

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка за промени съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2011/C 91/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета<sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „ПАТАТА ΝΑΞΟΥ“ (PATATA NAXOU)

ЕО №: EL-PGI-0005-0708-27.06.2008

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

## 1. Наименование:

„Patata Naxou“ (Patata Naxou)

## 2. Държава-членка или трета държава:

Гърция

## 3. Описание на земеделския продукт или храна:

## 3.1. Вид продукт:

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

## 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

„Patata Naxou“ са ядливите клубени на вида *Solanum tuberosum*, които се консумират от човека без предварителна обработка (ядливи картофи). Размерът на клубените е от 35 до 65 mm, а формата им е съответно закръглена или продълговата. Кожичата им е гладка, с непрекъсната структура, жълта на цвят. По повърхността на клубена са разположени десетина „очички“, а месестата част на клубена е с характерен бледожълт цвят.

Освен това клубените „Patata Naxou“ се отличават с еднакви размери, чист външен вид, липса на поражения от неприятели или болести, високо съдържание на сухо вещество (> 18 %) и намалено съдържание на захар (< 1 %), като пролетната култура дава много ранна реколта.

(<sup>1</sup>) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

В географския район Naxos се отглеждат сортовете Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi и Alaska.

Понастоящем на остров Naxos има два сезона на засаждане: за пролетната култура засяването започва от средата на февруари до началото на месец март, а за есенната — от началото на август до първите дни на месец септември. Прибирането на пролетната реколта от картофи започва в края на месец май и приключва през първата десетдневка на месец юли.

3.3. Суровини:

—

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Етапите на производството, които се извършват в определения географски район, са засяване, отглеждане, прибиране на реколтата и узряване на клубените.

Тези етапи трябва да се извършват само в определения географски район, тъй като местните производители на картофи са придобили опит и умения, които гарантират получаването на ранна реколта чрез оптимално използване на местните природни условия (време на засяване в зависимост от валежите), както и поради факта, че след изваждане на клубените те прилагат специална техника на покриване със слама, при което кожичата на картофите се удебелява, което повишава устойчивостта им при транспортиране, като същевременно зарават различни повърхностни наранявания на клубените.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

В съответствие с изискванията на общностното и националното законодателство.

4. Кратко определение на географския район:

Картофите „Patata Naxou“ се отглеждат на остров Naxos. С площ от 428 km<sup>2</sup> островът е най-големият в окръг Циклади в регион Южна Егея. В зависимост от сезона на отглеждане общата площ на картофените насаждения варира от 150 до 170 хектара през есента и до 300 хектара през пролетта.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

А. Климат: Смята се, че определящи за качеството на продукта са следните климатични фактори:

1. относително влажен въздух с постоянна средногодишна влажност 71 %;
2. валежи с общо годишно количество, достигашо до 370 mm;
3. целогодишно преобладаващи северни ветрове;
4. температура с постоянна средногодишна стойност 17,5 °C;
5. 202 дни със слънцегреене годишно;
6. никаква опасност от измръзване.

Климатичните фактори, които оказват влияние върху качеството на картофите „Patata Naxou“, са ниската относителна влажност и високата температура на въздуха, които предотвратяват нападането им от *Phytophthora* sp., причиняваща голяма част от загубите при отглеждането на картофи. Благоприятни условия за тези нападения се създават при относителна влажност на въздуха над 90 % и температура под 27 °С. Поради това климатичните условия на остров Naxos са от решаващо значение за предотвратяване на най-сериозните поражения по картофите, което в съчетание с ограниченото разпространение в този географски район на други болестотворни фактори свежда до минимум използването на продукти за растителна защита.

Освен това високата температура в съчетание с продължителното слънцегреене на остров Naxos дават възможност за удължаване на вегетативния цикъл за развитие на картофите през цялата година и за отлично узряване на клубените. И накрая, разликата в температурите през деня и нощта улеснява формирането на клубените.

- Б. Почва: Геоложката основа на остров Naxos е изградена от кристалинни скали (основно гранити, гнайси, мрамори и шисти) в планинския масив на острова и от терциерни седименти (основно мергели, пясъчници и конгломерати) в равнините и крайбрежните райони.

Почвеният слой на острова се характеризира със значителна дълбочина и пясъчливо-глинест състав със зърнеста структура, без засоляване и без риск от ерозия. Почвата съдържа фосфор и калий в достатъчно количество; съдържанието на магнезий е средно, а на органични вещества е ниско. Пясъчливо-глинестият състав на почвата създава условия за добро филтриране и за нормално развитие на еднакви по размер клубени с правилна форма.

- В. Човешки фактори: начинът на отглеждане е специално приспособен към местните условия, за да може чрез съчетаване на всички горепосочени предимства да се използват в максимална степен сезонните валежи. Дъждовният сезон от ноември до февруари съпада с периода на развитие на клубените на есенната култура и с поникването на пролетната култура. Това отлично приспособяване към местните климатични условия е непосредствената причина за една от основните характеристики при отглеждането на картофи на остров Naxos, а именно ранната реколта.

