

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 66/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria

[Regolamento (UE) n. 1151/2012]

1. Nome del prodotto

Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes

2. Paese terzo cui appartiene la zona geografica

Regno Unito

3. Autorità nazionale o gruppo richiedente che comunica la modifica ordinaria

Defra

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

1. Originale

Le patate «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» si ottengono da varietà delle sementi di base catalogate nei registri varietali nazionali degli Stati membri dell'UE.

Modificato

Le patate «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» si ottengono da varietà delle sementi di base catalogate nei registri varietali nazionali.

2. Originale

Le patate del primo raccolto di maggio vengono vendute con la terra che le circonda in modo da proteggerne la morbida buccia. Con il progredire della stagione la buccia si indurisce a sufficienza per consentire il lavaggio. Il raccolto delle Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio.

Modificato

Le patate del primo raccolto vengono vendute con la terra che le circonda in modo da proteggerne la morbida buccia. Con il progredire della stagione la buccia si indurisce a sufficienza per consentire il lavaggio.

Solitamente il raccolto delle Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio a seconda delle condizioni meteorologiche.

3. Originale

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes si ottengono da sementi acquistate nell'autunno precedente. (...)

Modificato

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes si ottengono da sementi acquistate da fonti certificate come esenti da afidi. (...)

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

4. Originale

Subito dopo il raccolto, prima che le patate lascino l'azienda agricola, a ogni partita di patate è assegnato un numero univoco tracciabile che fa riferimento alla data e al campo di raccolta, nonché al nome e all'indirizzo dell'azienda agricola del Pembrokeshire da cui proviene. Queste informazioni sono a disposizione degli addetti alla trasformazione.

Modificato

Al momento del raccolto, prima che le patate lascino l'azienda agricola, a ogni partita di patate è assegnato un codice univoco tracciabile; esso fa riferimento alla data e al campo di raccolta, nonché al nome dell'azienda agricola del Pembrokeshire da cui proviene. Queste informazioni sono a disposizione degli addetti alla trasformazione.

5. Originale

Qualora si effetti un'ulteriore lavorazione, ad esempio se le patate di una cassa da una tonnellata vengono lavate e suddivise in confezioni più piccole, secondo le indicazioni di peso citate in precedenza, a ciascuna confezione sarà assegnato un numero specifico che fa riferimento alla cassa da una tonnellata da cui proviene.

Modificato

Qualora si effetti un'ulteriore lavorazione, ad esempio se le patate di una cassa da una tonnellata vengono lavate e suddivise in confezioni più piccole, secondo le indicazioni di peso citate in precedenza, a ciascuna partita sarà assegnato un numero specifico che consenta la tracciabilità fino al campo e al coltivatore.

6. Originale

Il sistema di tracciabilità riguarda l'imballaggio primario (a contatto diretto con l'alimento), gli altri materiali da imballaggio pertinenti come gli imballaggi esterni stampati e i coadiuvanti tecnologici.

Modificato

Il sistema di tracciabilità riguarda l'imballaggio primario (a contatto diretto con l'alimento) e i coadiuvanti tecnologici.

7. Originale

Quando le temperature del terreno si avvicinano ai 10 °C, come avviene di solito nelle ultime due settimane di febbraio (ma talvolta può verificarsi già a gennaio nei terreni costieri non soggetti a gelate), si procede all'erpicazione dei terreni in modo da renderli il più possibile drenati e friabili. Il terreno è allora pronto per l'impianto.

Modificato

Quando le temperature del terreno sono superiori a 0 °C e i livelli di umidità rendono il suolo sufficientemente friabile per la coltivazione - come avviene di solito nelle ultime due settimane di febbraio (ma talvolta può verificarsi già a gennaio nei terreni costieri non soggetti a gelate) - si procede alla lavorazione dei terreni seguita dallo spietramento, in modo da renderli il più possibile drenati e friabili. Il terreno è allora pronto per l'impianto.

8. Originale

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes si ottengono da sementi registrate nel sistema di classificazione delle sementi o equivalenti. I tuberi-seme di patate sono spesso consegnati all'azienda agricola nell'autunno precedente. (...) Il germinatoio è adeguatamente ventilato per ridurre al minimo il rischio di malattie e condensa, e per impedire che la temperatura all'interno del germinatoio superi i 10 °C. (...)

Modificato

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes si ottengono da sementi registrate nel sistema di classificazione delle sementi o equivalenti. (...)

Il germinatoio è adeguatamente ventilato per ridurre al minimo il rischio di malattie e condensa, e per impedire che la temperatura all'interno del germinatoio superi i 15 °C. (...)

