

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2017/C 391/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”PATATA DELL’ALTO VITERBESE”**

**EU-nro: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017**

**SAN ( ) SMM ( X )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr.  
Via Rugarella 8  
01021 Acquapendente (VT)  
ITALIA  
  
Puhelin +39 0763733264  
Faksi +39 0763731064  
Sähköposti: info@copavit.it

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr on 14.10.2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen tekemiseen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu: [Pakkaus]

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Muutos/muutokset

### Tuotteen kuvaus

- (1) Seuraavaa eritelmän 2 artiklan ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdan virkettä:

Nimityksellä ”Patata dell’Alto Viterbese” tarkoitetaan *Solanum tuberosum* -lajin lajikkeista Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona ja Agria saatuja juurimukuloita, jotka on viljelty 3 kohdassa yksilöidyllä alueella ja joilla on kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

muutetaan seuraavasti:

Nimityksellä ”Patata dell’Alto Viterbese” tarkoitetaan Solanacee-suvun *Solanum tuberosum* -lajin viljelykasvilajien yleiseen lajikeluetteloon merkityistä siemenperunoista saatuja kypsiä juurimukuloita, jotka on viljelty 3 kohdassa yksilöidyllä alueella ja joilla on kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Myös muiden viljelykasvilajien yleiseen lajikeluetteloon merkittyjen lajikkeiden käyttö sallitaan. Muutoksen ansiosta viljelijät voivat käyttää lajikkeita, joita tieteellinen tutkimus tarjoaa vuosittain käyttöön. Samalla säilytetään ne tuotteen ominaisuudet, jotka ovat vuosien kuluessa määrittäneet sen maineen.

- (2) Tuotantoeritelmän 5 artiklan virkettä

”Jos käytetään kokonaisia juurimukuloita, koon on oltava enintään 55 millimetriä.”

muutetaan seuraavasti:

”Jos käytetään kokonaisia juurimukuloita, koon on oltava enintään 65 millimetriä.”

Käyttökelpoisten siemenperunoiden enimmäiskokoa lisättiin 10 millimetriä. Tämän muutoksen ansiosta voidaan mukauttaa alalla viime vuosien aikana kehitettyjen viljelymenetelmien eritelmaa.

- (3) Eritelmän 5 artiklan virkettä

”Syys- ja lokakuussa on suoritettava korkeintaan 30 cm:n syvyyteen tapahtuva kyntö, jolloin talvisään ilmiöt (sade, halla, lumi) hajottavat suurimpia maapaloja niin, että maaperän rakenne on sopiva siemenperunan kylvämiseen.”

muutetaan seuraavasti:

”Kylvöä edeltävän vuoden syys- ja joulukuussa on suoritettava korkeintaan 30 cm:n syvyyteen tapahtuva kyntö tai haraus, jolloin talvisään ilmiöt (sade, halla, lumi) hajottavat suurimpia maapaloja niin, että maaperän rakenne on sopiva siemenperunan kylvämiseen.”

Lisätään mahdollisuus suorittaa luonnonmukaisessa viljelyssä suositeltu haraus ja muita maatalouden ilmasto- ja ympäristötoimia, jotka mahdollistavat kyntömaan poiston ja estävät maaperän orgaanisen aineksen vähenemisen.

Ajanjaksoa, jona maaperän muokkaustoimet (kyntö ja haraus) voidaan suorittaa, pidennettiin, jotta voidaan vastata viime vuosina esiin tulleisiin ilmaston vaihteluihin liittyviin maanmuokkaustarpeisiin.

- (4) Eritelmän 5 artiklan virkettä

”Hehtaaria kohden käytettyjen siementen määrä on 1 000–1 200 kg halkaistun siemenen kohdalla ja 1 800–3 000 kg kokonaisen siemenen kohdalla.”

muutetaan seuraavasti:

”Hehtaaria kohden käytettyjen siementen määrä on 800–1 200 kg halkaistun siemenen kohdalla ja 1 500–3 000 kg kokonaisen siemenen kohdalla.”

