

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2019/C 434/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Patata de Galicia«/»Pataca de Galicia«

EU-nr.: PGI-ES-02300 — 10.3.2017

BOB () BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Kontrolorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia«

Adresse: Finca devesa, s/n, 32630 Xinzo de Limia, Ourense, Spanien

E-mail: patacadegalia@patacadegalia.es

Telefon: +34 988462650

Den ansøgende sammenslutning har i sin egenskab af forvaltningsorgan for den beskyttede geografiske betegnelse en legitim interesse i at ansøge om nærværende ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 3 i forordningen om den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« og dens kontrolorgan samt artikel 12 i lov nr. 2/2005 af 18. februar 2005 om fremme og beskyttelse af kvaliteten af fødevarer fra Galicien. Alle den geografiske betegnelses producenter og pakkevirksomheder er med i denne sammenslutning.

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

Produktets betegnelse

Beskrivelse af produktet

Geografisk område

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet (specificeres).

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændringer

De vigtigste ændringer, som det foreslås at medtage i varespecifikationen, er medtagelsen af to nye kartoffelsorter og udvidelsen af det geografiske område. Den første ændring er en ændring af afsnittet om produktbeskrivelsen, der gør det nødvendigt at fastlægge det maksimale udbytte pr. hektar for de nye sorter, og en formel ændring af afsnittet om fremstillingsmetoden. Disse to ændringer gør det også nødvendigt at foretage mindre formelle ændringer af afsnittene om bevis for oprindelse og tilknytning.

Derudover foretages der en ændring med hensyn til forhøjelsen af udbyttet pr. hektar for sorten Kennebec, som hidtil var den eneste sort, der var medtaget i varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse.

Desuden bliver kravet om såning på jord, der opfylder alle betingelser til dette formål, til en anbefaling.

Endelig ændres afsnittet om mærkning med henblik på medtagelsen af logoet for den beskyttede geografiske betegnelse, der har været anvendt siden registreringen og også inden da, hvor produktet udelukkende var beskyttet på nationalt niveau i Spanien. Dermed bliver det muligt at regulere muligheden for at bruge navnet på den geografiske betegnelse til produkter, der er fremstillet af »Patata de Galicia«.

5.1. Begrundelse for ændringerne

a) Indførelse af sorten Agria

Denne sort har været dyrket i Galicien i flere årtier, navnlig i den vigtigste produktionskommune, A Limia. Den var ikke medtaget i den første varespecifikation for den beskyttede geografiske betegnelse, da der på daværende tidspunkt var tale om en beskyttet sort, hvilket ikke længere er tilfældet.

Galiciens klima- og jordbundsforhold giver sorten Agria nogle organoleptiske egenskaber, som adskiller den fra kartofler af samme sort, der dyrkes i andre produktionsområder. Dette fremgår af adskillige blindsmagninger med deltagelse af eksperter i sensorisk analyse. Ved disse blindsmagninger blev kartofler fra forskellige områder tilberedt på tre forskellige måder: kogt i vand, friturestegt (i stave) og som chips. I forbindelse med alle disse blindsmagninger fik sorten Agria dyrket i Galicien en særdeles god bedømmelse og en høj karakter, navnlig når kartoflerne var friturestegte og især som chips, hvilket betyder, at den er meget efterspurgt inden for denne sektor.

Der er tale om en sort med et tørstofindhold på ca. 21 %, og hvis indhold af reducerende sukker altid ligger under den tærskel, der er fastsat for denne beskyttede geografiske betegnelse.

Ligesom sorten Kennebec er Agria kendetegnet ved sin fine og glatte skræl og meget overfladiske øjne, som gør den meget efterspurgt i handeløjemed.

Hvad de agronomiske egenskaber angår, skal det understreges, at Agria — ud over at give et større udbytte pr. hektar end sorten Kennebec — er modstandsdygtig over for kartoffelcystenematoder (*Globodera rostochiensis*), hvilket er et vigtigt aspekt, eftersom det vigtigste produktionsområde for »Patata de Galicia«, den førnævnte kommune A Limia, har et stadig større antal marker, der er inficeret med denne parasit, som sorten Kennebec er ret sårbar over for. Medtagelsen af sorten Agria indebærer ligeledes en reduktion af udgifterne til sprøjtning og en mere miljøvenlig tilgang, eftersom den muliggør en kraftig reduktion eller fuldstændig undladelse af sprøjtning mod dette skadedyr.

b) Indførelse af sorten Fina de Carballo

Fina de Carballo er en naturligt hjemmehørende sort i Galicien, som hovedsagelig dyrkes i kommunen Bergantiños, der er en af Galiciens mest traditionelle kartoffeldyrkningsområder. Ligesom sorterne Kennebec og Agria har den en glat og tynd skræl. I modsætning til disse sorter har Fina de Carballo dog dybe øjne. Det gør den mindre attraktiv set ud fra et handelsmæssigt synspunkt, hvilket begrænser produktionen af den.