9. Originale

Le piante germogliano a metà marzo. Dall'inizio di maggio fino alla fine di luglio le colture sono spruzzate. (...)

Modificato

Dopo che le piante hanno germogliato, le colture sono spruzzate. (...)

10. Originale

Dopo gli scavi di campionamento il raccolto ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio.

Modificato

Dopo gli scavi di campionamento, di solito il raccolto ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio, a seconda delle condizioni meteorologiche.

11. Originale

La raccolta a mano è necessaria quando le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono coltivate su terreni in ripido pendio, e nelle prime due settimane del raccolto quando la buccia delle patate è molto morbida.

Modificato

La raccolta a mano può risultare necessaria quando le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono coltivate su terreni in ripido pendio, e nelle prime due settimane del raccolto quando la buccia delle patate è molto morbida.

12. Originale

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono immesse sul mercato il prima possibile (di solito entro 48 ore dal raccolto) per offrire un prodotto della massima freschezza.

Modificato

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono immesse sul mercato il prima possibile per offrire un prodotto della massima freschezza.

13. Originale

In riferimento alla sezione 4.5. La raccolta a mano è necessaria quando le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono coltivate su terreni in ripido pendio e nelle prime due settimane del raccolto quando le patate sono molto morbide.

Modificato

In riferimento alla sezione 4.5. La raccolta a mano può risultare necessaria quando le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono coltivate su terreni in ripido pendio e nelle prime due settimane del raccolto quando le patate sono molto morbide.

Tali modifiche costituiscono modifiche ordinarie in quanto non incidono sulle caratteristiche finali del prodotto.

Modifiche del documento unico

Voce del documento unico interessata dalla o dalle modifiche

3.2 Descrizione

5.2 Specificità del prodotto

5.3 Legame causale

3.2 Descrizione del prodotto

Originale

(...) e il raccolto ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio.

Modificato

(...) e solitamente il raccolto ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio a seconda delle condizioni meteorologiche.

5.2 Specificità del prodotto

Originale

Durante il processo di preparazione dei terreni, le pietre più piccole sono lasciate nel terreno in modo che possano contribuire al riscaldamento del terreno stesso; quando le temperature del terreno si avvicinano ai 10 °C, si procede all'erpicazione dei terreni in modo da renderli il più possibile drenati e friabili.

Modificato

Durante il processo di preparazione dei terreni, le pietre più piccole sono lasciate nel terreno in modo che possano contribuire al riscaldamento del terreno stesso. Quando le temperature del terreno sono superiori a 0 °C e i livelli di umidità rendono il suolo sufficientemente friabile per la coltivazione, si procede alla lavorazione dei terreni in modo da renderli il più possibile drenati e friabili.

Originale

Le patate sono raccolte a mano e vendute con la terra per evitare che si deteriorino. Man mano che la stagione avanza, la buccia delle patate si indurisce quel tanto che basta per consentire un attento raccolto a macchina ma la natura della patata, giovane e delicata, richiede che il raccolto a macchina sia sempre effettuato con la massima cura.

Modificato

La raccolta a mano può risultare necessaria quando le Pembrookshire Earlies/Pembrookshire Early Potatoes sono coltivate su terreni in ripido pendio, e nelle prime due settimane del raccolto quando la buccia delle patate è molto morbida.

5.3 Legame causale

Originale

Inoltre, quando le Pembrookshire Earlies/Pembrookshire Early Potatoes sono raccolte per la prima volta, vengono raccolte a mano (non meccanicamente) e vendute con la terra che le circonda in modo da proteggerne la buccia sottile.

Modificato

Inoltre, quando le Pembrookshire Earlies/Pembrookshire Early Potatoes sono raccolte per la prima volta, può risultare necessario raccoglierle a mano e venderle con la terra che le circonda in modo da proteggerne la buccia sottile.

Tali modifiche costituiscono modifiche ordinarie in quanto non incidono sulle caratteristiche finali del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

«Pembrookshire Earlies»/«Pembrookshire Early Potatoes»

N. UE: PGI-GB-1087-AM01 – 30.11.2022

IGP(X) DOP()

1. Nome

«Pembrookshire Earlies»/«Pembrookshire Early Potatoes»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Con il nome «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» si designano le patate non mature della specie *Solanum tuberosum*, della famiglia delle *Solanaceae*. Esse devono essere piantate, coltivate e raccolte nella zona geografica delimitata, ossia la contea di Pembrokeshire nel Galles occidentale.

