

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine

(2011/C 91/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ” (PATATA NAXOU)****EÜ nr: EL-PGI-0005-0708-27.06.2008****KGT (X) KPN ()****1. Nimetus:**

„Πατάτα Νάξου” (Patata Naxou)

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Kreeka

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus:

Nimetusega „Patata Naxou” tähistatakse liiki *Solanum tuberosum* kuuluvat mugulat, mis kõlbab inimtoiduks pärast eelnevat töötlemist (söögikartul). Mugul on ümar või pikergune ning selle suurus jääb vahemikku 35–65 mm. Pindmine kiht e koor on sile ja ning ühtlase tekstuuriga ja kollase värvusega. Kartuli silmad, mida on mugula kohta kümnekond, asuvad pindmises kihis ja mugulale on iseloomulik valkjaskollane viljaliha.

Lisaks sellele on „Patata Naxou” mugulad ühesuurused, puhta välimusega, ilma parasiitide ega haiguste põhjustatud kahjustusteta, suure kuivainesisaldusega (> 18 %) ja vähese suhkruisaldusega (< 1 %) ning kevadine mahapanek annab väga varajase saagi.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Naxose geograafilises piirkonnas kasvatatakse kartulisorte „Liseta”, „Spunta”, „Marfona”, „Vivaldi” ja „Alaska”.

Praegu on Naxose saarel kaks mahapanekukorda. kevadine kartul pannakse maha veebruari keskel märtsi alguses ja sügisene kartul augusti alguses või septembri esimestel päevadel. Kevadist kartulit korjatakse alates mai lõpust ja korjamine lõpeb juulikuu kümne esimese päeva jooksul.

3.3. *Tooraine:*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Tootmisetaapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on kartuli mulda panek, harimine, korjamine ja mugulate järelvalmimine.

Kõnealused etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, sest kohalikud kartulikasvatajad on omandanud oskusteabe, mis tagab varajase saagi saamise tänu kohalike keskkonnatingimuste parimale ärakasutamisele (kartuli maha paneku aja arvestamine lähtuvalt sademetest); pärast korjamist kasutavad nad kindlaks kujunenud tehnikat, kattes mugulad õlgedega, et kartuli koor muutuks paksemaks ja transpordile vastupidavamaks ja et väliskihi kahjustused jõuaksid armistuda.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Vastavalt ühenduse ja riiklikele nõuetele ja õigusaktidele.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Kartulit „Patata Naxou” kasvatatakse Naxose saarel. Oma 428 km² suuruse pindalaga on saar Egeuse mere lõunaosas asuva Küklaadide maakonna kõige suurem saar. Haritavate kartulipõldude pindala on sügisel 150–170 hektarit ja kevadel 300 hektarit.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

A. Kliima. Allpool osutatud kliimatingimusi peetakse toodangu kvaliteedi puhul esmatähtsaks:

- 1) võrdlemisi niiske keskkond, mille puhul aasta keskmine näitaja on 71;
- 2) sademed, mille aastane keskmine ulatub 370 mm-ni;
- 3) kogu aasta jooksul puhuvad valdavalt põhjatuuled;
- 4) aasta keskmine temperatuur on ühtlaselt 17,5 °C;
- 5) aastas on 202 päikeselist päeva;
- 6) külmad sisuliselt puuduvad.

„Patata Naxou” kvaliteeti mõjutavad kliimatingimused on madal niiskustase ja kõrge temperatuur, mis ei lase levida ebajahukastel (*Phytophthora* sp.), mis on valdav kartulikasvatuses esinevate kahjude põhjustaja. Ebajahukaste levikut soodustab suhteline õhuniiskus üle 90 % ja õhutemperatuur, mis jääb alla 27 °C. Naxose saare kliimatingimused aitavad seega ära hoida kõige suuremat ohtu kartulikasvatusele, ning et kõnealuses geograafilises piirkonnas on ka muid taimehaigusi põhjustavaid tegureid vähe, ei ole neis tingimustes taimekaitseaineid vaja kasutada.

