

# Επίσημη Εφημερίδα C 239

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

56ο έτος  
20 Αυγούστου 2013

Ανακοίνωση αριθ.

Περιεχόμενα

Σελίδα

### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |                          |   |
|---------------|--------------------------|---|
| 2013/C 239/01 | Ισοτιμίες του ευρώ ..... | 1 |
|---------------|--------------------------|---|

### V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

|               |                                                                                                                                                                                                                             |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2013/C 239/02 | Δημοσίευση αίτησης 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 ..... | 2 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

Σημείωση για τον αναγνώστη (βλέπε σελίδα 3 του εξωφύλλου)

EL

Τιμή:  
3 EUR



## IV

(Πληροφορίες)

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

19 Αυγούστου 2013

(2013/C 239/01)

1 ευρώ =

| Νομισματική μονάδα |                  |          | Νομισματική μονάδα |                          |           |
|--------------------|------------------|----------|--------------------|--------------------------|-----------|
|                    |                  | Ισοτιμία |                    |                          | Ισοτιμία  |
| USD                | δολάριο ΗΠΑ      | 1,3344   | AUD                | δολάριο Αυστραλίας       | 1,4592    |
| JPY                | ιαπωνικό γιεν    | 130,72   | CAD                | δολάριο Καναδά           | 1,3786    |
| DKK                | δανική κορόνα    | 7,4571   | HKD                | δολάριο Χονγκ Κονγκ      | 10,3490   |
| GBP                | λίρα στερλίνα    | 0,85290  | NZD                | δολάριο Νέας Ζηλανδίας   | 1,6453    |
| SEK                | σουηδική κορόνα  | 8,7120   | SGD                | δολάριο Σιγκαπούρης      | 1,7026    |
| CHF                | ελβετικό φράγκο  | 1,2352   | KRW                | ουόν Νότιας Κορέας       | 1 492,06  |
| ISK                | ισλανδική κορόνα |          | ZAR                | νοτιοαφρικανικό ραντ     | 13,5749   |
| NOK                | νορβηγική κορόνα | 7,9040   | CNY                | κινεζικό ρενμινπί γιουάν | 8,1704    |
| BGN                | βουλγαρικό λεβ   | 1,9558   | HRK                | κροατική κούνα           | 7,5430    |
| CZK                | τσεχική κορόνα   | 25,855   | IDR                | ρουπία Ινδονησίας        | 14 090,74 |
| HUF                | ουγγρικό φιορίνι | 300,71   | MYR                | μαλαισιανό ρινγκίτ       | 4,3863    |
| LTL                | λιθουανικό λίτας | 3,4528   | PHP                | πέσο Φιλιππινών          | 58,457    |
| LVL                | λετονικό λατς    | 0,7028   | RUB                | ρωσικό ρούβλι            | 43,9800   |
| PLN                | πολωνικό ζλότι   | 4,2503   | THB                | ταϊλανδικό μπατ          | 41,873    |
| RON                | ρουμανικό λέου   | 4,4610   | BRL                | ρεάλ Βραζιλίας           | 3,2158    |
| TRY                | τουρκική λίρα    | 2,6055   | MXN                | πέσο Μεξικού             | 17,3238   |
|                    |                  |          | INR                | ινδική ρουπία            | 84,5580   |

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης 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

(2013/C 239/02)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>

## «PATATA DELL'ALTO VITERBESE»

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-01038-13.09.2012

ΠΠΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Patata dell'Alto Viterbese»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του 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

Η ονομασία «Patata dell'Alto Viterbese» δηλώνει τον κόνδυλο του είδους *Solanum tuberosum*, ο οποίος λαμβάνεται από τις ποικιλίες Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona και Agria που καλλιεργούνται στην οριοθετούμενη στο σημείο 3 περιοχή και παρουσιάζει κατά τη διάθεσή του προς κατανάλωση τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά:

— σχήμα: ωοειδές ή επίμηκες ωοειδές, συμμετρικό

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

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- διάμετρος: μεταξύ 40 και 75 mm
- φλοιός: κίτρινος, λείος
- σάρκα: κίτρινου χρώματος
- βρώσιμο τμήμα: τουλάχιστον 97 %.

