

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine**

(2015/C 438/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51.

## KOONDDOKUMENT

**Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta<sup>(2)</sup>**

**„PATATA DEL FUCINO”**

**EÜ nr: IT-PGI-0005-01217 – 21.3.2014**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Nimetus**

„Patata del Fucino”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

**3.1. Toote liik**

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

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Nimetusega „Patata del Fucino” tähistatakse maavitsaliste sugukonda kuuluva liigi *Solanum tuberosum* L. küpseid mugulaid, mida kasvatatakse ELi sordinimekirjadesse kantud sortidesse kuulvast seemnekartulist.

Mugulad mõõtmega üle 35 mm ja kuni 80 mm on ümara, ümaralt ovaalse, ovaalse või ovaalselt pikerguse kujuga. Koor ei ole kartuli küljest lahti, kartul on tihke ega murene vajutamisel, värvus on sordile vastav: valgest eri tooniga kollaseni. Söödav osa ei tohi moodustada kartulist alla 95 %.

Keemilised omadused (100 grammi söödava osa kohta) on järgmised: kuivaine  $\geq 14$ , tärklis  $\geq 8$  g, kaalium  $\geq 300$  mg, fosfor  $\geq 35$  mg.

Kartul „Patata del Fucino” korjatakse füsioloogiliselt täiesti valminuna alates juuli lõpust; nõuetekohasel pakendamisel säilitavad kartuli iseloomulikud omadused muutumatuna korjamisele järgneva aasta mai lõpuni.

Kvaliteedihälbed

Kaitstud nimetusega hõlmatud kartulid tuleb lasta turule valitud pakendites ja mugulad peavad olema järgmiste omadustega:

a) ühtlase suurusega: mugula läbimõõt ei tohi olla alla 35 mm ega üle 80 mm, ühes pakendis olevate mugulate läbimõõdu erinevus ei tohi olla üle 20 mm;

b) mugulad peavad olema terved, kõvad, puhtad, idudeta, ilma biotiliste või abiotiliste kahjustusteta.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kartul „Patata del Fucino” pannakse maha, kasvatatakse ja korjatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Kartuleid säilitatakse kastides, temperatuur peab jääma vahemikku 4–10 °C ja suhteline õhuniiskus 88–95 %.

Kartulid peavad jahedas ruumis säilima ka pikema aja jooksul, kuid siiski mitte üle üheksa kuu.

Säilitamiseks mõeldud kartulitele on lubatud teha idanemisvastast tõrjet vastavalt kehtivatele õigusaktidele.

Turustatava kartuli „Patata del Fucino” tarbimisse laskmisel tuleb kasutada järgmisi pakendeid:

— kotid mahutavusega 5 kg – 20 kg;

— võrgud mahutavusega 1,5 kg – 2 kg – 2,5 kg;

— pakendid *vertbag*, *quickbag*, *girsac* ja paberkotid mahutavusega 1,5 kg – 2 kg – 2,5 kg – 5 kg;

— pappkastid või puuviljakastid mahutavusega 3 kg kuni 20 kg.

Kõik loetletud liiki pakendid peavad sisaldama puhtaid kartuleid (harjaga puhastatud või pestud) ning olema kindlalt suletud, nii et kartuleid ei saa ilma pakendit lõhkumata välja võtta, erandiks on pappkastid või puuviljakastid.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Toote pakendile kinnitatud märgisel peab lisaks liidu sümbolile ning seadusega ettenähtud teabele olema ka järgmised tähitused:

— „Patata del Fucino”, mille kõrval väljend „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) pikalt väljakirjutatuna või lühendina IGP (KGT).

