, a differenza di altre aree del paese, dove le piogge eccessive possono avere un impatto negativo sulla coltivazione delle patate.

5.2. Specificità del prodotto

Le patate del Lammefjord sono molto diverse da quelle coltivate in altre zone in quanto mantengono il loro caratteristico colore chiaro anche durante la conservazione. Ciò avviene in quanto la sabbia contenuta nel terreno è più levigata e a grana più rotonda rispetto ai tradizionali terreni sabbiosi. Ciò significa che le patate non presentano crepe quando vengono raccolte. Le patate del Lammefjord possono quindi essere conservate al freddo e maneggiate in qualsiasi momento dell'anno senza per questo subire una modifica del colore della superficie. Quando la superficie di una patata presenta delle crepe, infatti, il suo colore diventa più scuro durante la conservazione.

A differenza di altre patate da consumo mature, le patate del Lammefjord possono essere mangiate con la buccia.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La qualità delle patate del Lammefjord è legata alle condizioni di coltivazione offerte da quello che era il fondale del fiordo. Le specificità del terreno consentono di coltivare le patate con delicatezza, cosa che conferisce loro la caratteristica superficie liscia. Il terreno sabbioso, composto di granelli di sabbia levigati, fa sì che la raccolta non provochi crepe sulla superficie della patata, che pertanto si presenta liscia. Le patate con la superficie liscia sono meno sensibili alla scabbia rispetto a quelle coltivate in terreni che hanno un contenuto più elevato di particelle di pietra e sabbia. Un terreno di questo tipo può infatti provocare crepe sulla superficie delle patate durante la coltivazione e la raccolta. Le patate del Lammefjord sono quindi molto adatte alla conservazione.

Il nome «Lammefjordskartoffel» è noto in tutta la Danimarca. Molti negozi di generi alimentari le vendono in confezioni etichettate «Lammefjordskartofler». Il logo «Lammefjordskartofler», che compare sui camion che ogni giorno trasportano le patate dal Lammefjord verso i grossi centri di smistamento di ortofrutticoli nella zona di Copenaghen e nella penisola dello Jutland, contribuisce a pubblicizzarle.

Le patate del Lammefjord sono uno dei motivi per cui il pubblico associa il Lammefjord a prodotti ortofrutticoli di alta qualità, in particolare alle patate. «Den store danske Encyklopædi» (la grande enciclopedia danese) descrive così il Lammefjord: «Il fondale bonificato del fiordo è molto fertile e produce cereali, semi, ortaggi e verdure. Il Lammefjord è noto per le carote e le patate, e fino al 1980 anche per i bulbi floreali e gli asparagi».

Il nome «Lammefjord» è spesso menzionato dai media danesi ed esteri in relazione al successo ottenuto in questi anni dai ristoranti danesi grazie alla preparazione di pietanze a base di materie prime locali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Cfr. nota 2.