Δεν προβλέπεται κανένα όριο όσον αφορά το σχήμα και τη διάμετρο του προϊόντος κατηγορίας IV. Το συγκεκριμένο προϊόν παρουσιάζεται χωρίς φλοιό και τεμαχισμένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς.

Χημικά χαρακτηριστικά (ανά 100 γραμμάρια βρώσιμου τμήματος)

- υγρασία: μεταξύ 75 και 85 %
- άμυλο: τουλάχιστον 10 γρ.

Ανοχές ως προς την ποιότητα

Τα ελαττώματα θεωρούνται επιφανειακά εφόσον το βάθος τους δεν υπερβαίνει τα 3 mm και δεν λαμβάνονται υπόψη, εκτός από την περίπτωση του «καρκίνου» της πατάτας και των ελαττωμάτων που καλύπτουν άνω του 15 % της επιφάνειας των κονδύλων.

Σε κάθε συσκευασία που προορίζεται για την αγορά, επιτρέπονται οι ακόλουθες ανοχές ως προς την ποιότητα:

- εξωτερικά ελαττώματα των κονδύλων:
  - ανώριμοι, θραυσμένοι, μαραμένοι και παραμορφωμένοι κόνδυλοι: 1 % του βάρους
  - πρασίνισμα: 3 % του βάρους
  - επιφανειακός καρκίνος: 3 % του βάρους
  - μηχανικές κακώσεις: 3 % του βάρους
  - αλλοιώσεις λόγω μυκητικών ασθενειών: 2 % του βάρους
- εσωτερικά ελαττώματα των κονδύλων:
  - σκωριοειδείς κηλίδες: 3 % του βάρους
  - κηλίδες κάτω από την επιδερμίδα του κονδύλου: 5 % του βάρους
  - εσωτερική κούφωση: 3 % του βάρους
- ελαττώματα μεταποίησης:
  - προσκολλημένο χώμα: 1 % του βάρους
  - μη προσκολλημένο χώμα και άλλες ακαθαρσίες: 0 % του βάρους.

Οι ανοχές ως προς την ποιότητα δεν μπορούν σε καμία περίπτωση να υπερβαίνουν το 10 % του συνολικού βάρους. Καμία ανοχή δεν επιτρέπεται για τις ξένες οσμές και γεύσεις.

Τα συσκευασμένα προϊόντα της κατηγορίας IV δεν μπορούν να παρουσιάζουν κηλίδες σε ποσοστό άνω του 5 % του βάρους τους.

Ανοχές ως προς τη διάμετρο

Οι συσκευασίες που προορίζονται για την αγορά των νωπών προϊόντων μπορούν να περιέχουν, σε ποσοστό έως 5 %, κονδύλους με μικρότερη ή μεγαλύτερη διάμετρο από την προβλεπόμενη στις προδιαγραφές.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

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

Όλες οι καλλιεργητικές εργασίες για την παραγωγή «Patata dell'Alto Viterbese» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που οριοθετείται στο σημείο 4.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο απευθείας, ως νωπό προϊόν, ή να διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους σε σκιερό μέρος, σε θερμοκρασία μεταξύ 5 και 8 °C και σε σχετική υγρασία μεταξύ 88 και 93 %. Οι κόνδυλοι δεν μπορούν να παραμένουν σε ψυκτικό θάλαμο για διάστημα μεγαλύτερο των 9 μηνών.

Οι πατάτες μπορούν να υποβάλλονται σε αντιβλαστική αγωγή με αέριο.

Επεξεργασία των προϊόντων της κατηγορίας IV

Οι πατάτες πλένονται με νερό ώστε να απαλλαγούν από το χώμα και τυχόν άλλες ακαθαρσίες.

Στη συνέχεια υποβάλλονται σε μηχανική αποφλοιώση και σε μια πρώτη διαλογή, η οποία επιτρέπει την απομάκρυνση των κονδύλων που δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διατροφή, καθώς και τυχόν ακαθαρσιών που εξακολουθούν να είναι παρούσες (πέτρες, φυτικό υλικό κλπ.).