— üksiku tootja/tootjarühma/pakendaja nimi või ärinimi ja aadress;

— algne netokaal;

— sort;

— toote järgmine logo:



Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole selgesõnaliselt ette nähtud.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kasvatuspriirkonna välispiiriks on maakonnatee strada provinciale Circonfucense, ja see hõlmab ka maa-alasid, mis on jaotatud taluteede ja nummerdatud kruntidena väiksemateks üksusteks ning mis on järgmiste L'Aquila provintsi omavalitsusüksuste osad: Avezzano; Celano; Cerchio; Aielli; Pescina; S. Benedetto dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Fucino järv, mis asus 700 meetri kõrgusel üle mere pinna, kuivendati 1875. aastal; järve põhi muudeti põllumajandusmaaks ja seal hakati kasvatama kartulit „Patata del Fucino”.

Morfoloogiliselt jaguneb piirkond kolmeks selgelt väljajoonistuvaks alaks, millest üks asub endise järve põhjas, teine 670 ja 720 meetri vahemikku jääval terrassialal ja kolmas neist kõrgemale jääval morfoloogiliselt väga mitmekesisel alal.

Kuna tegemist on järvepõhja päritoluga madalikuga, on erosiooni arvestades valdavaks rohked setted.

Kuna mullatekkesse kaasatud setted sisaldavad palju süsinikku, on liivsavimuldades nii lubja kogusisaldus kui ka keemiliselt aktiivse lubja sisaldus väga suur. Mulla pH on nõrgalt leeliseline kuni leeliseline ning organiliste ainete, kogulämmastiku, omastatava fosfori ja kaaliumi sisaldus on suur.

Vajaliku orgaanilise aine sisalduse tagab ka rohke sõnnik, mida põllumajandusettevõtjad korrapäraselt laotavad.

Mulla koostis tagab niiskuse hea läbilaskvuse ning ühtlike ja korrapärase kartulite normaalse kasvu.

Piirkonna iseloomulikud omadused – kaugus mäeahelikest ja idas vähem kui 80 km kaugusele jääva mere mõju – on siin vähe tuntavad. Kliima on pigem mandriline – talved on karmid ja rohkete sademetega ning suved kuumad ja põuased.

Tootmisetapil valitsevad tingimused, päevase (ligikaudu 30 °C) ja öise (10–15 °C) temperatuuri vahe loob soodsad tingimused taimede kiireks kasvuks.

Mullal on hea niiskusesisalduse säilitamise võime ning tänu sagedasele hommikusele kastele tõuseb põhjavesi lihtsalt taimedeni ning nende jaoks vajalike veevarude olemasolu on tagatud.

Piirkonna kliimatingimustele on täienduseks sademed, lumi ja iseloomulik kaste, mis avaldub mõnikord lausa mikrosademetena.

Piirkond on väga veerikas tänu mägedest allavoolavatele kiirevooluliste jõgedele ja looduslikele ojadele, mis tasan-dikku ümbritsevad ning tänu sellele, et pärast järve kuivendamist ehitas firma Ente Fucino põllumajandusreformi aastatel (1950) siia spetsiaalselt geomeetrilise kanalitevõrgu, millel oli kaks eesmärki: ühest küljest alade kuivenda-mine ning samal ajal kasvatatavate kultuuride niisutamine, aidates nii põllumajandusettevõtjate tootmistingimusi parandada.

## 5.2. Toote eripära

Muudes piirkondades kasvatatavast kartulist erineb kartul „Patata del Fucino” oma mugula eriliste omaduste poolest, mis võimaldavad seda kasutada nii jaetarbimises kui ka tööstuslikult. Kartul „Patata del Fucino” on tihke ega murene vajutamisel ning koor ei ole kartuli küljest lahti. Aurus keetmisel jääb kartuli tekstuur peeneteraliseks ega muutu tumedaks (puudub fenomen *after cooking blackening*). Järgmine eriti hinnatud omadus on see, et frittimisel ei muutu kartul liiga pruuniks. Kartulite degusteerimiseks kohtunike poolt koostatud testil ilmsid kartuli „Patata del Fucino” väga selgelt väljenduvad maitseomadused, selgelt tulid esile meeldiv maitse ja kartulimaitse ning ebameeldivaid järelmaitseid (metall, rohi jne) peaaegu ei esinenud). Osutatud organoleptilised omadused püsivad muutumata ka pärast seda, kui kartulit on mitu kuud säilitatud.