Друга специфична практика, прилагана от производителите на картофи на остров Naxos, е зрелето на извадените клубени на полето, покрити със слама. По-точно след изваждането на клубените, последвано от първоначално сортиране за отстраняване на примеси и увредени клубени, местните производители на картофи прилагат техника, изразяваща се в покриване на клубените на самото поле със слой слама, а след това и със стеблата на картофените растения, за да предпазят клубените от слънцето. През този период картофите „Patata Naxou“ зреят, стават по-твърди и кожицата им се удебелява, което повишава устойчивостта им при транспортиране, като същевременно зарастват различни повърхностни наранявания на клубените. Тази практика също така позволява да бъде намален рискът от повишаване на съдържанието на гликоалкалоиди в клубените при по-нататъшната им преработка.

## 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Картофите „Patata Naxou“ са си спечелили изключителна репутация на пазара — репутацията на продукт с постоянно и високо качество. Тази репутация датира от самото начало на съществуване на съвременната гръцка държава и се е запазила в течение на почти две столетия. Продуктът има голямо значение за местната общност и бива отъждествяван със самия остров Naxos. За „Patata Naxou“ се споменава в туристическите справочници, в гръцката и чуждестранната преса и в рецептите на известни майстори-готвачи.

Освен това ранната реколта от пролетната култура „Patata Naxou“ е характеристика, която придава особена пазарна стойност на продукта.

## 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта:

Връзката на продукта с географския регион се основава на репутацията на продукта. Специфичното качество на картофите „Patata Naxou“ се дължи на съчетанието между геоложките и климатичните особености на Naxos и адаптираните към местните условия практики на отглеждане. Поради това специфично качество „Patata Naxou“ се ползват с особена репутация в Гърция, доказателство за което е фактът, че те се споменават още през първата половина на XIX век, от времето, когато картофите са били въведени за първи път в Гърция.

Картофите „Patata Naxou“ придобиват репутацията си през 1841 г., когато като първокласен местен специалитет ги предложили на крал Отон при посещението му на острова. След това през 1874 г. са описани от Dugit като един от забележителните земеделски продукти на остров Naxos. Доста по-късно, през 1911 г., при първото документирано преброяване на земеделските площи в Гърция са регистрирани 111,9 хектара с картофени насаждения в Naxos. През 1926 г. репутацията на „Patata Naxou“ е толкова разпространена, че общината Glinado избира за емблема в своя печат изображението на картофено растение.

Отличното качество на произведените на Naxos картофи подтикнало гръцката държава през 1953 г. да създаде на острова Национален център за производство на картофи за разсад, а през 1959 г. да включи картофите „Patata Naxou“ в списъка на защитените от държавата продукти. Оттогава „Patata Naxou“ е един от местните продукти на остров Naxos с подчертано присъствие в гръцките и чуждестранните туристически справочници.

Днес картофите „Patata Naxou“ са известни в цяла Гърция, което се потвърждава от честото им споменаване в статии в списания и вестници. За „Patata Naxou“ се споменава също в туристическите справочници и в специализираните кулинарни списания. „Patata Naxou“ се среща в рецепти на известни гръцки майстори-готвачи и в публикации на специалисти в кулинарната област и присъства в менютата на реномирани ресторанти. Освен това местните власти на остров Naxos ежегодно организират празници на картофите, които потвърждават репутацията на този продукт и историческото му значение за местната общност.

Характерна за „Patata Naxou“ е ранната реколта от пролетната култура. По-точно от голямо значение е начинът на отглеждане, тъй като отглеждането (засяването) се извършва през сезоните с най-добри условия за оползотворяване на валежите и наличието на водни запаси. Ранната реколта от пролетната култура „Patata Naxou“ е характеристика, която придава особена пазарна стойност на продукта и го прави много търсен в началото на лятото, когато ранните картофи са рядкост.

Освен това след изваждане на клубените производителите на картофи на остров Naxos ги сортират още на полето с цел отстраняване на примеси и увредени клубени; след това разстилат клубените на полето и ги покриват със слой слама, а след това и със стеблата на картофените растения, за да ги предпазят от слънцето. Зреенето на клубените на полето подобрява съхраняемостта на продукта, тъй като картофите стават по-твърди, а кожицата им се удебелява, което повишава устойчивостта им при транспортиране, а освен това зарастват различни повърхностни наранявания на клубените. Това също така води до намаляване на съдържанието на токсични гликоалкалоиди.

От друга страна, климатичните фактори на географския регион, които благоприятстват отглеждането на картофите „Patata Naxou“, са ниската влажност и високата температура, които предотвратяват нападането им от *Phytophthora* sp. и по този начин се свеждат до минимум загубите, причинявани от тази сериозна болест по картофите. Този факт, в съчетание с ограниченото разпространение на други болестотворни фактори на острова, свежда до минимум използването на продукти за растителна защита. Освен това високата температура в съчетание с продължителното слънцегреене на остров Naxos дават възможност за удължаване на вегетативния цикъл за развитие на картофите през цялата година и за отлично узряване на клубените. И накрая, разликата в температурите през деня и нощта улеснява формирането на клубените, а песъчливо-глинестият състав на почвата създава условия за добро филтриране и за нормално развитие на еднакви по размер клубени с правилна форма.

#### **Препратка към публикуваната спецификация:**

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ%20ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ%20ΥΡΑΑΤ%2016%20ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ%202010.pdf>