Ligesom Kennebec er der dog tale om en sort med hvidt kød og fremragende organoleptiske egenskaber, navnlig når den koges, hvilket blev påvist ved de sammenlignende smagstests, der blev foretaget i forbindelse med dens vurdering. Fordi det er en naturligt hjemmehørende sort, og fordi det er nødvendigt at styrke den plantegenetiske arv, anbefales det at medtage denne sort blandt de tilladte sorter til den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia«.

c) Udvidelse af det geografiske område

I den gældende varespecifikation for den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« nævnes der fire underområder for produktionen, som dækker flere kommuner fordelt på tre af de fire provinser i Galicien.

Den første varespecifikation medtager udelukkende de kommuner, hvor dyrkningen med henblik på salg er mest omfattende, og udelukker resten af Galicien fra det geografiske område.

Dyrkningen af kartofler er dog ret ensartet fordelt i regionens fire provinser. Ifølge de officielle tal var der således følgende dyrkede arealer i 2014: 6 016 (A Coruña), 4 201 (Lugo), 6 883 (Ourense) og 3 158 (Pontevedra).

Den kendsgerning, at en stor del af kartoffelproduktionen i Galicien er beregnet til eget forbrug eller til direkte salg fra producent til forbruger, forklarer ligeledes, at kun bestemte områder er medtaget i det område, som den beskyttede geografiske betegnelse dækker.

De klima- og jordbundsforhold, der er angivet i den aktuelle varespecifikation, er dog mere eller mindre de samme i alle Galiciens kommuner. Det skal bemærkes, at de underområder, der er angivet i den gældende varespecifikation, er fordelt på hele Galiciens område. Disse karakteristika — dvs. et fugtigt klima med en nedbør på 1 000-1 500 mm eller derover, en tør periode sidst på sommeren og milde temperaturer i plantens vækstperiode samt ler- og sandholdige jorder med en sur pH (mellem 5 og 6,5) — er generelt dominerende i Galicien. Som tidligere nævnt finder dyrkningen af »Patata de Galicia« sted på hele den selvstyrende regions område undtagen i høje bjergområder, hvor skråningerne gør dyrkningens mekanisering vanskelig.

d) Forhøjelse af udbyttet pr. hektar for sorten Kennebec

Udbyttet pr. hektar for sorten Kennebec er steget i de senere år, i takt med at landbrugerne i Galicien har professionaliseret deres erhverv. I dag er det således næsten alle producenter, der anvender certificeret såsæd, som giver dem en større høst af bedre kvalitet, end hvis de genanvender såsæd fra bedriften — en praksis, der var almindeligt udbredt i mange år. En systematisk jordanalyse er ligeledes blevet almindeligt udbredt, og det samme gælder gødskning, der er tilpasset på baggrund af disse analyseresultater, hvilket også giver en større høst.

Derfor er det nødvendigt at sætte det maksimale udbytte pr. hektar for sorten Kennebec op med næsten 15 % til 25 000 kg/ha for afgrøder uden kunstvanding og 40 000 kg/ha for afgrøder med kunstvanding. Disse mængder er i overensstemmelse med det maksimale udbytte pr. hektar, der er fastsat for sorten Fina de Carballo. Det fastsatte udbytte for sorten Agria er dog en smule større (30 000 kg/ha for afgrøder uden kunstvanding og 50 000 kg/ha for afgrøder med kunstvanding), eftersom denne sort er mere produktiv.

e) Anbefaling om, at såningen finder sted på jord, der opfylder alle betingelser til dette formål

Den foretagne ændring hænger ligeledes sammen med den høje grad af professionalisering, der har fundet sted i denne sektor. De ansvarlige landbrugere har et godt kendskab til de problemer, som såning på mindre egnet jord kan give, og de ved også, hvordan de skal løse dette problem. Det lader således ikke til at være nødvendigt at stille krav om såning på velegnet jord, men blot anbefale dette.

f) Medtagelse af logoet for den beskyttede geografiske betegnelse

I henhold til den gældende varespecifikation skal etiketten på kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« være påført logoet for denne BGB. Emballagen skal ligeledes være forsynet med en nummereret kontroletiket, som bærer dette logo. Dette logo fremgår dog ikke af varespecifikationen, selv om det allerede blev anvendt, inden den geografiske betegnelse blev registreret i det europæiske register, da produktet var beskyttet i henhold til spansk lovgivning, inden EU-bestemmelserne trådte i kraft.