## 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Geograafilises kasvatuspiirkonnas hõlmab kartul „Patata del Fucino” tootmistsükkel kõiki aastaaegu: kevadel pannakse kartul maha, suvel toimub kasvamine ja üksnes pärast täielikku füsioloogilist valmimist suve lõpul/sügisel võetakse kartul üles ning nii on kartul saanud ära kasutada eri aastaegade ilmastikumõjusid.

Kartuli „Patata del Fucino” omadused on seotud selle kasvatamisega endisest järvepõhjust saadud kasvatusala tingimustes. Ala eripära tõttu saab kartulit kasvatada väga naturaalses tingimustes, mis tagab ka tootele selle iseloomulikud organoleptilised omadused.

Piirkonna muld on kerge ja värske, valdavalt savine, see on ka looduslikult väga viljakas – palju on makro- ja mikroelemente, rohkest orgaanilisi aineid ja huumust, mis on tekkinud sajandite pikkuse orgaanilise aine settimise tulemusel. Tänu sellele jäävad mugulad kasvades ja koristamisel kahjustusteta, pealispinnal ei ole pragusid ning nende kuju on korrapärane ja koor hästi kinni.

Kirjeldatud kliima- ja mullatingimuste (mulla koostis, hea veejuhtivus, temperatuur, niisutuseks vajalikud veevarud) tõttu on Fucino alad kartulikasvatuseks väga sobivad. Tänu kohalike tootjate pikaajasele kartulikasvatuskogemusele, viljelustehnikate pidevale täiustamisele, mille puhul eelistati ökoloogiliselt säästvaid viise, ja kasvatuskeskkonna kaitsemisele on kohalik toodang kõrge kvaliteediga ning algusest peale kohalikul turul tunnustatud ja hinnatud.

Alates 2002. aastast kasvatavad mitmed Fucino tootjajühendused kartulit vastavalt integreeritud tootmiskavale, mille kohaselt peab kartuli „Patata del Fucino” kasvatamine toimuma täpselt spetsifikaati järgides ning seetõttu on nimetus käibel ka tootjate ja turustajate sõnavaras.

Erialastes ajakirjades on avaldatud palju artikleid, näiteks „L'informatore Agrario”, kus märgitakse nimetusega „Patata del Fucino” seoses Fucinot kui piirkonda, kus kartulikasvatuse on väga levinud, ja Fucinot kui piirkonda, kus tegeletakse sordiaretusega.

- „Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso” (lk 61, number 2/2002);
- „Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme” (lk 34–36, number 46/2008);
- „Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana” (lk 27–29, number 18/97);
- „Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord” (lk 39–46, number 48/98).

Aastate jooksul on kohalikud tootjad teinud palju ära selleks, et kartulit „Patata del Fucino” edendada ja väärtustada. Näiteks:

- alates 1971. aastast toimub Fucinos ja konkreetsemalt Avezzano kommunis laat Sagra della Patata;
- 2008. aastal, kui ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsiooni egiidi all tähistati rahvusvahelist kartuliaastat, andsid kartulit „Patata del Fucino” kasvatavad ettevõtjad Albaaniaga sõlmitud koostööprojekti Progetto Albania raames Zadrime piirkonnale tehnilist abi ja põllumajandusmaterjali;
- 2001. aastal oli telekanalil Canale 5 edastatav saade Il Gusto pühendatud kartulile „Patata del Fucino”;
- 1993. aastal tutvustati kartulit „Patata del Fucino” riiklikul tasandil kanali RAI edastatud saates Linea Verde.

#### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(3)</sup> artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Patata del Fucino” tunnustamise ettepaneku 14. veebruari 2014. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 37.

Toote spetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].

---

<sup>(3)</sup> Vt joonealune märkus 2.