Sekä halkaistujen että kokonaisten siemenperunoiden vähimmäismäärää pienennetään, jotta ”Patata dell’Alto Viterbese” -perunaa koskevaan SMM-tuotteen varmennusjärjestelmään kuuluvat viljelijät voivat harjoittaa uusia viljelytekniikoita, joiden ansiosta voidaan pienentää istutuskustannuksia.

- (5) Tuotantoeritelmän 5 artiklan virkettä

”Perunan viljely on sallittu samalla maapalstalla vuosi muiden viljelmien jälkeen.”

muutetaan seuraavasti:

”Perunan viljely on sallittu samalla maapalstalla vuosi muiden Solanacee-sukuun kuulumattomien viljelmien jälkeen.”.

Muutoksella tarkennetaan, että vuoroviljelyn on tapahduttava yhdessä muiden Solanacee-sukuun kuulumattomien viljelmien kanssa. Tämä tarkennus mahdollistaa tehokkaamman tuholaistorjunnan.

- (6) Seuraava virke on poistettu:

”Avoviljelynä tai kylvövakoihin tehtävän kylvön aikana maan desinfiointi on sallittu.”

Maan desinfiointi sisältyy Lazion alueen integroitua torjuntaa koskeviin tuotantoeritelmiin, ja sen noudattaminen on jo pakollista ”Patata dell’Alto Viterbese” -perunan viljelijöille.

- (7) Eritelmän 5 artiklan virkettä

”Kitkeminen on suoritettava hieman multausta seuranneen itämisen jälkeen.”

muutetaan seuraavasti:

”Kitkeminen on suoritettava hieman yhtä tai useampaa multausta seuranneen itämisen jälkeen.”

Sallitaan mahdollisuus suorittaa useampia multauksia. Muutos mahdollistaa rikkakasvien tehokkaamman torjunnan.

- (8) Seuraavaa eritelmän 5 artiklan ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdan virkettä:

”Toisen, käsin tai koneellisesti tapahtuvan lajittelukerran jälkeen tuote upotetaan otsonoituun veteen hapettumisprosessin hidastamiseksi.”

muutetaan seuraavasti:

”Toisen, käsin tai koneellisesti tapahtuvan lajittelukerran jälkeen tuote upotetaan erityisiin liuoksiin hapettumisprosessin hidastamiseksi.”

Muutoksessa otetaan huomioon tekniikan kehitys, jonka ansiosta pakkaajat voivat käyttää otsonoidun veden korvaavia menetelmiä perunan hapettumisprosessin hidastamiseksi.

#### **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

- (9) Seuraavaa eritelmän 6 artiklan ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohdan virkettä

”Peruna on sopeutunut hyvin happamaan maahan (pH 5,0–6,5), jonka kaliumpitoisuus on korkea (600–1 000 ppm) ja joka sisältää runsaasti hivenravinteita.”

muutetaan seuraavasti:

”Peruna on sopeutunut hyvin heikosti happamaan tai heikosti emäksiseen maahan (pH 5,5–7,5), jonka kaliumpitoisuus on korkea (600–1 300 ppm) ja joka sisältää runsaasti hivenravinteita.”

Tällä mukautetaan maaperän kemiallisten ominaispiirteiden kuvausta ”Patata dell’Alto Viterbese” -perunan viljelijöiden viljelymailla suoritettujen analyysien mukaisesti. Muutos ei vaikuta tuotteen ominaispiirteisiin, jotka säilyvät muuttumattomina, eikä alkuperänimityksen maineeseen, joka muodostaa tuotteen yhteyden maantieteelliseen alueeseen.