For at fremme informationen af forbrugerne — og ikke mindst med henblik på beskyttelsen af og kontrollen med produktet uden for den selvstyrende region Galicien — er det hensigtsmæssigt, at dette logo figurerer i varespecifikationen, da dette vil lette de kompetente myndigheders kontrol.

- g) Regulering af anvendelsen af den geografiske betegnelse for produkter, der er fremstillet af »Patata de Galicia« som ingrediens

Der fastlægges regler for muligheden for at anvende angivelsen »Elaborado con IGP Patata de Galicia« (fremstillet med kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia«) på produkter, der er fremstillet med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« som råvare, i henhold til Kommissionens retningslinjer for mærkning af fødevarer, der indeholder ingredienser med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og beskyttet geografisk betegnelse (BGB) (2010/C 341/03).

5.2. Afsnit i varespecifikationen og enhedsdokumentet, der er genstand for ændringerne

- a) Beskrivelse af produktet

Varespecifikationens tekst ændres for at tilføje en henvisning til de nye sorter, der er medtaget.

Dermed ændres ordlyden:

»Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pataca de Galicia« eller »Patata de Galicia« er knolde af arten *Solanum tuberosum* L. af den dyrkede sort Kennebec, bestemt til konsum.«

til følgende ordlyd:

»Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pataca de Galicia« eller »Patata de Galicia« er knolde af arten *Solanum tuberosum* L. af de dyrkede sorter Kennebec, Agria og Fina de Carballo, bestemt til konsum.«

Ordlyden:

»De særlige kendetegn for kartofler til konsum af sorten Kennebec med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« er følgende:

- Knoldform: rund til oval.
- Øjne: meget overfladiske.
- Skrællens udseende: glat og tynd.
- Skrælfarve: lysegul.
- Kødfarve: hvid.
- Konsistens: fast at føle på, cremet efter kogning, føles fast i munden.
- Spisekvalitet: fremragende. Kartoflerne udmærker sig især på grund af deres tørstofindhold og farve-, aroma- og smagegenskaber efter tilberedning.«

erstattes med følgende ordlyd:

»Uafhængigt af den dyrkede sort har kartofler, som falder ind under denne beskyttede geografiske betegnelse, en glat og tynd skræl og er kendetegnet ved en konsistens, som er fast at føle på, cremet efter kogning og føles fast i munden. De er af fremragende kvalitet til konsum og udmærker sig især på grund af deres tørstofindhold og farve-, aroma- og smagegenskaber efter tilberedning.

Deres morfologiske egenskaber og deres farve varierer alt efter den dyrkede sort, som angivet i tabellen nedenfor:

	Kennebec	Agria	Fina de Carballo
Form	rund til oval	aflang og oval	afrundet
Øjne	meget overfladiske	meget overfladiske	dybe
Skrællens farve	lysegul	gul	lysegul
Kødets farve	hvid	gul	hvid

«

Der foretages lignende ændringer i punkt 3.2. i enhedsdokumentet.

b) Geografisk område

Dette afsnit i varespecifikationen ændres, således at ordlyden:

»Produktions- og emballageområdet for produktet med den beskyttede geografiske betegnelse omfatter følgende fire underområder i den selvstyrende region Galicien:

- Bergantiños (A Coruña): bestående af kommunerne Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica og Ponteceso
- A Terra Chá-A Mariña (Lugo): bestående af kommunerne Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, Vilalba og Xermade
- Lemos (Lugo): bestående af kommunerne Monforte de Lemos, Pantón og O Saviñao
- A Limia (Ourense): bestående af kommunerne Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Castrelo do Val, Cualedro, Laza, Monterrei, Oímbra, Porqueira, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Verín, Vilar de Santos, Xinzo de Limia og sognene Coedo og Torneiros i kommunen Allaríz, sognene Atas, Cualedro, Lucenza, Vilela og A Xironda i kommunen Cualedro, sognene Bóveda, Padreda, Seiró og Vilar de Barrio i kommunen Vilar de Barrio og sognene A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña og Sobradelo i kommunen Xunqueira de Ambía.