Lisaks sellele aitab Naxose saare kõrge temperatuur koos rohke päikesevalgusega pikendada kartuli vegetatiivset tsüklit kogu aastale, tagades mugulate ideaalse valmimise. Lisaks aitab päeva ja öö temperatuuride vaheldumine kaasa mugulate moodustumisele.

- B. Pinnas. Naxose geoloogiline aluskiht koosneb kristallkivimitest, mis on peamiselt graniit, gneiss, marmor ja saare põhjaosas kiltkivi, ning tasandikel ja rannikuosas tertsaarajastu settekivimitest, mis on peamiselt mergel, liivakivi ja konglomeraat.

Saare mullakiht on väga paks ja see koosneb liivast ja teralisest savist, ei sisalda naatriumit ning selle puhul ei esine erosiooniohtu. Pinnas sisaldab piisaval hulgal fosforit ja kaaliumit, magneesiumisisaldus on keskmine ja orgaanilisi aineid vähe. Pinnase liiv-savine koostis võimaldab head niiskuse filtreerimist ning tänu sellele kasvavad selles ühesuurused ja korrapärased mugulad.

- C. Inimtegurid. Kartuliviljelus on täielikult kohandunud kohalikele tingimustele vastavaks – kõiki eespool loetletud eeliseid kombineerides õnnestub tänu väljakujunenud tavadele hooajalisi sademeid kõige tõhusamalt ära kasutada. Novembrist veebruarini kestval sademetehooajal toimub sügiseste mugulate väljakujunemine ja kevadiste kartulite idanemine. Naxose kartulikasvatuse on suurepäraselt kohastunud piirkonna kliimatingimustega, mis vahetult tagab talle ühe peamistest omadustest, nimelt varajase valmimisaja.

Teine Naxose kartulikasvatajate eripärane viljelusmeetod seisneb korjatud mugulate jätmises põllul järelvalmima. Täpsemalt toimub see nii, et pärast kartulivõtule järgnenud esimest sorteerimist, mille käigus eemaldatakse võõrkehjad ja kahjustatud kartulid, kasutavad kohalikud kartulikasvatajad neile omast tehnikat, nimelt katavad mugulad põllul õlekihiga, mille peale pannakse veel kiht kartulivarsi, et kaitsta mugulaid päikese eest. Mõne aja jooksul kartul „Patata Naxou” valmib, muutub kõvemaks ja selle koor pakseneb, muutes kartuli transpordile vastupidavamaks, sel ajal armistuvad ka kahjustused, mis varem olid õhukesse koorde tekkinud. See tava võimaldab ühtlasi vähendada ohtu, et edaspidise töötlemise käigus võiks mugulate glükoalkaloidide sisaldus suurened.

5.2. Toote eripära:

Kartul „Patata Naxou” on turul eriliselt tuntud kui kõrge kvaliteediga ja väga stabiilsete omadustega toode. Tuntus ulatub tagasi kaasaegse Kreeka riigi algusaegadesse ja kestab juba rohkem kui kaks sajandit. Toode seostub Naxose saarega ja kohaliku ühiskonna jaoks on sel suur tähtsus. Kartulit „Patata Naxou” on ära märgitud turisti käsiraamatutes, nii Kreeka kui ka välismaises meedias ning tuntud kokkade retseptides.

Lisaks sellele on kartuli „Patata Naxou” varajasus selline omadus, mis annab tootele erilise turuväärtuse.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Toote seos piirkonnaga põhineb toote mainel. Kartuli „Patata Naxou” kvaliteedi erinevus muudest kartulitest tuleneb Naxose saare eripärastest geoloogilistest ja kliimatingimustest, millele lisanduvad kohalikele tingimustele vastavad viljelustavad. Osutatud erinevus tagab kartulile „Patata Naxou” Kreeka kontekstis erilise tuntuse, mida kinnitavad viited kartulile juba XIX sajandi esimesel poolel, kui kartulikasvatus Kreekas alles levima hakkas.

