

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2019/C 434/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/  
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

**«Patata de Galicia»/«Pataca de Galicia»****Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02300 – 10.3.2017****ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)****1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Patata de Galicia» [Ρυθμιστικό Συμβούλιο της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης «Patata de Galicia»]

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

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: patacadegalicia@patacadegalicia.es

Τηλ. 0034 988 462 650

Η αιτούσα ομάδα έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει την παρούσα αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, ως οργανισμός διαχείρισης της ΠΓΕ, σύμφωνα με το άρθρο 3 του κανονισμού σχετικά με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Patata de Galicia» και το ρυθμιστικό συμβούλιο αυτής (Consejo Regulador), καθώς και το άρθρο 12 του νόμου 2/2005, της 18ης Φεβρουαρίου 2005, για την προώθηση και την υπεράσπιση των διατροφικών προϊόντων της Γαλικίας (Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega). Η εν λόγω ομάδα περιλαμβάνει το σύνολο των παραγωγών και συσκευαστών της γεωγραφικής ένδειξης.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση**

Ονομασία του προϊόντος

Περιγραφή του προϊόντος

Γεωγραφική περιοχή

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

#### 4. Τύπος τροποποίησης/-εων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### 5. Τροποποιήσεις

Οι κύριες τροποποιήσεις που προτείνεται να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές του προϊόντος συνίστανται στην προσθήκη δύο νέων ποικιλιών πατάτας και στη διεύρυνση της γεωγραφικής περιοχής. Η πρώτη τροποποίηση αφορά, αφενός, την τροποποίηση της παραγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος και καθιστά αναγκαία τη θέσπιση τιμών μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο για τις νέες ποικιλίες και, αφετέρου, την τυπική τροποποίηση της παραγράφου σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής. Οι δύο αυτές τροποποιήσεις καθιστούν απαραίτητες και ορισμένες τυπικές τροποποιήσεις ήσσονος σημασίας στα κεφάλαια που αφορούν την απόδειξη της καταγωγής και τον δεσμό.

Παράλληλα, τροποποιείται επίσης η αύξηση της μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο της ποικιλίας Kennebec, της μόνης που περιλαμβάνονταν μέχρι στιγμής στις προδιαγραφές της ΠΓΕ.

Επιπλέον, η υποχρέωση σποράς σε εδάφη που πληρούν τις κατάλληλες σχετικές προϋποθέσεις μετατρέπεται σε σύσταση.

Τέλος, τροποποιείται η παράγραφος σχετικά με την επισήμανση ώστε να συμπεριληφθεί ο αναγνωριστικός λογότυπος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, ο οποίος χρησιμοποιείται ήδη από την καταχώριση της, αλλά και πριν ακόμα από αυτήν, όταν το προϊόν απολάμβανε προστασία μόνο στην Ισπανία. Με τον τρόπο αυτόν, εξασφαλίζεται ο έλεγχος της δυνατότητας χρήσης της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης για τα προϊόντα που παρασκευάζονται με την «Patata de Galicia».

##### 5.1. Αιτιολόγηση των τροποποιήσεων

###### α) Προσθήκη της ποικιλίας Agria

Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται στη Γαλικία εδώ και πολλές δεκαετίες, ιδίως στην κύρια περιοχή παραγωγής, A Limia. Η ποικιλία δεν συμπεριλήφθηκε στις αρχικές προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, καθώς τον καιρό εκείνο αποτελούσε προστατευόμενη ποικιλία, κάτι που δεν ισχύει πλέον σήμερα.

Οι εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Γαλικίας προσδίδουν στην ποικιλία Agria οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν το παραγόμενο προϊόν από την πατάτα της ίδιας ποικιλίας που καλλιεργείται σε άλλες περιοχές παραγωγής, όπως μαρτυρούν πολυάριθμες τυφλές γευστινωτικές δοκιμές με τη συμμετοχή εμπειρογνομόνων στον τομέα της οργανοληπτικής ανάλυσης. Στο πλαίσιο των εν λόγω γευστινωτικών δοκιμών, αξιολογήθηκαν πατάτες από διάφορες περιοχές με τρεις διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος: βραστάς, τηγανητές (κομμένες σε μπασουνάκια) και πατατάκια (τσιπς). Σε όλες αυτές τις δοκιμές, η ποικιλία Agria που καλλιεργείται στη Γαλικία έλαβε πολύ θετική συγκριτική αξιολόγηση και υψηλή βαθμολογία, ιδίως στην τηγανητή μορφή της και, συγκεκριμένα, σε μορφή τσιπς, γεγονός που την καθιστά ιδιαίτερα περιζήτητη στον συγκεκριμένο κλάδο.

Πρόκειται για μια ποικιλία με περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη περίπου 21 % και περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα πάντα κατώτερη του ορίου που έχει καθοριστεί για τη συγκεκριμένη προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

Όπως και η ποικιλία Kennebec, η ποικιλία Agria χαρακτηρίζεται επίσης από λεπτό και λείο φλοιό και πολύ επιφανειακούς οφθαλμούς, με αποτέλεσμα να είναι περιζήτητη για εμπορική χρήση.

Όσον αφορά τα γεωργικά χαρακτηριστικά της, εκτός από την υψηλότερη απόδοση ανά εκτάριο σε σχέση με την ποικιλία Kennebec, πρέπει να επισημανθεί η ανθεκτικότητά της στον κυστογόνο νηματώδη της πατάτας (*Globodera rostochiensis*). Το στοιχείο αυτό είναι σημαντικό, δεδομένου ότι στην προαναφερθείσα περιοχή παραγωγής A Limia, η οποία είναι η κύρια περιοχή παραγωγής της «Patata de Galicia», όλο και περισσότερα αγροτεμάχια προσβάλλονται από το εν λόγω παράσιτο, στο οποίο η ποικιλία Kennebec είναι αρκετά ευπαθής. Η προσθήκη της ποικιλίας Agria συνεπάγεται επίσης μείωση του κόστους αντιμετώπισης και φιλικότερη προς το περιβάλλον καλλιέργεια, καθώς παρέχει τη δυνατότητα σημαντικής μείωσης, ακόμα και εξάλειψης, των εφαρμογών για την καταπολέμηση αυτών των προσβολών.

β) Προσθήκη της ποικιλίας Fina de Carballo

Η ποικιλία Fina de Carballo είναι αυτόχθονη ποικιλία της Γαλικίας που καλλιεργείται, κυρίως, στην κοινότητα Bergantiños, μια από τις περιοχές με τη μεγαλύτερη παράδοση στην καλλιέργεια πατάτας στη Γαλικία. Όπως και οι ποικιλίες Kennebec και Argia, έχει λείο και λεπτό φλοιό. Ωστόσο, σε αντίθεση με τις παραπάνω ποικιλίες, η ποικιλία Fina de Carballo φέρει βαθιούς οφθαλμούς, γεγονός που περιορίζει την εμπορική ελκυστικότητά της και, κατά συνέπεια, την παραγωγή της.