Det landbrugsareal, der anvendes til dyrkning af afgrøden, varierer mellem 500 og 1 000 hektar om året.»

erstattes med følgende ordlyd:

»Produktions- og emballageområdet for produktet med den beskyttede geografiske betegnelse er den selvstyrende region Galicien:

Det areal, der dyrkes med disse sorter med henblik på afsætning, anslås at udgøre ca. 1 350 ha.»

Punkt 4 i enhedsdokumentet ændres ligeledes. Ordlyden:

»Det afgrænsede geografiske område består af følgende fire underområder, som alle er beliggende i den selvstyrende region Galicien: Bergantiños, Terra Chá-A Mariña, Lemos og A Limia.«

erstattes med følgende ordlyd:

»Produktions- og emballageområdet for produktet med den beskyttede geografiske betegnelse er den selvstyrende region Galicien.«

c) Bevis for oprindelse

Der foretages mindre formelle ændringer af dette punkt i varespecifikationen som følge af medtagelsen af de nye sorter og områdets udvidelse.

Dermed erstattes ordlyden:

»Kun spisekartofler af sorten Kennebec, som er dyrket på egnede marker (sunde, ingen sygdomme), der er beliggende i de fastlagte produktionsunderområder og opført i kontrolorganets registre, må anvendes til dyrkning af kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pataca de Galicia« eller »Patata de Galicia«.

På samme måde er det kun lagre og emballeringsanlæg beliggende i underområderne og opført i kontrolorganets tilsvarende registre, der må foretage emballering af produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Pataca de Galicia« eller »Patata de Galicia«.

Opbevaringen og emballeringen skal finde sted i de angivne underområder, fordi det er nødvendigt at bevare de særlige produktionskendetegn, og fordi anlæggene oftest befinder sig i de områder, hvor produktionskvaliteten er højest, hvilket gør det muligt for kontrolorganet at fungere bedre og mere effektivt. Endvidere er formålet hermed at minimere de eventuelle forringelser af slutproduktets kvalitet, som transporten (flere stød, u hensigtsmæssige temperaturer osv.) og uegnede opbevaringsforhold kan medføre.

I henhold til de generelle kriterier for produktcertificeringsorganer, der er fastlagt i standard EN 45011, skal kontrolorganet sikre produktets sporbarhed ved hjælp af et program for inspektion, lokalisering og kontrol af produktionsmarkerne efter den årlige tilplantningsanmeldelse og et program for kontrol og forbedring af kvaliteten, som omfatter processen for oplagring, håndtering, emballering og mærkning af det beskyttede produkt.»

med følgende ordlyd:

»Kun spisekartofler af sorterne Kennebec, Agria og Fina de Carballo, som er dyrket på egnede marker (sunde, ingen sygdomme), der er beliggende i det fastlagte produktionsområde og opført i kontrolorganets registre, må anvendes til dyrkning af kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Pataca de Galicia« eller »Patata de Galicia«.

På samme måde er det kun lagre og emballeringsanlæg beliggende i produktionsområdet og opført i kontrolorganets tilsvarende registre, der må foretage emballering af produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« eller »Patata de Galicia«.

Opbevaringen og emballeringen skal finde sted i det afgrænsede område, fordi det er nødvendigt at bevare de særlige produktionskendetegn, og fordi anlæggene oftest befinder sig i de områder, hvor produktionskvaliteten er højest, hvilket gør det muligt for kontrolorganet at fungere bedre og mere effektivt. Endvidere er formålet hermed at minimere de eventuelle forringelser af slutproduktets kvalitet, som transporten (flere stød, uheldsmæssige temperaturer osv.) og uegnede opbevaringsforhold kan medføre.

I henhold til de generelle kriterier for produktcertificeringsorganer, der er fastlagt i standard ISO/IEC 17065, skal kontrolorganet sikre produktets sporbarhed ved hjælp af et program for inspektion, lokalisering og kontrol af produktionsmarkerne efter den årlige tilplantningsanmeldelse og et program for kontrol og forbedring af kvaliteten, som omfatter processen for oplagring, håndtering, emballering og mærkning af det beskyttede produkt.«

d) Fremstillingsmetode

Der foretages ligeledes en formel ændring af dette punkt i varespecifikationen som følge af medtagelsen af to nye sorter.