La patata è di piccole dimensioni (15-70 mm di diametro), di forma rotonda oppure ovale, con buccia morbida, odore e aroma distintivi, forti, freschi, di terra e di nocciola. La consistenza è cremosa, il colore va dal bianco al giallo pallido, uniforme in tutta la patata. I tuberi vengono piantati a partire dalla metà di febbraio ogni anno (ma è possibile piantarli già alla fine di gennaio sui terreni costieri che non sono soggetti a gelate); solitamente il raccolto ha inizio ai primi di maggio e si protrae fino alla fine di luglio a seconda delle condizioni meteorologiche.

Si tratta di un raccolto molto più precoce rispetto a quanto avviene in altre regioni del Galles in quanto il clima della zona delimitata è più mite ed i terreni sono fertili, ben lavorati e ben drenati, il che si traduce in un minor rischio di gelate rispetto alle zone interne.

Le qualità davvero uniche delle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» sono attribuibili al clima mite ed ai terreni anch'essi unici del Pembrokeshire, che consentono di piantare, coltivare e raccogliere le patate già all'inizio dell'anno. La brevità della loro stagione di crescita e la loro freschezza conferiscono a queste patate un sapore di «terra» fresco, caratteristico delle patate novelle.

Le patate sono vendute sfuse ed a peso oppure confezionate, classificate per categoria di peso, a seconda delle esigenze dei clienti.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes devono essere piantate, coltivate e raccolte nella zona geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura deve comportare o il termine «Pembrokeshire Early Potatoes» o «Pembrokeshire Earlies».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La contea di Pembrokeshire nel Galles occidentale.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La contea di Pembrokeshire si trova all'estremità occidentale del Galles ed è circondata su tre lati dal mare. Il Pembrokeshire beneficia del calore generato dal mare che, a sua volta, è riscaldato dalla Corrente nord-atlantica, estensione in Europa della Corrente del Golfo. La Corrente del Golfo è una corrente calda che mantiene la costa occidentale della Gran Bretagna più calda rispetto alla parte orientale. È proprio grazie all'effetto mitigante del mare e alla stabilità del clima che i terreni del Pembrokeshire possono riscaldarsi più rapidamente e che la contea può produrre patate novelle. L'effetto mitigante del clima limita anche il rischio di gelate, il che permette di evitare eventuali danni alla produzione nella fase iniziale del ciclo vegetativo.

La tipologia dei terreni e il clima della zona delimitata sono all'origine della reputazione delle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes». Sono queste condizioni pedoclimatiche che permettono alle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» di essere coltivate e raccolte all'inizio dell'anno. Il ciclo vegetativo breve e precoce produce una patata piccola, dal tipico sapore di «terra» fresco e dall'aroma di nocciola.

La struttura geologica del Pembrokeshire è costituita da blocchi rocciosi antichissimi risalenti al Precambriano, al Paleozoico inferiore e superiore; queste rocce danno origine a terreni del tutto particolari. La maggior parte delle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» è coltivata su terreni di arenaria rossa sui versanti costieri esposti a sud che sono naturalmente fertili, facili da lavorare, ben drenati e che si riscaldano rapidamente in primavera. Il clima temperato del Pembrokeshire ed i suoi terreni fertili permettono di ottenere una stagione di crescita di nove mesi, molto più lunga e precoce, quindi, rispetto alle altre contee del Galles. Il terreno è pietroso e, sebbene sia possibile rimuovere le pietre più grosse per ridurre al minimo i danni che potrebbero provocare ai tuberi, i rimanenti sassi più piccoli contribuiscono al riscaldamento del terreno trattenendo il calore dei campi durante la notte.

5.2. Specificità del prodotto

Le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» si contraddistinguono e sono apprezzate per il loro aspetto e sapore tipici che contribuiscono alla loro reputazione. Tale reputazione e la domanda sul mercato di questo prodotto si basano sul fatto che si tratta delle prime patate disponibili nel Galles e che esse hanno un aspetto, un sapore ed una consistenza del tutto particolari.

Durante il processo di preparazione dei terreni, le pietre più piccole sono lasciate nel terreno in modo che possano contribuire al riscaldamento del terreno stesso. Quando le temperature del terreno sono superiori a 0 °C e i livelli di umidità rendono il suolo sufficientemente friabile per la coltivazione, si procede alla lavorazione dei terreni in modo da renderli il più possibile drenati e friabili. Il terreno è lavorato in solchi poco profondi e le patate vengono piantate a mano oppure con l'aiuto di appositi macchinari. Per ottenere una crescita rapida, i semi sono piantati ad una profondità di circa 75mm e ricoperti con la stessa quantità di terra. Questi solchi poco profondi favoriscono un riscaldamento più rapido del terreno e le piantine germogliano più velocemente. Le piccole dimensioni delle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» al momento del raccolto richiedono solchi poco profondi.