Εντούτοις, όπως και η ποικιλία Kennebec, διακρίνεται για τη λευκή της σάρκα και τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της, ιδίως μαγειρεμένη, όπως καταδεικνύουν οι συγκριτικές γευστηγνώστικες δοκιμές που διεξήχθησαν για την αξιολόγησή της. Λόγω του αυτόχθονου χαρακτήρα της συγκεκριμένης ποικιλίας και της ανάγκης ενίσχυσης της φυτογενετικής κληρονομιάς, συνιστάται να συμπεριληφθεί στις αποδεκτές ποικιλίες της ΠΓΕ «Patata de Galicia».

γ) Διεύρυνση της γεωγραφική περιοχής

Στις ισχύουσες προδιαγραφές της ΠΓΕ «Patata de Galicia» αναφέρονται τέσσερις επιμέρους περιοχές παραγωγής, οι οποίες καλύπτουν διάφορες κοινότητες σε τρεις από τις τέσσερις επαρχίες της Γαλικίας.

Στις αρχικές προδιαγραφές περιλαμβάνονταν μόνο οι κοινότητες όπου συγκεντρώνεται το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής που προορίζεται για το εμπόριο, με αποτέλεσμα να εξαιρείται από τη γεωγραφική περιοχή η υπόλοιπη Γαλικία.

Ωστόσο, η καλλιέργεια της πατάτας στη Γαλικία είναι αρκετά ομοιόμορφα κατανομημένη στις τέσσερις επαρχίες της αυτόνομης κοινότητας. Πράγματι, με βάση τα επίσημα στοιχεία, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις το 2014 είχαν ως εξής: 6 016 (A Coruña), 4 201 (Lugo), 6 883 (Ourense) και 3 158 (Pontevedra).

Το γεγονός ότι μεγάλο μέρος της παραγωγής πατάτας στη Γαλικία προορίζεται για ιδιοκατανάλωση ή απευθείας πώληση από τον παραγωγό στον καταναλωτή εξηγεί επίσης το γεγονός ότι μόνο συγκεκριμένες περιοχές περιλήφθηκαν στη γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη.

Ωστόσο, τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις ισχύουσες προδιαγραφές του προϊόντος είναι περίπου ίδια σε όλες τις κοινότητες της Γαλικίας. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι επιμέρους περιοχές που αναφέρονται στις ισχύουσες προδιαγραφές είναι διασκορπισμένες σε ολόκληρη την περιφέρεια της Γαλικίας. Τα χαρακτηριστικά αυτά, ήτοι υγρό κλίμα, με βροχοπτώσεις της τάξης των 1 000-1 500 mm ή και περισσότερο, ξηρή περίοδος στο τέλος του καλοκαιριού και ήπιες θερμοκρασίες κατά την περίοδο βλάστησης του φυτού, καθώς και εδάφη με μέση ή μέση-αμμώδη σύσταση και όξινο pH (με εύρος 5-6,5), επικρατούν γενικά στη Γαλικία. Όπως αναφέρθηκε, η καλλιέργεια της πατάτας στη Γαλικία πραγματοποιείται σε ολόκληρη την αυτόνομη κοινότητα, εκτός από τις ορεινές περιοχές μεγάλου υψομέτρου όπου τα επικλινή εδάφη δυσχεραίνουν την εκμηχάνιση της καλλιέργειας.

δ) Αύξηση της απόδοσης ανά εκτάριο της ποικιλίας Kennebec

Η απόδοση ανά εκτάριο της ποικιλίας Kennebec αυξήθηκε τα τελευταία χρόνια με την επαγγελματοποίηση της δραστηριότητας των γεωργών της Γαλικίας. Ως εκ τούτου, σήμερα, σχεδόν όλοι οι παραγωγοί χρησιμοποιούν πιστοποιημένους σπόρους χάρη στους οποίους οι σοδειές έχουν βελτιωθεί από άποψη ποσότητας και ποιότητας σε σχέση με την πρακτική της επανάχρησης σπόρων που ήταν ευρέως διαδεδομένη για πολλά χρόνια. Ομοίως, καθιερώθηκε η συστηματική εδαφολογική ανάλυση, καθώς και η πρακτική της προσαρμοσμένης λίπανσης με βάση τα αποτελέσματα αυτών των αναλύσεων, η οποία επίσης συνεπάγεται επίσης αύξηση της σοδειάς.

Συνεπώς, είναι αναγκαία η αύξηση κατά περίπου 15 % των τιμών μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο για την ποικιλία Kennebec, οι οποίες διαμορφώνονται σε 25 000 kg/εκτάριο για τις ξηρικές καλλιέργειες και 40 000 kg/εκτάριο για τις αρδευόμενες καλλιέργειες, σύμφωνα με τις μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο για την ποικιλία Fina de Carballo. Ωστόσο, για την ποικιλία Argia, καθορίζονται ελαφρώς υψηλότερες αποδόσεις (30 000 kg/εκτάριο για τις ξηρικές καλλιέργειες και 50 000 kg/εκτάριο για τις αρδευόμενες καλλιέργειες) δεδομένης της υψηλότερης παραγωγικότητας της συγκεκριμένης ποικιλίας.

ε) Σύσταση για σπορά σε εδάφη που πληρούν τις κατάλληλες σχετικές προϋποθέσεις

Η τροποποίηση αυτή συνδέεται, επίσης, με τον υψηλό βαθμό επαγγελματοποίησης του κλάδου. Οι υπεύθυνοι των γεωργικών εκμεταλλεύσεων γνωρίζουν καλά τα προβλήματα που μπορεί να προκύψουν από τη σπορά σε ακατάλληλες συνθήκες εδάφους, καθώς και τα μέσα επίλυσής τους. Συνεπώς, δεν κρίνεται αναγκαίο να επιβάλλεται η υποχρέωση σποράς σε κατάλληλα εδάφη· αρκεί απλώς να υπάρχει σχετική σύσταση.

στ) Συμπερίληψη του λογοτύπου της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης

Σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές του προϊόντος, η ετικέτα της πατάτας που φέρει την ΠΓΕ «Patata de Galicia» πρέπει να φέρει τον λογότυπο της συγκεκριμένης ΠΓΕ. Η συσκευασία πρέπει επίσης να φέρει συμπληρωματική ετικέτα, η οποία είναι αριθμημένη με αύξοντα αριθμό και φέρει τον λογότυπο. Ωστόσο, ο λογότυπος αυτός δεν περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές του προϊόντος, παρότι χρησιμοποιούνταν ήδη πριν από την καταχώριση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης στο ευρωπαϊκό μητρώο, όταν το προϊόν απολάμβανε προστασία δυνάμει της ισπανικής νομοθεσίας που ίσχυε προ της κοινοτικής νομοθεσίας.