**Muu****Pakkaaminen**

(10) Seuraavat eritelmän 8 artiklan ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdan kappaleet:

”Tuoreena:

- vert-bag- girsac- tai busta-tyyppiset pussit tai pahvilaatikot, joiden vetoisuus on 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg tai 5 kg;
- verkkopussit, joiden vetoisuus on 1 kg, 1,5 kg, 2 kg tai 2,5 kg;
- säkit, joiden vetoisuus on 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg tai 10 kg;
- pahvilaatikot, joiden vetoisuus on 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg tai 25 kg;
- puulaatikot, joiden vetoisuus on 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg tai 25 kg;
- korit, joiden vetoisuus on 12,5 kg, 15 kg, 20 kg tai 25 kg;”

”IV-luokan tuotteina:

- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit suojakaasussa, joiden vetoisuus on 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg tai 10 kg.
- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt tyhjiöpakatut pussit, joiden vetoisuus on 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg tai 10 kg.
- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit, joissa tuote on upotettu veteen ja joiden vetoisuus on 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg tai 10 kg.”

korvataan seuraavasti:

”Tuoreena:

- vert-bag- girsac- tai busta-tyyppiset pussit tai pahvilaatikot, verkkopussit, säkit, puulaatikot, korit, joiden vetoisuus on 1 kg–25 kg.”

”IV-luokan tuotteina:

- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit suojakaasussa, joiden vetoisuus on 0,5 kg–10 kg;
- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit suojakaasussa, joiden vetoisuus on 0,5 kg–10 kg;
- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit, joissa tuote on upotettu veteen ja joiden vetoisuus on 0,5 kg–10 kg.”

Muutoksen tarkoituksena on koota yhteen tärkeimmät pakkaustyyppit ja mahdollistaa kaikki 1–25 kg:n välille sijoittuvat painot tuoretuotteille ja 0,5–10 kg:n välille sijoittuvat painot IV-luokan tuotteille, jotta voidaan paremmin vastata kaupallisiin vaatimuksiin.

(11) Seuraavaa eritelmän 8 artiklan ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohdan virkettä

”Myynti irtotavarana ei ole sallittu, paitsi silloin, kun yksittäinen peruna on merkitty etiketillä tässä artiklassa asetettujen sääntöjen mukaisesti.”

muutetaan seuraavasti:

”Myynti irtotavarana ei ole sallittua.”

Irtotavarana myynnille asetettu ehto poistetaan, sillä sitä ei harjoiteta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## "PATATA DELL'ALTO VITERBESE"

EU-nro: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

SAN ( ) SMM ( X )

## 1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

"Patata dell'Alto Viterbese"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimityksellä "Patata dell'Alto Viterbese" tarkoitetaan *Solanacee*-suvun *Solanum tuberosum* -lajin viljelykasvilajien yleiseen lajikeluetteloon merkityistä siemenperunoista saatuja kypsiä juurimukuloita, jotka on viljelty yksilöidyllä alueella ja joilla on kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Fysikaaliset ominaisuudet:

- muoto: säännöllisen soikea tai pitkulainen;
- koko: 40–75 mm;
- kuori: keltainen, sileä,
- massa keltainen;
- syötäväksi kelpaava osa: vähintään 97 prosenttia.

IV-luokan tuotteina myytäväksi tarkoitetuille tuotteille ei ole vahvistettu muotoon tai kokoon liittyviä vaatimuksia. Ne pidetään kaupan kuorittuina ja viipaloituina markkinoiden vaatimusten mukaisesti.

Kemialliset ominaisuudet (100 g:ssa syötävää osaa)

- kosteuspitoisuus: 75–85 prosenttia;
- tärkkelys: vähintään 10 g;

Laatupoikkeamat

Enintään 3 mm:n syvyiset viat katsotaan pintavioiksi, eikä niitä oteta huomioon lukuun ottamatta perunarupea tai vikoja, jotka kattavat yli 15 prosenttia mukulan pinnasta.