Una volta raccolte, le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» sono piccole, a causa della giovane età al momento del raccolto appunto. Esse si contraddistinguono per il sapore e l'aroma distintivi, freschi, forti, di terra e di nocciola. Durante le prime due settimane del raccolto la buccia delle patate è sottile e delicata e richiede una attenta e delicata manipolazione. La raccolta a mano può risultare necessaria quando le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono coltivate su terreni in ripido pendio, e nelle prime due settimane del raccolto quando la buccia delle patate è molto morbida.

Le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» esistono da molto tempo sul mercato e sono ampiamente apprezzate dall'industria alimentare sia nel Regno Unito che nel resto del mondo. Si tratta di un prodotto di qualità utilizzato da molti grandi chef e gastronomi ed il nome di questo prodotto compare regolarmente sui loro menu. Numerosi ristoranti di grande fama ed imprese del settore agroalimentare hanno dimostrato la propria preferenza per questa patata novella.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La reputazione e la domanda di «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» poggiano sul fatto che si tratta delle prime patate disponibili nel Galles e che il loro sapore e aroma sono distintivi, forti, freschi, di terra e di nocciola. Il clima della zona geografica delimitata ed i terreni fertili, pietrosi, facilmente lavorabili e ben drenati favoriscono un rapido riscaldamento dei terreni consentendo alla contea di Pembrokeshire di disporre della stagione di crescita più lunga e precoce di tutto il Galles. Ciò consente quindi di piantare, coltivare e raccogliere le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» con anticipo rispetto a quanto sia possibile fare in qualsiasi altra regione dell'interno del Galles. La possibilità di raccogliere le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» ad un'età così giovane significa che le loro proprietà organolettiche sono qualitativamente diverse da quelle dei tuberi giunti a maturità.

I produttori delle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» hanno una conoscenza innata delle caratteristiche locali e delle particolari abilità associate alla coltivazione di queste patate novelle. Esse sono specifiche della zona e di questa coltivazione, si sono sviluppate nel corso degli anni e si tramandano di generazione in generazione. La preparazione del terreno è di grande importanza con pietruzze che spesso vengono lasciate nella terra per contribuire al suo riscaldamento ed i coltivatori devono disporre delle competenze e dell'esperienza necessarie per sapere a che momento le patate germogliate si trovano nella fase ottimale di sviluppo per essere piantate. La scelta del momento più adatto all'impianto in modo da massimizzare le rese comporta la conoscenza e la comprensione di una combinazione di fattori quali le condizioni del terreno, la temperatura del terreno e le condizioni climatiche. Inoltre, quando le Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes sono raccolte per la prima volta, può risultare necessario raccoglierle a mano e venderle con la terra che le circonda in modo da proteggerne la buccia sottile.

La storia della zona delimitata si confonde con quella della patata novella e mette in evidenza l'importanza economica e culturale delle «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» per la contea di Pembrokeshire. Redcliffe Salaman osserva nel suo libro dal titolo «La storia e l'influenza sociale della patata», che la coltivazione della patata nel Pembrokeshire era ampiamente diffusa fin dal 1776. Durante la seconda guerra mondiale, una vasta superficie era dedicata alla coltivazione delle patate nel Pembrokeshire e l'importanza della coltivazione delle «Pembrokeshire early potatoes» nella contea ha continuato ad aumentare negli anni Cinquanta e si protrae fino ai giorni nostri. Negli anni Ottanta fu istituito un gruppo per la commercializzazione delle «Pembrokeshire early potatoes», e nel 1995 fu costruito un impianto di trasformazione che oggi come oggi consente di migliorare la qualità e di preparare le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» per i vari mercati.

Le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» hanno la reputazione di essere prodotti di qualità, sono ben radicate e altamente apprezzate dall'industria alimentare a livello locale nella contea di Pembrokeshire, nel Galles, nel Regno Unito ma anche all'estero. In quanto prodotti di qualità sono usate da molti grandi cuochi e gastronomi e compaiono frequentemente sui loro menu come specialità regionali di qualità; sebbene sia possibile servirle in numerosi modi, il più popolare consiste semplicemente nel lessarle e condirle con burro. Rinomati ristoranti e imprese del settore agroalimentare hanno dimostrato la propria preferenza per queste patate novelle.

Owen Hall, Chef presso il Wolfscastle Hotel, Pembrokeshire, Galles

«... a mio parere le Pembrokeshire Earlies hanno un sapore unico grazie alla ricchezza dei terreni del Pembrokeshire».

Nel 2009 le «Pembrokeshire Earlies/Pembrokeshire Early Potatoes» hanno ricevuto diversi premi in occasione del concorso «True Taste of Wales».