Για να διευκολυνθεί η πληροφόρηση των καταναλωτών και, κυρίως, για σκοπούς προστασίας και ελέγχου του προϊόντος εκτός της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας, είναι σκόπιμο να περιληφθεί ο λογότυπος αυτός στις προδιαγραφές του προϊόντος, γεγονός που θα διευκολύνει τον έλεγχο από τις αρμόδιες αρχές.

ζ) Έλεγχος της χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης για τα προϊόντα για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται ως συστατικό το προϊόν «Patata de Galicia»

Θεσπίζονται κανόνες για τη δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «Elaborado con IGP Patata de Galicia» για τα προϊόντα για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη πατάτες με την ΠΓΕ «Patata de Galicia», σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων στα οποία χρησιμοποιούνται ως συστατικά προϊόντα με προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) (2010/C 341/03) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

## 5.2. Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου που αφορούν οι τροποποιήσεις

α) Περιγραφή του προϊόντος

Το κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να γίνεται αναφορά στις νέες ποικιλίες που προστίθενται.

Συνεπώς, το κείμενο:

«Το προϊόν που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) “Patata de Galicia” ή “Patata de Galicia” ορίζεται ως κόνδυλος του είδους *Solanum tuberosum* L., της καλλιεργούμενης ποικιλίας Kennebec, προοριζόμενος για κατανάλωση από τον άνθρωπο.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το προϊόν που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) “Patata de Galicia” ή “Patata de Galicia” ορίζεται ως κόνδυλος του είδους *Solanum tuberosum* L., των καλλιεργούμενων ποικιλιών Kennebec, Agria και Fina de Carballo, προοριζόμενος για κατανάλωση από τον άνθρωπο.»

και το κείμενο:

«Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της βρώσιμης πατάτας της ποικιλίας Kennebec που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη “Patata de Galicia” είναι τα εξής:

- σχήμα των κονδύλων: στρογγυλό έως ωοειδές
- παρουσία πολύ επιφανειακών οφθαλμών
- φλοιός λείος και λεπτός
- χρώμα του φλοιού: ανοιχτοκίτρινο
- χρώμα της σάρκας: λευκό
- υφή: σφιχτή στην αφή και κρεμώδης μετά το μαγείρεμα, συνεκτική στο στόμα
- ποιότητα για την κατανάλωση: εξαιρετική, καθώς διακρίνεται κυρίως για την περιεκτικότητά της σε ξηρά ύλη και τα χαρακτηριστικά του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης, μετά το μαγείρεμα.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ανεξαρτήτως της καλλιεργούμενης ποικιλίας, η πατάτα που καλύπτεται από την εν λόγω γεωγραφική ένδειξη έχει λείο και λεπτό φλοιό, καθώς και υφή σφιχτή στην αφή και κρεμώδη μετά το μαγείρεμα, καλά συνεκτική στο στόμα. Χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ποιότητα για την κατανάλωση και διακρίνεται κυρίως για την περιεκτικότητά της σε ξηρά ύλη και τα χαρακτηριστικά του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης, μετά το μαγείρεμα.

Τα μορφολογικά χαρακτηριστικά και το χρώμα διαφέρουν ανάλογα με την καλλιεργούμενη ποικιλία, όπως φαίνεται στον κατωτέρω πίνακα:

	Kennebec	Agria	Fina de Carballo
Σχήμα	στρογγυλό έως ωοειδές	επίμηκες ωοειδές	στρογγυλό
Οφθαλμοί	πολύ επιφανειακοί	πολύ επιφανειακοί	βαθιοί
Χρώμα του φλοιού	ανοιχτοκίτρινο	κίτρινο	ανοιχτοκίτρινο
Χρώμα της σάρκας	λευκό	κίτρινο	λευκό

»

Αντίστοιχες τροποποιήσεις εισάγονται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

β) Γεωγραφική περιοχή

Η εν λόγω παράγραφος των προδιαγραφών του προϊόντος τροποποιείται και έτσι το κείμενο:

«Η περιοχή παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη περιλαμβάνει τέσσερις επιμέρους περιοχές της αυτόνομης κοινότητας της Γαλικίας, οι οποίες καλύπτουν τις ακόλουθες εδαφικές εκτάσεις:

- Επιμέρους περιοχή Bergantiños (A Coruña): αποτελείται από τις κοινότητες Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica και Ponteceso.
- Επιμέρους περιοχή A Terra Cha-A Mariña (Lugo): αποτελείται από το σύνολο των κοινοτήτων Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, Vilalba και Xermade.
- Επιμέρους περιοχή Lemos (Lugo): αποτελείται από τις κοινότητες Monforte de Lemos, Pantón και O Saviñao.
- Επιμέρους περιοχή A Limia (Ourense): αποτελείται από το σύνολο των κοινοτήτων 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, τις ενορίες Coedo και Torneiros που ανήκουν στην κοινότητα Allaríz, τις ενορίες Bóveda, Padreda, Seiró και Vilar de Barrio, που ανήκουν στην κοινότητα Vilar de Barrio και τις ενορίες A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña και Sobradelo, που ανήκουν στην κοινότητα Xunqueira de Ambía.

Η καλλιεργούμενη γεωργική έκταση κυμαίνεται μεταξύ 500 και 1 000 εκταρίων ετησίως.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η περιοχή παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη αντιστοιχεί στην αυτόνομη κοινότητα της Γαλικίας.

Η καλλιεργούμενη έκταση με αυτές τις ποικιλίες που προορίζονται για διάθεση στην αγορά εκτιμάται ότι ανέρχεται περίπου σε 1 350 εκτάρια.»

Το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιείται επίσης. Το ακόλουθο κείμενο:

«Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις ακόλουθες τέσσερις επιμέρους περιοχές, οι οποίες ανήκουν στο σύνολό τους στην αυτόνομη κοινότητα της Γαλικίας: Bergantiños, Terra Chá-A Mariña, Lemos και A Limia.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η περιοχή παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη αντιστοιχεί στην αυτόνομη κοινότητα της Γαλικίας.»

γ) Απόδειξη της καταγωγής

Στο εν λόγω σημείο των προδιαγραφών προϊόντος εισάγονται τυπικές τροποποιήσεις ήσσονος σημασίας λόγω της προσθήκης των νέων ποικιλιών και της διεύρυνσης της γεωγραφικής περιοχής.