Dermed erstattes afsnittet:

»Kun spisekartofler af sorten Kennebec, som stammer fra certificeret såsæd eller fra kontrolleret genanvendelse af såsæd fra bedriften, og som er dyrket og produceret på egnede marker (sunde, ingen sygdomme), der er beliggende i de fastlagte produktionsunderområder og opført i kontrolorganets registre, må anvendes til dyrkning af kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Patata de Galicia« eller »Patata de Galicia«.

med følgende:

»Kun spisekartofler af sorterne Kennebec, Agria og Fina de Carballo, som stammer fra certificeret såsæd eller fra kontrolleret genanvendelse af såsæd fra bedriften, og som er dyrket og produceret på egnede marker (sunde, ingen sygdomme), der er beliggende i det fastlagte produktionsområde og opført i kontrolorganets registre, må anvendes til dyrkning af kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Patata de Galicia« eller »Patata de Galicia«.

Der foretages ligeledes relevante ændringer af det maksimale udbytte pr. hektar for hver sort, således at følgende sætning:

»Den maksimalt tilladte produktion til markedsføring med den beskyttede betegnelse er 22 000 kg/ha for afgrøder uden kunstvanding og 35 000 kg/ha for afgrøder med kunstvanding.«

erstattes med:

»Den maksimalt tilladte produktion til markedsføring med den beskyttede betegnelse er 25 000 kg/ha for afgrøder uden kunstvanding og 40 000 kg/ha for afgrøder med kunstvanding for sorterne Kennebec og Fina de Carballo, og den er 30 000 kg/ha for afgrøder uden kunstvanding og 50 000 kg/ha for afgrøder med kunstvanding for sorten Agria.«

Desuden ændres kravet om, at jorden skal klargøres ved såningen. Dermed erstattes sætningerne:

»Såningen skal finde sted på jord, der opfylder alle betingelser for såning, med 3 eller 4 dages interval og ved hjælp af certificerede læggekartofler, som er begyndt at spire. Knolde, der har været opbevaret ved en temperatur på 3 °C – 4 °C (i kølerum), bør ligge mindst 20 dage ved en temperatur på 12 °C – 15 °C.«

med følgende:

»Det anbefales, at såningen finder sted på jord, der opfylder alle betingelser til dette formål, med 3 eller 4 dages interval og ved hjælp af certificerede læggekartofler, som er begyndt at spire. Knolde, der har været opbevaret ved en temperatur på 3 °C – 4 °C (i kølerum), bør ligge mindst 20 dage ved en temperatur på 12 °C – 15 °C.«

Endelig ændres afsnittet om muligheden for punktvingning i visse produktionsområder (i den gældende varespecifikation er det kommunen A Limia) for at tilpasse teksten til den nye geografiske virkelighed. Den nye ordlyd bør gøre det muligt at foretage punktvingning om sommeren i alle de områder, hvor dette kunne være nødvendigt (områder inde i landet og med et mere kontinentalt klima). Dermed erstattes afsnittet:

»På landbrugsbedrifterne i Galicien dyrkes kartofler på traditionel vis og hovedsagelig på marker, som ikke vandes. Blandt produktionsunderområderne for kvalitetskartofler har det område, der omfatter kommunerne i regionen A Limia, på grund af de særlige karakteristika, som er forbundet med beliggenheden, et udpræget kontinentalt klima, eftersom det er beliggende midt inde i provinsen Ourense, hvor nedbøren er langt under årsgennemsnittet for Galicien, og hvor temperaturerne midt på året, dvs. i juni, juli og august måned, er langt højere. I dette underområde er det nødvendigt at vande, hvis afgrøderne skal kunne afslutte deres vækstperiode i perfekt stand.«

med følgende ordlyd:

»På landbrugsbedrifterne i Galicien dyrkes kartofler på traditionel vis og hovedsagelig på marker, som ikke vandes. Der er dog nogle områder, som på grund af deres beliggenhed har et udpræget kontinentalt klima, hvor nedbøren er langt under årsgennemsnittet for Galicien, og hvor temperaturerne midt på året, dvs. i juni, juli og august måned, er langt højere. I disse områder er det nødvendigt at vande, hvis afgrøderne skal kunne afslutte deres vækstperiode i perfekt stand.«

e) Tilknytning

Det er nødvendigt at foretage nogle formelle ændringer som følge af det geografiske områdes udvidelse. Disse ændringer vedrører både varespecifikationen og enhedsdokumentet.