Lisäksi kaikissa markkinoille tarkoitetuissa pakkauksissa hyväksytään seuraavat laatupoikkeamat:

- ulkoiset viat mukuloissa:
  - raakojen, rikkinäisten, näivettyneiden ja epämuodostuneiden mukuloiden osuus: 1 % painosta,
  - vihertyneiden mukuloiden osuus: 3 % painosta,
  - pinnallinen perunarupi: 3 % painosta,
  - mekaaniset vauriot: 3 % painosta,
  - sienitautien aiheuttamat vauriot: 2 % painosta,

- sisäiset viat mukuloissa:
  - ruskolaikkuisuus: 3 % painosta,
  - mustelmat kuoren alla: 5 % painosta,
  - ontot mukulat: 3 % painosta,
- jalostuksesta johtuvat viat:
  - kiinnittynyt multa: 1 % painosta,
  - irtonainen multa ja muut epäpuhtaudet: 0 % painosta.

Laatupoikkeamien osuus saa olla enintään 10 %:ssa kokonaispainosta; vieraita hajuja tai makuja ei sallita.

Pakattujen IV-luokan tuotteiden pinnassa olevien laikkujen osuus saa olla enintään 5 % painosta.

#### Kokopoikkeamat

Tuoreena kaupan pidettävissä pakkauksissa saa olla enintään 5 % vaatimustenmukaista kokoa pienempiä tai suurempia mukuloita.

### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien Patata dell'Alto Viterbese -perunan tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Tuote voidaan saattaa kulutukseen välittömästi sellaisenaan tai säilytettynä valolta suojattuna kylmävarastoissa, joiden lämpötila on 5–8 °C ja suhteellinen kosteus 88–93 %. Perunoita saa säilyttää kylmävarastoissa enintään 9 kuukautta.

Perunoille voidaan tehdä itämisenestökäsittely kaasufaasilla.

#### IV-luokan tuotteiden käsittelyprosessi

Perunat pestään mullan ja muiden mahdollisten epäpuhtauksien poistamiseksi.

Sen jälkeen ne kuoritaan koneellisesti ja lajitellaan ensimmäisen kerran elintarvikekäyttöön soveltumattomien mukuloiden sekä muiden vielä mahdollisesti esiintyvien epäpuhtauksien (pienet kivet, kasviperäiset ainesosat jne.) poistamiseksi.

Sen jälkeen perunat viipaloidaan tai jatkojalostetaan samalla tavoin kuin kokonaiset perunat.

käsin tai koneellisesti tapahtuvan lajittelukerran jälkeen tuote upotetaan erityisiin liuoksiin hapettumisprosessin hidastamiseksi.

Tuote punnitaan ja pakataan elintarvikekäyttöön soveltuviin pakkauksiin.

Patata dell'Alto Viterbese -peruna on pakattava johonkin seuraavista pakkaustyypeistä:

Tuoreena:

- vert-bag- girsac- tai busta-tyyppiset pussit tai pahvilaatikot, verkkopussit, säkit, puulaatikot, korit, joiden vetoisuus on 1 kg–25 kg.

IV-luokan tuotteina:

- läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit suojakaasussa, joiden vetoisuus on 0,5 kg–10 kg; läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit suojakaasussa, joiden vetoisuus on 0,5 kg–10 kg; läpinäkyvästä muovista valmistetut elintarvikekäyttöön tarkoitetut sinetöidyt pussit, joissa tuote on upotettu veteen ja joiden vetoisuus on 0,5 kg–10 kg; elintarvikekäyttöön tarkoitetusta muovista valmistetut sinetöidyt sangot, joissa tuote on pakattu veteen ja joiden vetoisuus on 5 kg tai 10 kg.

Myynti irtotavarana ei ole sallittua.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Pakkauksiin kiinnitettävässä etiketissä on yhteisön graafisen tunnuksen ja lainsäädännön edellyttämien mainintojen ja tietojen lisäksi oltava teksti "Patata dell'Alto Viterbese" ja sen jäljessä oleva kirjainlyhenne "IGP" (SMM) tai teksti "Indicazione Geografica Protetta" (suojattu maantieteellinen merkintä); Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty.

### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

SMM-tuotteen tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat Viterbon maakunnassa: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano ja Proceno.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Patata dell'Alto Viterbese" tuotantoalue sijaitsee Lazion pohjoisimmassa osassa Viterbon maakunnassa Bolsenanjärven, Umbrian ja Toscanan välissä. Vulsinon tulivuoren alueella sijaitsevan alueen maaperä on tuliperäistä ja sisältää runsaasti kaliumia. Bolsenanjärven vaikutus tuntuu alueen mikroilmastossa. Vulkaaninen alkuperä vaikuttaa ratkaisevasti alueen maaperään, jonka ominaispiirteitä ovat laavavirroista ja tulivuorenpurkauksista muodostuneet kerrostumat. Maaperä on rakenteeltaan saven- ja hiekkansekaista, kevyttä ja vettä läpäisevää. Peruna on sopeutunut hyvin heikosti happamaan ja heikosti emäksiseen maahan (pH 5,5–7,5), jonka kaliumpitoisuus on korkea (600–1 300 ppm) ja joka sisältää runsaasti hivenravinteita.

Suuren Bolsenanjärven läheisyys vaikuttaa alueen ilmasto-oloihin. Se leudontaa lämpötiloja ja muodostaa näin mikroilmaston, joka on erityisen suotuisa Patata dell'Alto Viterbese -perunan viljelylle. Alueen vuotuinen keskimääräinen sademäärä on 850–1 200 mm, ja sateet keskittyvät syksyyn ja kevääseen. Kesät sitä vastoin ovat erittäin kuivia. Vuoden keskilämpötila on 13,5 °C–15,5 °C. Alueen tasaiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ilmenevät myös Lazion kasvillisuusilmastokartasta, jossa SMM-tuotteen "Patata dell'Alto Viterbese" tuotantoalue luokitellaan yhtenäiseksi alueeksi: Regione Mesaxerica, Termitipo collinare superiore (submontano), Ombrotipo iperumido inferiore.

Patata dell'Alto Viterbese erottuu seuraavien ominaisuuksien perusteella:

- mallon voimakkaan keltainen väri,
- kuoren tasaisen yhtenäinen väri,
- voimakas miellyttävä maku,
- gastronominen monipuolisuus.

Viljely-ympäristön erityispiirteet (maaperä, ilmasto, viljelymenetelmä, säilytys) vaikuttavat ratkaisevasti SMM-tuotteen "Patata dell'Alto Viterbese" ominaisuuksiin, mikä osoittaa sen ilmeisen yhteyden tuotantoalueeseen. Tuotteen vakiintuneet ominaisuudet johtuvat erityisesti maaperän kemiallisesta koostumuksesta, pH-arvosta ja runsaasta hivenravinne- ja kivennäisainepitoisuudesta sekä Bolsenanjärven läheisyydestä. Juuri keväällä (huhti–toukokuussa) perunan itäessä ja kasvukehityksen käynnistyessä alueen lämpötila on 12–14,5 °C, joka on ihanteellinen näille fysiologisille vaiheille. Kesällä alueen lämpötila kohoaa Bolsenanjärven vaikutuksesta vähitellen 17 °C:sta noin 24 °C:seen heinäkuussa. Tänä aikana kasvin biologinen elinkaari täyttyy ja mukulat kypsyvät. Alueen ihanteellisten sääolojen ansiosta (alle 24 °C:een lämpötila) hiilihydraatit ja kivennäisaineet siirtyvät tehokkaammin kasvin juurimukuloihin. Sateiden osalta (keskimäärin 800–1 200 mm vuodessa) elokuun kuivuus ja korkeimmillaan jopa 30 °C:een lämpötila edistävät kypsymistä. Myös kuivuus sadonkorjuuvaiheessa vaikuttaa ratkaisevasti Patata dell'Alto Viterbese -perunan laatuun, kuten kuoren yhtenäiseen väriin ja mukuloiden ulkomuotoon (sade vaikuttaa haitallisesti kuoren laatuun aiheuttaen tummia laikkuja).