Συνεπώς, το κείμενο:

«Μόνο οι βρώσιμες πατάτες της ποικιλίας Kennebec, οι οποίες καλλιεργούνται σε κατάλληλα αγροτεμάχια (υγιή, χωρίς κανέναν τύπο ασθeneιών) που βρίσκονται στις οριζόμενες επιμέρους περιοχές παραγωγής και είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του Consejo Regulador, μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) “Patata de Galicia” ή “Patata de Galicia”.

Επίσης, μόνο οι αποθήκες και οι εγκαταστάσεις συσκευασίας που βρίσκονται στις επιμέρους περιοχές και είναι καταχωρισμένες στα αντίστοιχα μητρώα του Consejo Regulador μπορούν να προβαίνουν στη συσκευασία του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ “Patata de Galicia” ή “Patata de Galicia”.

Η εκτέλεση της αποθήκευσης και της συσκευασίας εντός των προαναφερόμενων επιμέρους περιοχών ανταποκρίνεται στην ανάγκη να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της παραγωγής και αντισταθμίζονται τα γεγονότα, παραδοσιακά, οι εγκαταστάσεις βρίσκονται στις περιοχές παραγωγής που παρουσιάζουν την καλύτερη ποιότητα, γεγονός που καθιστά δυνατή την αποδοτικότερη και αποτελεσματικότερη λειτουργία της δομής ελέγχου. Αφετέρου, με τον τρόπο αυτό επιδιώκεται να ελαχιστοποιηθούν τυχόν απώλειες ως προς την ποιότητα του τελικού προϊόντος λόγω μεταφοράς (κατά την οποία αυξάνεται ο αριθμός των χτυπημάτων, επικρατούν απρόσφορες θερμοκρασίες κ.λπ.) καθώς και να αποφευχθούν οι ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.

Το Consejo Regulador, με βάση τα γενικά κριτήρια που εφαρμόζονται στους οργανισμούς πιστοποίησης προϊόντων και που καθορίζονται από το πρότυπο EN 45011, εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος μέσω ενός προγράμματος επιθεώρησης, εντοπισμού και ελέγχου των αγροτεμαχίων που έχουν σπαρεί με σκοπό την παραγωγή, βάσει της ετήσιας δήλωσης σποράς, και ενός προγράμματος ελέγχου και βελτίωσης της ποιότητας, το οποίο καλύπτει τη διαδικασία αποθήκευσης, τις διάφορες εργασίες μεταχείρισης, τη συσκευασία και την επισήμανση του προστατευόμενου προϊόντος.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Μόνο οι βρώσιμες πατάτες των ποικιλιών Kennebec, Agría και Fina de Carballo, οι οποίες καλλιεργούνται σε κατάλληλα αγροτεμάχια (υγιή, χωρίς κανέναν τύπο ασθeneιών) που βρίσκονται στην οριζόμενη περιοχή παραγωγής και είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του Consejo Regulador, μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) “Patata de Galicia” ή “Patata de Galicia”.

Επίσης, μόνο οι αποθήκες και οι εγκαταστάσεις συσκευασίας που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής και είναι καταχωρισμένες στα αντίστοιχα μητρώα του Consejo Regulador μπορούν να συσκευάζουν το προϊόν που φέρει την ΠΓΕ “Pataca de Galicia” ή “Patata de Galicia”.

Η εκτέλεση της αποθήκευσης και της συσκευασίας εντός της οριοθετημένης περιοχής ανταποκρίνεται στην ανάγκη να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της παραγωγής και αντανακλά το γεγονός ότι, παραδοσιακά, οι εγκαταστάσεις βρίσκονται στις περιοχές παραγωγής που παρουσιάζουν την καλύτερη ποιότητα, γεγονός που καθιστά δυνατή την αποδοτικότερη και αποτελεσματικότερη λειτουργία της δομής ελέγχου. Αφετέρου, με τον τρόπο αυτό επιδιώκεται να ελαχιστοποιηθούν τυχόν απώλειες ως προς την ποιότητα του τελικού προϊόντος λόγω μεταφοράς (κατά την οποία αυξάνεται ο αριθμός των χτυπημάτων, επικρατούν απρόσφορες θερμοκρασίες κ.λπ.) καθώς και να αποφευχθούν οι ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.

Το Consejo Regulador, με βάση τα γενικά κριτήρια που εφαρμόζονται στους οργανισμούς πιστοποίησης προϊόντων και που καθορίζονται από το πρότυπο ISO/IEC 17065, εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος μέσω ενός προγράμματος επιθεώρησης, εντοπισμού και ελέγχου των αγροτεμαχίων που έχουν σπαρεί με σκοπό την παραγωγή, βάσει της ετήσιας δήλωσης σποράς, και ενός προγράμματος ελέγχου και βελτίωσης της ποιότητας, το οποίο καλύπτει τη διαδικασία αποθήκευσης, τις διάφορες εργασίες μεταχείρισης, τη συσκευασία και την επισήμανση του προστατευόμενου προϊόντος.»

#### δ) Μέθοδος παραγωγής

Στο συγκεκριμένο σημείο των προδιαγραφών προϊόντος γίνεται, επίσης, μια τυπική τροποποίηση που σχετίζεται με την προσθήκη των δύο νέων ποικιλιών.

Συνεπώς, η παράγραφος:

«Μόνο οι βρώσιμες πατάτες της ποικιλίας Kennebec, που προέρχονται από πιστοποιημένους σπόρους ή από ελεγχόμενη επαναχρησιμοποίηση σπόρων στο πλαίσιο της ίδιας εκμετάλλευσης, οι οποίες καλλιεργούνται και παράγονται σε κατάλληλα αγροτεμάχια (υγιή, χωρίς κανέναν τύπο ασθενειών) που βρίσκονται στις οριζόμενες επιμέρους περιοχές παραγωγής και είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του Consejo Regulador, μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) “Pataca de Galicia” ή “Patata de Galicia”.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Μόνο οι βρώσιμες πατάτες των ποικιλιών Kennebec, Agria και Fina de Carballo, που προέρχονται από πιστοποιημένους σπόρους ή από ελεγχόμενη επαναχρησιμοποίηση σπόρων στο πλαίσιο της ίδιας εκμετάλλευσης, οι οποίες καλλιεργούνται και παράγονται σε κατάλληλα αγροτεμάχια (υγιή, χωρίς κανέναν τύπο ασθενειών) που βρίσκονται στην οριζόμενη περιοχή παραγωγής και είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του Consejo Regulador, μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) “Pataca de Galicia” ή “Patata de Galicia”.».