Το προϊόν στη συνέχεια τεμαχίζεται ή μεταποιείται ως ολόκληρος κόνδυλος.

Μετά από μια δεύτερη διαλογή, είτε χειρωνακτική είτε με μηχανικά μέσα, το προϊόν τοποθετείται σε οξονισμένο νερό ώστε να επιβραδυνθεί η διαδικασία οξείδωσης.

Στο επόμενο στάδιο ζυγίζεται και συσκευάζεται σε δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα.

Η «Patata dell'Alto Viterbese» πρέπει να συσκευάζεται ως εξής:

- ως νωπό προϊόν: συσκευασία Vert-bag, δικτυωτή συσκευασία, σάκοι και κιβώτια από χαρτόνι, περιεκτικότητας: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg και 5 kg· δικτυωτές συσκευασίες περιεκτικότητας: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg και 2,5 kg· σάκοι περιεκτικότητας: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg και 10 kg· τελάρα από χαρτόνι περιεκτικότητας: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg και 25 kg ξύλινα τελάρα περιεκτικότητας: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg και 25 kg καλάθια περιεκτικότητας: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg και 25 kg· δίσκοι περιεκτικότητας: 0,5 kg, 0,750 kg και 1 kg· σκαφίδια περιεκτικότητας: 0,5 kg, 0,750 kg και 1 kg·
- ως προϊόν κατηγορίας IV: πλαστικός σάκος κατάλληλος για τρόφιμα, διαφανής, σφραγισμένος και υπό τροποποιημένη ατμόσφαιρα, περιεκτικότητας 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg και 10 kg· πλαστικοί σάκοι κατάλληλοι για τρόφιμα, διαφανείς, σφραγισμένοι και υπό κενό, περιεκτικότητας 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg και 10 kg· πλαστικοί σάκοι κατάλληλοι για τρόφιμα, διαφανείς, σφραγισμένοι, στους οποίους το προϊόν διατηρείται μέσα σε νερό, περιεκτικότητας 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg και 10 kg· πλαστικός κάδος κατάλληλος για τρόφιμα, διαφανής, σφραγισμένος, στον οποίο το προϊόν διατηρείται μέσα σε νερό, περιεκτικότητας 5 kg και 10 kg.

Κατά την έξοδό του από τη γραμμή μεταποίησης και πριν από την αποστολή του, το προϊόν αποθηκεύεται σε ψυκτικές μονάδες, σε θερμοκρασία μεταξύ 3 και 5 °C.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Δεν επιτρέπεται η πώληση του προϊόντος χύδην, εκτός εάν σε κάθε κόνδυλο έχει τοποθετηθεί χωριστή ετικέτα.

Η ετικέτα που πρέπει να τοποθετείται επάνω στις συσκευασίες πρέπει να φέρει, εκτός από το γραφικό σύμβολο της ΕΕ και τις ενδείξεις και πληροφορίες που απαιτούνται από τη νομοθεσία, την ακόλουθη ένδειξη: «Patata dell'Alto Viterbese» ακολουθούμενη από το αρκτικόλεξο IGP ή, ολογράφως, «Indicazione geografica protetta» (ΠΓΕ ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη).

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή που καλύπτεται από την ΠΓΕ περιλαμβάνει τις ακόλουθες κοινότητες, οι οποίες βρίσκονται στην επαρχία του Viterbe: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano και Proceno.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής της πατάτας «Patata dell'Alto Viterbese» ΠΓΕ βρίσκεται στα βόρεια της περιφέρειας του Λατίου, στην επαρχία του Viterbe, μεταξύ της λίμνης Μπολσένα, της Ούμπρια και της Τοσκάνης. Η περιοχή αυτή, που αποτελεί τμήμα της ζώνης του ηφαιστειακού συμπλέγματος Vulturno, χαρακτηρίζεται από ηφαιστειογενή εδάφη, πλούσια σε κάλιο, καθώς και από μικροκλίμα το οποίο επηρεάζεται από τη λίμνη Μπολσένα.