Kaikki tuotteen ja ympäristön yhteisvaikutuksesta johtuvat Patata dell'Alto Viterbese -perunan ominaisuudet ovat luoneet maineen, josta todistavat lukuisat asiakirjat (kuljetusasiakirjat, laskut jne.). Ne kertovat myös tuotteen ja alueen välille kehittyneestä historiallis-kulttuuris-sosiaalisesta yhteydestä. Alan lehdissä, valokuvissa, paikallisten kirjailijoiden kertomuksissa ja elokuvissa viitataan 1900-luvun alusta lähtien Patata dell'Alto Viterbese -perunaan. Sen nykyisestä maineesta todistavat monet julkaisut, artikkelit ja reseptit. Tärkeimpinä niistä voidaan mainita kaksi Comunità Montana Alta Tuscia Lazialen teosta, L'alta Tuscia nel Piatto – Guida ai Sapori e ai Saperi dell' Alta Tuscia (2008) ja I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia (2001). Niissä mainitaan Patata dell'Alto Viterbese alueen tyypillisenä tuotteena, jolle on omistettu kokonainen luku, jossa kuvaillaan sen makuominaisuuksia ja käyttöä paikallisessa gastronomiassa. Patata dell'Alto Viterbese mainitaan myös Orvietossa 9. lokakuuta 2004 järjestetyn viini- ja ruokataapahtuman Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale yhteydessä. Italo Arie-tin oppaassa Tuscia a tavola – ricette, curiosità, prodotti tradizionii gastronomiche della provincia di Viterbo (Primaprint editori, Viterbo, VI laitos, 2005) Patata dell'Alto Viterbese -perunalle on myös omistettu kokonainen luku, ja se mainitaan niin ikään Lazion alueen tyypillisenä tuotteena *Informatore Agrario* -lehdessä julkaistussa artikkelissa Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione (s. 22–27, marras-joulukuu 2008). On myös pantava merkille monet internetissä julkaistut mainokset, joissa Patata dell'Alto Viterbese -perunaa pidetään pehmeän koostumuksensa ansiosta ihanteellisenä gnocchien raaka-aineena. Tuotteen merkityksestä paikallisessa tapakulttuurissa kertovat perinteiset juhlat: vuonna 1977 ensimmäisen kerran S. Lorenzo Nuovossa järjestetty Sagra degli Gnocchi ja vuodesta 1985 lähtien Grotte di Castron kunnassa järjestetty Sagra della Patata, joissa paikallinen väestö on innolla mukana. Lisäksi on syytä mainita paikallisten viljelijöiden osuuskuntien harjoittama Patata dell'Alto Viterbese -perunan menekinedistämistoiminta viljelylajikkeita ja kokeiltavia lajikkeita koskevissa esittelytilaisuuksissa; viides tällainen tilaisuus järjestettiin vuonna 2001. Kulttuuriyhteydestä kertoo myös perunan runsas käyttö ainesosana monissa vanhoissa paikallisen keittiön tyypillisissä ruokalajeissa, kuten Minestra con l'orloge -keitto, joka on saanut nimensä tavasta, jolla perunat paloitellaan, Pasta e patate, joka on Alto Viterbese'n perinteisen talonpoikaiskeittiön vaatimaton pastasta ja perunoista valmistettu ruoka, ja frittata di patate -paistos, joka valmistetaan ilman perinteisesti käytettyä kananmunaa.

### Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 20.3.2017 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 66 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Patata dell'Alto Viterbese" muuttamiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa verkkosivulta:

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

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), valitsemalla ensin "Prodotti DOP e IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP, IGP e STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".