„Patata Naxou” tuntus jõudis tippu 1841. aastal, kui seda pakuti saart külastanud kuningas Othonile kui kohalikku hõrgutist. 1874. aastal kirjeldas Dugit seda kui Naxose saare üht märkimisväärset põllumajandustoodet. Üsna pika aja pärast, aastal 1911 registreeriti Kreekal toimunud esimese arhiveeritud põllumajandusloenduse käigus Naxose saare kartulikasvatusalana 111,9 hektarit. 1926. aastal oli „Patata Naxou” tuntus juba nii levinud, et Glinado kommuun valis oma embleemil olevaks sümboliks ämbritäie kartuleid.

Naxose saarel kasvatatud kartulite suurepärase kvaliteedi tõttu rajas Kreeka riik 1953. aastal saarele riikliku seemnekartulikeskuse, 1959. aastal kandis ta „Patata Naxou” riigi kaitstavate toodete nimekirja. Sellest peale on „Patata Naxou” üks saare kohalikke tooteid, mida tuuakse esile nii Kreeka kui ka välismaistes turisti käsiraamatutes.

Tänapäeval on „Patata Naxou” tuntud kogu Kreekas, millest annavad tunnistust ka rohked viites ajakirjades ja ajalehtedes. Kartulist „Patata Naxou” räägitakse ka turisti käsiraamatutes ja gastronoomiaalases erialakirjanduses. Kartulit kasutatakse Kreeka kokkade retseptides ja sellele osutatakse toidualastes arvamusalaldustes, samuti on sel kindel koht mainekate restoranide menüüs. Lisaks sellele korraldavad Naxose kohalikud ametivõimud kartulipidustusi, mis kinnitavad veelgi kartuli tuntust ja tema tähtsust kohaliku ühiskonna jaoks pika ajaloo vältel.

Kartulit „Patata Naxou” iseloomustab kevadise saagi varajasus. Lisaks sellele on viljelustavad väga olulised, sest kartul pannakse maha ajal, mil ta saab hooajalistest sademetest ja veevarudest kõige suuremat kasu. Kartul „Patata Naxou” on varajane ning see omapära annab tootele turul erilise väärtuse ja teeb temast nõutud toote suve alguses, kui varajast kartulit esineb veel vähe.

Lisaks on Naxose kartulikasvatajatel tavaks, et pärast kartulivõtule järgnenud esimest sorteerimist, mille käigus eemaldatakse võõrkehad, jäetakse kartul põllul kuhjadesse ja kaetakse õlekihiga, mille peale asetatakse omakorda kartulivarred, kaitsmaks mugulaid päikese eest. Seega parandab põllul toimuv järelvalmimine kartuli säilitamisomadusi, sest selle käigus muutub kartuli koor tugevamaks ja paksemaks, muutes kartuli transpordile vastupidavamaks, ning moodustub paksem kiht õrnas kooses tekkinud varasematele kahjustuskohtadele. See vähendab ka mürgiste glükoalkaloidide sisaldust.

Lisaks sellele on kartuli viljelemist soodustavatele „Patata Naxou” piirkonna kliimatingimustele omane vähene niiskusesisaldus ja kõrge temperatuur, mis on takistuseks seenhaiguse *Phytophthora* sp. levikule, vähendades seega sellest raskest kartulihaigusest tulenevaid võimalikke riske. Kuna saarel on patogeenseid tegureid üldse vähe, kasutatakse taimekaitsevahendeid väga vähe. Lisaks sellele aitab Naxose saare kõrge temperatuur koos rohke päikesevalgusega pikendada kartuli vegetatiivset tsüklit kogu aastale, tagades mugulate ideaalse valmimise. Mugulate moodustumisele aitab kaasa ka päeva ja öö temperatuuride vaheldumine, pinnase liiv-savine koostis võimaldab omakorda head niiskuse filtreerimist ning tänu sellele kasvavad selles ühesuurused ja korrapärased mugulad.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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