Εισάγονται, επίσης, σχετικές τροποποιήσεις όσον αφορά τις μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο για κάθε ποικιλία, ώστε η ακόλουθη φράση:

«Η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή με σκοπό την εμπορία υπό την προστασία του Consejo Regulador ανέρχεται σε 22 000 kg/εκτάριο για τις ξηρικές καλλιέργειες και 35 000 kg/εκτάριο για τις αρδευόμενες καλλιέργειες.»

να αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η μέγιστη επιτρεπόμενη παραγωγή με σκοπό την εμπορία υπό την προστασία του Consejo Regulador ανέρχεται, για τις ποικιλίες Kennebec και Fina de Carballo, σε 25 000 kg/εκτάριο για τις ξηρικές καλλιέργειες και 40 000 kg/εκτάριο για τις αρδευόμενες καλλιέργειες και, για την ποικιλία Agria, σε 30 000 kg/εκτάριο για τις ξηρικές καλλιέργειες και 50 000 kg/εκτάριο για τις αρδευόμενες καλλιέργειες.».

Αφετέρου, τροποποιείται η υποχρέωση σχετικά με την προετοιμασία του εδάφους κατά τη σπορά. Συνεπώς, η φράση:

«Η σπορά πραγματοποιείται σε εδάφη που πληρούν τις κατάλληλες προϋποθέσεις για σπορά, ανά διαστήματα 3 ή 4 ετών, με πιστοποιημένο προβλαστημένο πατατόσπορο· κατά προτίμηση, οι κόνδυλοι που έχουν αποθηκευτεί σε θερμοκρασία 3-4 °C (σε ψυκτικούς θαλάμους) διατηρούνται επί τουλάχιστον 20 ημέρες σε θερμοκρασία 12-15 °C.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η σπορά συνιστάται να πραγματοποιείται σε εδάφη που πληρούν τις κατάλληλες σχετικές προϋποθέσεις, ανά διαστήματα 3 ή 4 ετών, με πιστοποιημένο προβλαστημένο πατατόσπορο· κατά προτίμηση, οι κόνδυλοι που έχουν αποθηκευτεί σε θερμοκρασία 3-4 °C (σε ψυκτικούς θαλάμους) διατηρούνται επί τουλάχιστον 20 ημέρες σε θερμοκρασία 12-15 °C.».

Τέλος, τροποποιείται η παράγραφος σχετικά με τη δυνατότητα σημειακής άρδευσης σε ορισμένες περιοχές παραγωγής (με βάση τις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος, στην περιοχή A Limia) προκειμένου να προσαρμοστεί το κείμενο στα νέα γεωγραφικά δεδομένα. Αυτή η νέα διατύπωση αναμένεται να παρέχει τη δυνατότητα σημειακής άρδευσης κατά τους θερινοί μήνες σε όλες τις περιοχές όπου μπορεί να είναι απαραίτητη (περιοχές της ενδοχώρας, με πιο ηπειρωτικό κλίμα). Συνεπώς, η παράγραφος:

«Στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις της Γαλικίας, η πατάτα καλλιεργείται με παραδοσιακό τρόπο και, κατά κύριο λόγο, σε μη αρδευόμενες εκτάσεις. Μεταξύ των επιμέρους περιοχών παραγωγής ποιοτικής πατάτας, το κλίμα της περιοχής που καλύπτει τις κοινότητες της περιοχής της A Limia, λόγω των χαρακτηριστικών που σχετίζονται με τη γεωγραφική της θέση, είναι έντονα ηπειρωτικό, διότι βρίσκεται στην ενδοχώρα της επαρχίας Ourense, όπου οι βροχοπτώσεις είναι σημαντικά χαμηλότερες από τον ετήσιο μέσο όρο της Γαλικίας και οι θερμοκρασίες στα μέσα του έτους, ήτοι τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο, είναι κατά πολύ υψηλότερες. Στη συγκεκριμένη επιμέρους περιοχή, είναι απαραίτητη η άρδευση προκειμένου να εξασφαλιστεί η άριστη κατάσταση των καλλιεργειών στο τέλος της περιόδου βλάστησης.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις της Γαλικίας, η πατάτα καλλιεργείται με παραδοσιακό τρόπο και, κατά κύριο λόγο, σε μη αρδευόμενες εκτάσεις. Ωστόσο, λόγω της γεωγραφικής τους θέσης, ορισμένες περιοχές χαρακτηρίζονται από έντονα ηπειρωτικό κλίμα, με σημαντικά χαμηλότερες βροχοπτώσεις από τον ετήσιο μέσο όρο της Γαλικίας και κατά πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες στα μέσα του έτους, ήτοι τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο. Στις περιοχές αυτές, είναι απαραίτητη η άρδευση προκειμένου να εξασφαλιστεί η άριστη κατάσταση των καλλιεργειών στο τέλος της περιόδου βλάστησης.»

#### ε) Δεσμός

Στο σημείο αυτό απαιτούνται ορισμένες επιμέρους τυπικές τροποποιήσεις που σχετίζονται με τη διεύρυνση της γεωγραφικής περιοχής. Οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν τόσο τις προδιαγραφές προϊόντος όσο και το ενιαίο έγγραφο.

Ως εκ τούτου, οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ως εξής:

Η παράγραφος:

«Λόγω των κλιματικών συνθηκών, των χαρακτηριστικών των εδαφών και της ιδιαίτερα επιμελούς καλλιέργειας στις επιμέρους περιοχές παραγωγής πατάτας στην αυτόνομη κοινότητα Γαλικίας, το παραγόμενο προϊόν χάρει εξαιρετικής ποιότητας από γαστριμαργική άποψη.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Λόγω των κλιματικών συνθηκών, των χαρακτηριστικών των εδαφών και της ιδιαίτερα επιμελούς καλλιέργειας στην οριοθετημένη περιοχή, το παραγόμενο προϊόν χάρει εξαιρετικής μαγειρικής ποιότητας.»

η παράγραφος:

«Όσον αφορά τις κλιματικές συνθήκες, πρέπει να τονισθεί το σημαντικό ύψος των βροχοπτώσεων (1 000-1 500 mm/έτος) στις επιμέρους περιοχές παραγωγής και οι ήπιες θερμοκρασίες που προσφέρουν στις καλλιέργειες πατάτας άριστη βλαστική ανάπτυξη, χωρίς να χρειάζεται να πραγματοποιηθεί πότισμα. Κατ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η συνεχής ανάπτυξη των κονδύλων.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Όσον αφορά τις κλιματικές συνθήκες, πρέπει να υπογραμμιστεί ότι το σημαντικό ύψος βροχοπτώσεων (1 000-1 500 mm/έτος ή και περισσότερο) και οι ήπιες θερμοκρασίες προσφέρουν στις καλλιέργειες πατάτας άριστη βλαστική ανάπτυξη, χωρίς να χρειάζεται να πραγματοποιηθεί πότισμα —εκτός από τη θερινή περίοδο σε ορισμένες περιοχές και σημειακά. Κατ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η συνεχής ανάπτυξη των κονδύλων.»

η παράγραφος:

«Επιπλέον, στις περιοχές παραγωγής επικρατούν τα εδάφη με μέση ή μέση-αμμώδη σύσταση, με pH 5 έως 6,5, που είναι τα βέλτιστα για την καλλιέργεια της πατάτας. Χάρη στην υφή αυτή, ο φλοιός του κονδύλου είναι λεπτός και ενιαίος, και οι κόνδυλοι βγαίνουν καθαροί από το έδαφος, δεν χρειάζεται επομένως να πλυθούν. Το ελαφρώς όξινο pH εμποδίζει την εμφάνιση της ασθένειας της "ψώρας" (οι κόνδυλοι που έχουν προσβληθεί από την ασθένεια αυτή παρουσιάζουν ανώμαλο φλοιό με φλύκταινες και δεν μπορούν να πουληθούν λόγω της δυσμορφίας τους).»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Επιπλέον, επικρατούν τα εδάφη με μέση ή μέση-αμμώδη σύσταση, με pH 5 έως 6,5, που είναι τα βέλτιστα για την καλλιέργεια της πατάτας. Χάρη στην υφή αυτή, ο φλοιός του κονδύλου είναι λεπτός και ενιαίος, και οι κόνδυλοι βγαίνουν καθαροί από το έδαφος, δεν χρειάζεται επομένως να πλυθούν. Το ελαφρώς όξινο pH εμποδίζει την εμφάνιση της ασθένειας της "ψώρας" (οι κόνδυλοι που έχουν προσβληθεί από την ασθένεια αυτή παρουσιάζουν ανώμαλο φλοιό με φλύκταινες και, ως εκ τούτου, δεν μπορούν να πουληθούν λόγω της δυσμορφίας τους).»

και η παράγραφος:

«Αυτό ισχύει στην περίπτωση των τεσσάρων περιοχών ή επιμέρους περιοχών που εκτείνονται εντός των εδαφικών ορίων όπου επιτρέπεται η παραγωγή πατάτας που φέρει την πιστοποίηση του Consejo Regulador. Οι περιοχές αυτές καλύπτουν κυρίως εδάφη ευρισκόμενα σε πεδινές περιοχές, μέτριου ή μικρού υψομέτρου, ιδανικά για την καλλιέργεια της πατάτας.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Αυτό ισχύει σε διάφορες κοινότητες και περιοχές στις οποίες κυριαρχεί η καλλιέργεια πατάτας στη Γαλικία. Οι περιοχές αυτές περιλαμβάνουν κυρίως γαίες ευρισκόμενες σε πεδινές περιοχές, μέτριου ή μικρού υψομέτρου, ιδανικές για την καλλιέργεια της πατάτας.»

Στο ενιαίο έγγραφο, εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις στο σημείο 5:

Στο σημείο που αφορά την ιδιαιτερότητα της περιοχής, το ακόλουθο κείμενο:

«Βροχοπτώσεις: πρέπει να υπογραμμιστούν οι άφθονες βροχοπτώσεις που επικρατούν στις επιμέρους περιοχές παραγωγής, το ύψος των οποίων κυμαίνεται μεταξύ 1 000 και 1 500 mm/έτος, με ξηρή περίοδο κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Βροχοπτώσεις: πρέπει να υπογραμμιστούν οι άφθονες βροχοπτώσεις που δέχεται η οριοθετημένη περιοχή, το ύψος των οποίων κυμαίνεται μεταξύ 1 000 και 1 500 mm/έτος και ενίοτε περισσότερο σε ορισμένες περιοχές, με ξηρή περίοδο κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο.»

και το κείμενο σχετικά με την ορεογραφία:

«Οι περιοχές αυτές καλύπτουν κυρίως εδάφη ευρισκόμενα σε πεδινές περιοχές μέτριου ή μικρού υψομέτρου, ιδανικά για την καλλιέργεια της πατάτας.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Οι διάφορες περιοχές παραγωγής που είναι διασκορπισμένες σε ολόκληρη την αυτόνομη κοινότητα της Γαλικίας περιλαμβάνουν κυρίως γαίες ευρισκόμενες σε πεδινές περιοχές μέτριου ή μικρού υψομέτρου, ιδανικές για την καλλιέργεια της πατάτας.»

Στο σημείο που αφορά τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος, η φράση:

«— Η καλή προσαρμογή της ποικιλίας Kennebec στα εδάφη της Γαλικίας, με αποτέλεσμα την παραγωγή κονδύλων με πολύ επιφανειακούς οφθαλμούς, λεπτό και λείο φλοιό και πολύ λευκό χρώμα σάρκας.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη φράση:

«— Η καλή προσαρμογή των ποικιλιών Kennebec και Agrida στα εδάφη της Γαλικίας, παρέχει τη δυνατότητα παραγωγής κονδύλων με πολύ επιφανειακούς οφθαλμούς, λεπτό και λείο φλοιό και χρώμα σάρκας πολύ λευκό για την ποικιλία Kennebec και κίτρινο για την ποικιλία Agrida. Επιπλέον, επειδή η ποικιλία Fina de Carballo είναι αυτόχθονη και, συνεπώς, φυσικά προσαρμοσμένη απόλυτα στο περιβάλλον, παράγει κονδύλους με λευκή σάρκα που διακρίνονται για τον λεπτό φλοιό τους, παρόλο που φέρουν βαθιούς οφθαλμούς.»

Τέλος, στο σημείο που αφορά την αιτιώδη σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος, η παράγραφος:

«Οι φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής, ιδίως το σημαντικό ύψος βροχοπτώσεων στις επιμέρους περιοχές παραγωγής και οι ήπιες θερμοκρασίες προσφέρουν στις καλλιέργειες πατάτας άριστη βλαστική ανάπτυξη, χωρίς να χρειάζεται να πραγματοποιηθεί πότισμα. Κατ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η συνεχής ανάπτυξη των κονδύλων.»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Οι φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής, ιδίως το σημαντικό ύψος βροχοπτώσεων και οι ήπιες θερμοκρασίες προσφέρουν στις καλλιέργειες πατάτας άριστη βλαστική ανάπτυξη, χωρίς να χρειάζεται να πραγματοποιηθεί πότισμα — εκτός από τη θερινή περίοδο σε ορισμένες περιοχές και σημειακά. Κατ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η συνεχής ανάπτυξη των κονδύλων.»

στ) Επισήμανση

Η ακόλουθη παράγραφος των προδιαγραφών προϊόντος και του ενιαίου εγγράφου:

«Όλες οι συσκευασίες που περιέχουν το προστατευόμενο προϊόν πρέπει να φέρουν, τυπωμένα και σε μέγεθος που καλύπτει το ένα τρίτο της κύριας όψης της συσκευασίας, το λογότυπο της ονομασίας και τον υπότιτλο “Indicación geográfica protegida ‘Patata de Galicia’/‘Patata de Galicia’” (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη “Patata de Galicia”/“Patata de Galicia”).»

αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Όλες οι συσκευασίες που περιέχουν το προστατευόμενο προϊόν πρέπει να φέρουν, τυπωμένα και σε μέγεθος που καλύπτει το ένα τρίτο της κύριας όψης της συσκευασίας, τον λογότυπο της ονομασίας που εμφανίζεται στη συνέχεια και τον υπότιτλο “Indicación geográfica protegida ‘Patata de Galicia’/‘Patata de Galicia’” (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη “Patata de Galicia”/“Patata de Galicia”).»

και κάτω από το κείμενο, και στα δύο έγγραφα, εισάγεται ο λογότυπος της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.

Επιπλέον, στις προδιαγραφές προϊόντος, προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«Επιπλέον, θα αναφέρεται σαφώς η ποικιλία πατάτας που περιέχεται σε κάθε συσκευασία.»



Στα προϊόντα για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη πατάτες με την ΠΓΕ “Patata de Galicia” μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη “Elaborado con IGP Patata de Galicia”, εάν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της ανακοίνωσης της Επιτροπής με τίτλο “Κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων στα οποία χρησιμοποιούνται ως συστατικά προϊόντα με προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) (2010/C 341/03)”. Για τον αποτελεσματικό έλεγχο της χρήσης της ανωτέρω ένδειξης, οι επιχειρήσεις που επιθυμούν να κάνουν χρήση αυτής πρέπει να ενημερώνουν σχετικά το Consejo Regulador με σκοπό τη θέσπιση κατάλληλου συστήματος ελέγχου.».

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Patata de Galicia»/«Pataca de Galicia»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02300 – 10.3.2017

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

## 1. Ονομασία

«Pataca de Galicia»/«Patata de Galicia».

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το προϊόν ορίζεται ως κόνδυλος του είδους *Solanum tuberosum* L., των καλλιεργούμενων ποικιλιών Kennebec, Agria και Fina de Carballo, προοριζόμενος για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Ανεξαρτήτως της καλλιεργούμενης ποικιλίας, η πατάτα που καλύπτεται από την εν λόγω ΠΓΕ έχει λείο και λεπτό φλοιό, καθώς και υφή σφιχτή στην αφή και κρεμώδη μετά το μαγείρεμα, καλά συνεκτική στο στόμα. Χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ποιότητα για την κατανάλωση και διακρίνεται κυρίως για την περιεκτικότητά της σε ξηρά ύλη και τα χαρακτηριστικά του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης, μετά το μαγείρεμα.

Τα μορφολογικά χαρακτηριστικά και το χρώμα διαφέρουν ανάλογα με την καλλιεργούμενη ποικιλία, όπως φαίνεται στον κατωτέρω πίνακα:

	Kennebec	Agria	Fina de Carballo
Σχήμα	στρογγυλό έως ωσειδές	επίμηκες ωσειδές	στρογγυλό
Οφθαλμοί	πολύ επιφανειακοί	πολύ επιφανειακοί	βαθιοί
Χρώμα του φλοιού	ανοιχτοκίτρινο	κίτρινο	ανοιχτοκίτρινο
Χρώμα της σάρκας	λευκό	κίτρινο	λευκό

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά έχουν ως εξής: περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη μεγαλύτερη από 18 % και περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα μικρότερη από 0,4 %.

## 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

## 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Επιπλέον της ίδιας της καλλιέργειας, η αποθήκευση και η συσκευασία του προϊόντος πρέπει επίσης να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η εκτέλεση της αποθήκευσης και της συσκευασίας εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ανταποκρίνεται στην ανάγκη να διατηρηθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της παραγωγής και αντανάκλα το γεγονός ότι, παραδοσιακά, οι εγκαταστάσεις βρίσκονται στις περιοχές παραγωγής που παρουσιάζουν την καλύτερη ποιότητα. Πρέπει επίσης να ληφθεί υπόψη ότι, κατά τη διάρκεια της φάσης συσκευασίας, το πολύ πεπειραμένο προσωπικό εκτελεί, σύμφωνα με την παράδοση, χειρωνακτική διαλογή του προϊόντος. Αφετέρου, με τον τρόπο αυτό επιδιώκεται να ελαχιστοποιηθούν τυχόν απώλειες ως προς την ποιότητα του τελικού προϊόντος λόγω μεταφοράς (κατά την οποία αυξάνεται ο αριθμός των χτυπημάτων, επικρατούν απρόσφορες θερμοκρασίες κ.λπ.) καθώς και να αποφευχθούν οι ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η βρώσιμη πατάτα που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) «Pataca de Galicia»/«Patata de Galicia» πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο σε συσκευασίες νέες, καθαρές και από υλικό που επιτρέπει τον ορθό αερισμό, διατήρηση και μεταφορά του προϊόντος.

Το προϊόν συσκευάζεται σε ομοιογενείς παρτίδες ως προς τη διάμετρο και την προέλευση, με ελάχιστη διάμετρο τα 35 mm. Είναι ωστόσο αποδεκτό να διατίθενται στο εμπόριο πατάτες των οποίων η ελάχιστη διάμετρος κυμαίνεται μεταξύ 18 mm και 35 mm, εφόσον συνοδεύονται από την ένδειξη «patata menuda fuera de calibre» (μικρή πατάτα μεγέθους εκτός προδιαγραφών) ή άλλη ισοδύναμη ένδειξη πώλησης.

Η ομοιογένεια του μεγέθους δεν είναι υποχρεωτική για τις συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους μεγαλύτερου των 5 kg. Στις συσκευασίες πώλησης καθαρού βάρους 5 kg ή μικρότερου, η διαφορά διαμέτρου μεταξύ των μεγαλύτερων και των μικρότερων μονάδων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 35 mm.

Επιτρέπονται οι συσκευασίες καθαρού βάρους 15, 10, 5, 4, 3, 2 και 1 kg, ενώ κατ' εξαίρεση επιτρέπονται οι συσκευασίες των 20 και 25 kg εφόσον προορίζονται για εστιατόρια, ξενοδοχεία και άλλες μονάδες ομαδικής εστίασης που το ζητούν.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλες οι συσκευασίες που περιέχουν το προστατευόμενο προϊόν πρέπει να φέρουν, τυπωμένα και σε μέγεθος που καλύπτει το ένα τρίτο της κύριας όψης της συσκευασίας, τον λογότυπο της ΠΓΕ που εμφανίζεται στη συνέχεια και τον υπότιτλο *Indicación Geográfica Protegida «Pataca de Galicia»/«Patata de Galicia»* (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Pataca de Galicia»/«Patata de Galicia»).



Κάθε συσκευασία πρέπει επίσης να φέρει συμπληρωματική ετικέτα, η οποία χορηγείται από το Consejo Regulador. Η ετικέτα αυτή είναι αριθμημένη με αύξοντα αριθμό και φέρει τον λογότυπο της γεωγραφικής ένδειξης.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος που φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη αντιστοιχεί στην αυτόνομη κοινότητα της Γαλικίας.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

*Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή προσφέρει κλιματικές και εδαφικές συνθήκες κατάλληλες για την ανάπτυξη της καλλιέργειας οι οποίες εγγυώνται την υψηλή ποιότητα της πατάτας της Γαλικίας.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής της ΠΓΕ που συνδέονται άμεσα με τις παραμέτρους που θεωρούνται βέλτιστες για την καλλιέργεια της πατάτας είναι τα ακόλουθα:

**Κλίμα:**

- Βροχοπτώσεις: πρέπει να υπογραμμιστούν οι άφθονες βροχοπτώσεις που δέχεται η οριοθετημένη περιοχή, το ύψος των οποίων κυμαίνεται μεταξύ 1 000 και 1 500 mm/έτος και ενίοτε περισσότερο σε ορισμένες περιοχές, με ξηρή περίοδο κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο.
- Θερμοκρασίες: ήπιες κατά την περίοδο βλαστητικής ανάπτυξης της πατάτας.

**Έδαφος:**

Έδαφη με μέση ή μέση-αμμώδη σύσταση και pH 5 έως 6,5.

#### Ορεογραφία:

Οι διάφορες περιοχές παραγωγής που είναι διασκορπισμένες σε ολόκληρη την αυτόνομη κοινότητα της Γαλιτίας περιλαμβάνουν κυρίως γαίες ευρισκόμενες σε πεδινές περιοχές μέτριου ή μικρού υψομέτρου, ιδανικές για την καλλιέργεια της πατάτας.

#### Ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος

Μεταξύ των χαρακτηριστικών που προσδίδουν την ποιτική ιδιαιτερότητά της στην πατάτα της Γαλιτίας σε σύγκριση με τις πατάτες άλλων περιοχών παραγωγής, πρέπει να αναφερθούν:

- Η καλή προσαρμογή των ποικιλιών Kennebec και Agria στα εδάφη της Γαλιτίας, που παρέχει τη δυνατότητα παραγωγής κονδύλων με πολύ επιφανειακούς οφθαλμούς, λεπτό και λείο φλοιό και χρώμα σάρκας πολύ λευκό για την ποικιλία Kennebec και κίτρινο για την ποικιλία Agria. Επιπλέον, επειδή η ποικιλία Fina de Carballo είναι αυτόχθονη και, συνεπώς, φυσικά προσαρμοσμένη απόλυτα στο περιβάλλον, παράγει κονδύλους με λευκή σάρκα που διακρίνονται για τον λεπτό φλοιό τους, παρόλο που φέρουν βαθιούς οφθαλμούς.
- Παράμετροι ποιότητας: η πατάτα που φέρει την ΠΓΕ είναι ελαφρώς αλευρώδης, έχει αρκετά σφικτή σύσταση, διαλύεται ελαφρά έως μέτρια και είναι σφικτή στην αφή. Τα εν λόγω χαρακτηριστικά καθιστούν την πατάτα αυτή ιδανικό προϊόν για κάθε τύπο μαγειρέματος, καθώς διακρίνεται για την περιεκτικότητά της σε ξηρή ουσία και τα χαρακτηριστικά του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης, μετά το μαγείρεμα.
- Αναλυτικά χαρακτηριστικά: περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη μεγαλύτερη από 18 % και περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα μικρότερη από 0,4 %.

#### Ατιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας, της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του προϊόντος:

Οι φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής, ιδίως το σημαντικό ύψος βροχοπτώσεων και οι ήπιες θερμοκρασίες προσφέρουν στις καλλιέργειες πατάτας άριστη βλαστική ανάπτυξη, χωρίς να χρειάζεται να πραγματοποιηθεί πότισμα — εκτός από τη θερινή περίοδο σε ορισμένες περιοχές και σημειικά. Κατ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η συνεχής ανάπτυξη των κονδύλων.

Η ύπαρξη ξηράς περιόδου κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, όπου παρατηρείται έλλειψη νερού στο έδαφος, συμβάλλει ώστε οι κόνδυλοι που παράγονται να χάνουν νερό, πριν συλλεγούν, και να ωριμάζουν τέλεια, πράγμα που επιτρέπει τον σχηματισμό ενιαίου και ανθεκτικού φλοιού. Η κατάσταση αυτή, σε συνδυασμό με τη μείωση της περιεκτικότητας σε νερό του κονδύλου, συμβάλλει στον σχηματισμό του και ενισχύει τη μαγειρική του ποιότητα.

Στις περιοχές παραγωγής επικρατούν τα εδάφη με μέση ή μέση-αμμώδη σύσταση, με pH 5 έως 6,5, που είναι τα βέλτιστα για την καλλιέργεια της πατάτας καθώς επιτρέπουν τον καλό αερισμό που περιορίζει την εμφάνιση ασθeneιών όπως η *Pectobacterium spp.* ή η *Rhizoctonia solani*. Χάρη στην υφή αυτή, ο φλοιός του κονδύλου είναι λεπτός και ενιαίος, και οι κόνδυλοι βγαίνουν καθαροί από το έδαφος, δεν χρειάζεται επομένως να πλυθούν. Επιπλέον, το ελαφρώς όξινο pH εμποδίζει την εμφάνιση ορισμένων ασθeneιών όπως η *Streptomyces spp.*

Όσον αφορά τον ανθρώπινο παράγοντα, μεταξύ των παραδοσιακών καλλιεργητικών πρακτικών αξίζει να αναφερθούν οι φυσικές λιπάνσεις, μέχρι 25 έως 30 τόνους/εκτάριο, που συμβάλλουν σημαντικά στην υψηλή μαγειρική ποιότητα της πατάτας που παράγεται υπό τις συγκεκριμένες αυτές συνθήκες.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

[http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos\\_calidade/2018/P\\_Condiciones\\_Patata\\_de\\_Galicia\\_mayo\\_2018.pdf](http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/P_Condiciones_Patata_de_Galicia_mayo_2018.pdf)