Η ηφαιστειακή προέλευση καθορίζει θεμελιωδώς τη φύση των εδαφών της περιοχής, τα οποία παρουσιάζουν ορισμένες ιδιαιτερότητες, όπως η ύπαρξη σχηματισμών λάβας και πυροκλαστικών σχηματισμών, καθώς και μια χαλαρή αμμόδης υφή υψηλής διαπερατότητας και χαμηλής φαινόμενης πυκνότητας. Πρόκειται για όξινα εδάφη, με pH μεταξύ 5 και 6,5 —στα οποία η πατάτα προσαρμόζεται καλά διότι πρόκειται για καλλιέργεια ανεκτική στην οξύτητα— και υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο (μεταξύ 600 και 1 000 ppm) και ιχνοστοιχεία.

Οι κλιματικές συνθήκες επηρεάζονται από την ύπαρξη της λίμνης Μπολσένα, της εντυπωσιακής αυτής λιμνολεκάνης η οποία, καθώς μετριάξει τις θερμοκρασίες, δημιουργεί ένα μικροκλίμα ιδιαίτερα ευνοϊκό για την καλλιέργεια της «Patata dell'Alto Viterbese».

Ο μέσος όρος των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων στην περιοχή κυμαίνεται από 850 έως 1 200 mm/έτος και αυτά εκδηλώνονται κυρίως το φθινόπωρο και την άνοιξη, ενώ κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού επικρατούν συνθήκες ξηρασίας.

Οι ετήσιες μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 13,5 °C και 15,5 °C.

Η ομοιογένεια των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής επιβεβαιώνεται από τον φυτοκλιματικό χάρτη του Λατίου, σύμφωνα με τον οποίο η περιοχή παραγωγής της ΠΓΕ «Patata dell'Alto Viterbese» αποτελεί ενιαία ζώνη: Regione Mesaxerica, Termitipo collinare superiore (submontano), Ombrotipo iperumido inferiore.

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η «Patata dell'Alto Viterbese» χαρακτηρίζεται από:

το έντονο χρώμα της σάρκας της, το οποίο είναι αποκλειστικά κίτρινο,

το ομοιόμορφο και χωρίς αλλοιώσεις χρώμα του φλοιού της,

έντονη και ευχάριστη γεύση,

πολύ μεγάλη ποικιλία χρήσεων στη μαγειρική.

### 5.3. Απώδυνη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα χαρακτηριστικά της πατάτας «Patata dell'Alto Viterbese» ΠΓΕ καθορίζονται από το καλλιεργητικό περιβάλλον (έδαφος, κλίμα, καλλιεργητική τεχνική, τύπος διατήρησης), με τρόπο που καθιστά εμφανή τον δεσμό του προϊόντος με την περιοχή παραγωγής του.

Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του προϊόντος οφείλεται στη χημική του σύσταση, στο pH του και στην παρουσία ιχνοστοιχείων και ορυκτών στο έδαφος, σε συνδυασμό με τη γειτνίαση με τη λίμνη Μπολσένα.

Πράγματι, κατά τη διάρκεια της άνοιξης (Απρίλιος/Μάιος), όταν αρχίζει η ανάπτυξη της πατάτας, οι θερμοκρασίες της περιοχής της ΠΓΕ κυμαίνονται μεταξύ 12 και 14,5 °C, κλίμακα ιδανική για τα συγκεκριμένα στάδια της φυσιολογίας του φυτού. Το καλοκαίρι, οι θερμοκρασίες της περιοχής αυξάνονται σταδιακά, από τους 17 °C έως τους 24 °C περίπου τον Ιούλιο, υπό την επίδραση της λίμνης Μπολσένα. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η πατάτα ολοκληρώνει τον βιολογικό της κύκλο, φτάνοντας στο στάδιο της ωρίμασης. Οι βέλτιστες αυτές κλιματικές συνθήκες της περιοχής (θερμοκρασία χαμηλότερη των 24 °C) επιτρέπουν την καλύτερη μετανάστευση των υδατανθράκων και των ανόργανων στοιχείων προς τους κονδύλους του φυτού.