Varespecifikationen ændres således som følger:

Afsnittet:

»På grund af klimaforholdene, jordbundsforholdene og det omhyggelige dyrkningsarbejde i de galiciske områder, hvor der dyrkes kartofler, har produktet en usædvanlig kulinarisk kvalitet.«

erstattes med følgende:

»På grund af klimaforholdene, jordbundsforholdene og det omhyggelige dyrkningsarbejde i det afgrænsede område har produktet en usædvanlig kulinarisk kvalitet.«

Afsnittet:

»Hvad klimaforholdene angår, skal det nævnes, at den rigelige nedbør (1 000-1 500 mm/år) og de milde temperaturer i de kartoffelproducerende områder giver optimale vækstbetingelser for kartofler, uden at der behøves kunstvanding, hvorfor knoldene kan vokse kontinuerligt.«

erstattes med følgende:

»Hvad klimaforholdene angår, skal det nævnes, at den rigelige nedbør (1 000-1 500 mm/år eller endnu mere) og de milde temperaturer giver optimale vækstbetingelser for kartofler, uden at der behøves kunstvanding, med undtagelse af punktning i visse områder om sommeren, hvorfor knoldene kan vokse kontinuerligt.«

Afsnittet:

»Desuden omfatter produktionsområderne primært ler- og sandholdige jorder med en pH-værdi på 5-6,5, hvilket er optimalt til kartoffeldyrkningen. Knoldene får en fin og ensartet skræl og kan tages rene op (så vask er unødvendig). Den svagt sure pH forhindrer sygdommen skurv (knolde angrebet af denne sygdom har en ru skræl med blærer og er uegnede til salg på grund af det kedelige udseende).«

erstattes med følgende afsnit:

»Desuden er ler- og sandholdige jorder med en pH-værdi på 5-6,5 dominerende, hvilket er optimalt til kartoffeldyrkningen. Knoldene får en fin og ensartet skræl og kan tages rene op (så vask er unødvendig). Den svagt sure pH forhindrer sygdommen skurv (knolde angrebet af denne sygdom har en ru skræl med blærer og er således uegnede til salg på grund af det kedelige udseende).«

Afsnittet:

»Det er tilfældet i de fire områder eller underområder, som udgør de godkendte territoriale grænser for produktionen af kartofler, der er certificeret af kontrolorganet. De pågældende områder består primært af mellem- eller lavtliggende flade arealer over havets overflade med optimale forhold for kartoffeldyrkningen.«

erstattes med følgende afsnit:

»Det er tilfældet i de forskellige kommuner og områder, hvor kartoffeldyrkning er dominerende i Galicien. Disse områder består primært af mellem- eller lavtliggende flade arealer over havets overflade med optimale forhold for kartoffeldyrkningen.«

Hvad enhedsdokumentet angår, foretages der følgende ændringer i punkt 5:

I punktet om det geografiske områdes egenart erstattes ordlyden:

»Nedbørsforhold: rigelig nedbør i produktionsområderne (mellem 1 000 og 1 500 mm om året) med en tør periode i august og september.«

med følgende ordlyd:

»Nedbørsforhold: rigelig nedbør i det afgrænsede geografiske område (mellem 1 000 og 1 500 mm om året) og undertiden mere visse steder, med en tør periode i august og september.«

Den ordlyd, der vedrører orografien:

»De pågældende områder består primært af mellem- eller lavtliggende flade arealer med optimale forhold for kartoffeldyrkningen.«

erstattes med følgende ordlyd:

»De forskellige produktionsområder, der er fordelt på den selvstyrende region Galiciens område, består primært af mellem- eller lavtliggende flade arealer med optimale forhold for kartoffeldyrkningen.«

I punktet om produktets egenart erstattes sætningen:

»— Kennebec-sortens gode tilpasning til jordbundsforholdene: den frembringer knolde med meget overfladiske øjne, fin og glat skræl og en meget hvid kødfarve.«

med følgende sætning:

»— Kennebec- og Agria-sorternes gode tilpasning til jordbundsforholdene i Galicien gør det muligt at frembringe knolde med meget overfladiske øjne, fin og glat skræl samt en meget hvid kødfarve for Kennebecs vedkommende og gul kødfarve for Agrias vedkommende. Desuden er sorten Fina de Carballo naturligt hjemmehørende og dermed perfekt tilpasset til miljøet. Den frembringer således knolde, der er kendetegnet ved deres fine skræl, selv om de har dybe øjne, og som har hvidt kød.«

Endelig erstattes følgende afsnit i punktet om årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet, omdømme eller andre kendetegn:

»Naturforholdene i det geografiske område, herunder navnlig den rigelige nedbør i de kartoffelproducerende områder og de milde temperaturer, giver optimale vækstbetingelser for kartofler, uden at der behøves kunstvanding, hvorfor knoldene kan vokse kontinuerligt.«

med følgende afsnit:

»Naturforholdene i det geografiske område, herunder navnlig den rigelige nedbør og de milde temperaturer, giver optimale vækstbetingelser for kartofler, uden at der behøves kunstvanding, med undtagelse af punktlanding i visse områder om sommeren, hvorfor knoldene kan vokse kontinuerligt.«

f) Mærkning

Følgende afsnit i varespecifikationen og enhedsdokumentet:

»På alle emballager, der indeholder produktet med den beskyttede geografiske betegnelse, skal der i en størrelse svarende til en tredjedel af emballagens forside være påtrykt logoet for den beskyttede geografiske betegnelse og angivelsen »Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia/Patata de Galicia«.«

erstattes med følgende afsnit:

»På alle emballager, der indeholder produktet med den beskyttede geografiske betegnelse, skal der i en størrelse svarende til en tredjedel af emballagens forside være påtrykt nedenstående logo for den beskyttede geografiske betegnelse og angivelsen »Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia/Patata de Galicia«.«

I begge dokumenter indsættes logoet for den beskyttede geografiske betegnelse neden under teksten.

Derudover indsættes følgende ordlyd i varespecifikationen:

»Endvidere skal det klart angives, hvilken kartoffelsort hver emballage indeholder.

Produkter, der er fremstillet med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia« som råvare, kan anvende angivelsen »Elaborado con IGP Patata de Galicia« (fremstillet med kartofler med den beskyttede geografiske betegnelse »Patata de Galicia«), hvis de overholder bestemmelserne i Kommissionens meddelelse med titlen »Retningslinjer for mærkning af fødevarer, der indeholder ingredienser med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og beskyttet geografisk betegnelse (BGB) (2010/C 341/03)«. For at opnå en effektiv kontrol af denne angivelses anvendelse skal de erhvervsdrivende, der ønsker at anvende den, underrette kontrolorganet herom med henblik på indførelsen af et passende kontrolsystem.«

ENHEDSDOKUMENT

»Patata de Galicia«/»Pataca de Galicia«

EU-nr.: PGI-ES-02300 — 10.3.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Pataca de Galicia«/»Patata de Galicia«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Produktet defineres som knolde af arten *Solanum tuberosum* L. af de dyrkede sorter Kennebec, Agria og Fina de Carballo, bestemt til konsum.

Uafhængigt af den dyrkede sort har kartofler, som falder ind under denne beskyttede geografiske betegnelse, en glat og tynd skræl og er kendetegnet ved en konsistens, som er fast at føle på, cremet efter kogning og føles fast i munden. De er af fremragende kvalitet til konsum og udmærker sig især på grund af deres tørstofindhold og farve-, aroma- og smagegenskaber efter tilberedning.

Deres morfologiske egenskaber og deres farve varierer alt efter den dyrkede sort, som angivet i tabellen nedenfor:

	Kennebec	Agria	Fina de Carballo
Form	rund til oval	aflang og oval	afrundet
Øjne	meget overfladiske	meget overfladiske	dybe
Skrællens farve	lysegul	gul	lysegul
Kødets farve	hvid	gul	hvid

De analytiske karakteristika er følgende: tørstofindhold på over 18 % og indhold af reducerende sukker på under 0,4 %.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Foruden selve dyrkningen skal også opbevaringen og emballeringen finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Opbevaringen og emballeringen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, fordi det er nødvendigt at bevare de særlige produktionskendetegn, og fordi anlæggene oftest befinder sig i de områder, hvor produktionskvaliteten er højest. Desuden skal der tages hensyn til, at der under emballeringen gennemføres en manuel udvælgelse, som foretages af personale med stor erfaring i håndteringen af dette produkt. Endvidere er formålet hermed at minimere de eventuelle forringelser af slutproduktets kvalitet, som transporten (flere stød, uhensigtsmæssige temperaturer osv.) og uegnede opbevaringsforhold kan medføre.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Spisekartoflerne med den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Patata de Galicia«/»Patata de Galicia« skal markedsføres i nye og rene emballager af passende materiale, således at produktet ventileres, konserveres og transporteres på korrekt vis.

Produktet skal emballeres i homogene partier, hvad angår størrelse og oprindelse, med en minimumsstørrelse på 35 mm. Det er dog tilladt at markedsføre kartofler af en størrelse på mellem 18 mm og nævnte minimumsstørrelse under betegnelsen »patata menuda fuera de calibre« (lille kartoffel uden for størrelseskriteriet) eller en tilsvarende salgsbetegnelse.

Det er ikke obligatorisk, at kartoflerne er af homogen størrelse i salgsemballager med en nettovægt på over 5 kg. I salgsemballager med en nettovægt på 5 kg eller mindre må forskellen på de største og de mindste kartofler ikke være på over 35 mm.

De forskellige emballager skal have et nettoindhold på 15, 10, 5, 4, 3, 2 eller 1 kg, idet der undtagelsesvis kan tillades emballager på 20 og 25 kg til restauranter, hoteller og andre større foretagender, der anmoder herom.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

På alle emballager, der indeholder produktet med den beskyttede geografiske betegnelse, skal der i en størrelse svarende til en tredjedel af emballagens forside være påtrykt nedenstående logo for den beskyttede geografiske betegnelse og angivelsen »Indicación Geográfica Protegida Patata de Galicia/Patata de Galicia«.



Alle emballager skal være forsynet med en nummereret kontroletiket, som er udstedt af kontrolorganet og indeholder logoet for den geografiske betegnelse.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktions- og emballageområdet for produktet med den beskyttede geografiske betegnelse er den selvstyrende region Galicien.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Klima- og jordbundsforholdene i det afgrænsede geografiske område er gunstige for en god afgrødeudvikling og den høje kvalitet, der kendetegner »Patata de Galicia«.

De særlige karakteristika i det geografiske område for BGB'en, der er direkte knyttet til de parametre, som anses for at være optimale for produktet, er følgende:

Klima:

- Nedbørsforhold: rigelig nedbør i det afgrænsede geografiske område (mellem 1 000 og 1 500 mm om året) og undertiden mere visse steder, med en tør periode i august og september.
- Temperaturforhold: mild temperatur i kartofflens vækstperiode.

Jordbundsforhold:

Ler- og sandholdige jorder med en pH-værdi på 5-6,5.

Orografi:

De forskellige produktionsområder, der er fordelt på den selvstyrende region Galiciens område, består primært af mellem- eller lavtliggende flade arealer med optimale forhold for kartoffeldyrkningen.

Produktets egenart

Blandt de kendetegn, der giver »Patata de Galicia« en særlig kvalitet i forhold til kartofler fra andre produktionsområder, skal navnlig nævnes følgende:

- Kennebec- og Agria-sorternes gode tilpasning til jordbundsforholdene i Galicien gør det muligt at frembringe knolde med meget overfladiske øjne, fin og glat skræl samt en meget hvid kødfarve for Kennebecs vedkommende og gul kødfarve for Agrias vedkommende. Desuden er sorten Fina de Carballo naturligt hjemmehørende og dermed perfekt tilpasset til miljøet. Den frembringer således knolde, der er kendetegnet ved deres fine skræl, selv om de har dybe øjne, og som har hvidt kød.
- Kvalitetsparametre: BGB-kartoflen er let melet med en temmelig fast konsistens, deler sig let eller forholdsvis let og er fast at føle på. Den er derfor ideel til alle former for kulinariske tilberedninger og er kendetegnet ved sit tørstofindhold og sin kvalitet med hensyn til farve, duft og smag efter tilberedningen.
- Analytiske karakteristika: tørstofindhold på over 18 % og indhold af reducerende sukker på under 0,4 %.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet, omdømme eller andre kendetegn

Naturforholdene i det geografiske område, herunder navnlig den rigelige nedbør i de kartoffelproducerende områder og de milde temperaturer, giver optimale vækstbetingelser for kartofler, uden at der behøves kunstvanding, med undtagelse af punktlanding i visse områder om sommeren, hvorfor knoldene kan vokse kontinuerligt.

Den tørre periode, der forekommer i august-september med et vandunderskud i jorden, medfører, at knoldene mister vand før optagningen og modnes perfekt med en ensartet og resistent skræl, som sammen med vandtabet i knolden bidrager til større holdbarhed og en forøgelse af den kulinariske kvalitet.

Produktionsområderne omfatter primært ler- og sandholdige jorder med en pH-værdi på 5-6,5, hvilket er optimalt til kartoffeldyrkningen, da det fremmer luftfornyelsen i jorden og dermed mindsker forekomsten af sygdomme som f. eks. *Pectobacterium spp.* eller *Rhizoctonia solani*. Knoldene får en fin og ensartet skræl og kan tages rene op (så vask er unødvendig). Desuden forhindrer de svagt sure pH-værdier visse sygdomme som f.eks. *Streptomyces spp.*

Hvad angår den menneskelige faktor, henledes opmærksomheden især på den betydelige mængde gødning (ca. 25-30 t/ha), der anvendes i de traditionelle dyrkningsmetoder, og som bidrager til, at kartofler dyrket under disse særlige forhold til slut får en så høj kulinarisk kvalitet.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/P_Condiciones_Patata_de_Galicia_mayo_2018.pdf.