Κατά τη διάρκεια του Αυγούστου, η απουσία ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων (ετήσιος μέσος όρος μεταξύ 800 και 1 200 mm), σε συνδυασμό με τις υψηλές θερμοκρασίες (μέχρι 30 °C), ευνοεί το στάδιο της ωρίμασης ή του γηρασμού.

Εξάλλου, η ξηρασία κατά το στάδιο της συγκομιδής του προϊόντος προσδίδει χαρακτηριστικά ποιότητας στην «Patata dell'Alto Viterbese», όπως το ομοιόμορφο χρώμα του φλοιού και η γενική όψη των κονδύλων (η βροχή ευνοεί την εμφάνιση αλλοιώσεων του φλοιού υπό μορφή σκουρόχρωμων κηλίδων).

Το σύνολο των χαρακτηριστικών της «Patata dell'Alto Viterbese» που οφείλονται στην αλληλεπίδραση με το περιβάλλον έχουν συμβάλει στην ενίσχυση της φήμης του προϊόντος, η οποία πιστοποιείται και από την ανακάλυψη μιας σειράς εγγράφων (συνοδευτικά έγγραφα εμπορευμάτων, τιμολόγια κλπ.), τα οποία μαρτυρούν τον ιστορικό, πολιτισμικό και κοινωνικό δεσμό του προϊόντος με την περιοχή του. Από τις αρχές του 20ού αιώνα, εξειδικευμένα περιοδικά, φωτογραφίες, αφηγήματα ντόπιων συγγραφέων και κινηματογραφικές μαρτυρίες πιστοποιούν την ύπαρξη της «Patata dell'Alto Viterbese». Η σημερινή φήμη της «Patata dell'Alto Viterbese» πιστοποιείται από πλήθος δημοσιεύσεων, άρθρων και συνταγών μαγειρικής. Στις σημαντικότερες δημοσιεύσεις συγκαταλέγονται δύο εκδόσεις της τοπικής αυτοδιοίκησης *Comunità Montana Alta Tuscia Laziale*, και συγκεκριμένα το «*L'alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell' Alta Tuscia*» (Γευστικός οδηγός της Alta Tuscia, 2008) και το «*I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia*» (Τυπικά είδη διατροφής της Alta Tuscia, 2001), στις οποίες το προϊόν με την ονομασία «Patata dell'Alto Viterbese» αναφέρεται μεταξύ των τυπικών προϊόντων της περιοχής και αποτελεί το θέμα ενός ειδικού κεφαλαίου που περιγράφει τα γευστικά χαρακτηριστικά και τις χρήσεις του στις τοπικές συνταγές. Αναφορά στην «Patata dell'Alto Viterbese» έγινε επίσης στο πλαίσιο της εκδήλωσης «*Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale*» με θέμα το κρασί και τη γαστρονομία, στο Orvieto, στις 9 Οκτωβρίου 2004. Ένα κεφάλαιο του οδηγού με τίτλο «*Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo*» του Italo Arieti (εκδ. Primaprint editori in Viterbo, 6η έκδοση, 2005) είναι αφιερωμένο στην «Patata dell'Alto Viterbese», η οποία χαρακτηρίζεται επίσης τυπικό προϊόν του Λατίου σε άρθρο του περιοδικού «*Informatore Agrario*» (Αγροτικά Νέα) με τίτλο «*Ma quante belle patate ...viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione*» (σελ. 22 έως 27, Νοέμβριος-Δεκέμβριος 2008). Επισημαίνονται, τέλος, οι διάφορες διαφημίσεις σε δικτυακούς τόπους, όπου η «Patata dell'Alto Viterbese» παρουσιάζεται ως προϊόν ιδανικό για την παρασκευή των ζυμαρικών πατάτας «νιόκι», λόγω της ζυμοειδούς σύστασής της.

Η σημασία του προϊόντος στα τοπικά έθιμα αντανakλάται στην παράδοση των διαφόρων εορτών —όπως τα φεστιβάλ «*Sagra degli Gnocchi*», που εγκαινιάστηκε το 1977 στο S. Lorenzo Nuovo, και «*Sagra della Patata*» που διεξάγεται από το 1985 στην κοινότητα *Grotte di Castro*—, όπου συμμετέχει ενεργά ο τοπικός πληθυσμός. Αξίζει επίσης να αναφερθεί μια δραστηριότητα προώθησης του προϊόντος «Patata dell'Alto Viterbese», την οποία ανέλαβαν τοπικοί αγροτικοί συνεταιρισμοί στο πλαίσιο φυτοκομικών επιδείξεων καλλιεργούμενων και πειραματικών ποικιλιών και η οποία διεξήχθη για πέμπτη φορά το 2001. Ο πολιτισμικός δεσμός αναδεικνύεται επίσης μέσα από την εκτεταμένη χρήση της πατάτας σε πολλές τυπικές συνταγές της ντόπιας γαστρονομικής παράδοσης, όπως η σούπα «*Minestra con 'l'orloge*» (με «ρολόγια»), η οποία ονομάζεται έτσι λόγω του σχήματος στο οποίο κόβονται οι πατάτες, η «*Pasta e patate*» (ζυμαρικά και πατάτες), φτωχικό φαγητό στην αγροτική παράδοση του Alto Viterbese, και η «*frittata di patate*» (ομελέτα από πατάτες), που παρασκευάζεται χωρίς αβγά.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΓΕ «Patata dell'Alto Viterbese» στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας*, αριθ. 126 της 31ης Μαΐου 2012.

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή επίσης

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (Ποιότητα και ασφάλεια) (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Προδιαγραφές προς εξέταση από την ΕΕ).

---

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.







## ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Στις 20 Αυγούστου 2013 θα δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C 239 A ο «Κοινός κατάλογος των ποικιλιών των ειδών των γεωργικών φυτών — Έβδομο συμπλήρωμα στην τριακοστή πρώτη πλήρη έκδοση» και ο «Κοινός κατάλογος των ποικιλιών των ειδών κηπευτικών — Έκτο συμπλήρωμα στην τριακοστή πρώτη πλήρη έκδοση».

Αυτή η Επίσημη Εφημερίδα διατίθεται δωρεάν στους συνδρομητές της Επίσημης Εφημερίδας σε τόσα αντίτυπα όσος και ο αριθμός των γλωσσικών εκδόσεων που περιλαμβάνει(-ουν) η (οι) συνδρομή(-ές) τους. Οι συνδρομητές παρακαλούνται να επιστρέψουν το παρακάτω δελτίο παραγγελίας κατάλληλα συμπληρωμένο, αναφέροντας τον αριθμό μητρώου συνδρομητή (ο κωδικός αυτός εμφανίζεται στα αριστερά κάθε ετικέτας και αρχίζει ως εξής: O/...). Η παροχή δωρεάν αντιτύπων και η διαθεσιμότητά τους εξασφαλίζονται επί ένα έτος από την ημερομηνία της δημοσίευσης της συγκεκριμένης Επίσημης Εφημερίδας.

Οι μη συνδρομητές που ενδιαφέρονται γι' αυτή την Επίσημη Εφημερίδα μπορούν να την παραγγείλουν έναντι πληρωμής από έναν εμπορικό μας αντιπρόσωπο (βλέπε [http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_el.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_el.htm)).

Είναι δυνατό να συμβουλευθεί κανείς δωρεάν αυτή την Επίσημη Εφημερίδα, καθώς και όλες τις Επίσημες Εφημερίδες (L, C, CA, CE), στον ιστόχωρο <http://eur-lex.europa.eu>

---

## ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
Υπηρεσία Συνδρομών  
2, rue Mercier  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG  
Φαξ +352 2929-42759

Ο αριθμός του μητρώου μου είναι: O/... .

Σας παρακαλώ να μου στείλετε το (τα) ... δωρεάν αντίτυπο(-α) της **Επίσημης Εφημερίδας C 239 A/2013** που δικαιούμαι ως συνδρομητής (συνδρομήτρια).

Όνομα: .....

Διεύθυνση: .....

.....

Ημερομηνία: ..... Υπογραφή: .....

Το EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL