

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, gdy zmiany te nie są nieznaczne

(2020/C 383/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANY TE NIE SĄ NIEZNACZNE

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ” (PATATA NAXOU)

Nr UE: PGI-GR-0708-AM01 – 14.11.2019

ChNP () CHOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

NIEFORMALNA GRUPA PRODUCENTÓW I PRZETWÓRCÓW PATATA NAXOU

Nieformalna grupa producentów i przetwórców „Patata Naxou” prowadzi działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym i obecnie sortuje, przetwarza, pakuje i sprzedaje większość produkcji „Patata Naxou”. Ponadto jeden z członków tej nieformalnej grupy (Związek Spółdzielni Rolniczych Naksos A.E.S. A.E) zrzesza producentów ziemniaków i złożył pierwotny wniosek o rejestrację nazwy „Patata Naxou” w unijnym rejestrze ChNP-ChOG.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- ☐ Nazwa produktu
- ☒ Opis produktu
- ☐ Obszar geograficzny
- ☒ Dowód pochodzenia
- ☒ Metoda produkcji
- ☒ Związek
- ☐ Etykietowanie (pakowanie)
- ☒ Inne (kontrola, dostosowania techniczne)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- ☒ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- ☐ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny), niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

1. W sekcji 2 specyfikacji (opis produktu) zdanie:

„Odmianami ziemniaka uprawianymi na obszarze geograficznym Naksos są: Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi i Alaski.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Odmianami ziemniaka uprawianymi na obszarze geograficznym Naksos są: Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi, Alaski, El Beida, Farida, Noha i Burren.”.

Zmiana ta rozszerza asortyment odmian ziemniaków objętych specyfikacją. Nowe odmiany dobrano w celu dostosowania specyfikacji „Patata Naxou” do zmian warunków klimatycznych spowodowanych zmianą klimatu, ponieważ nowe odmiany są lepiej przystosowane do zaobserwowanego rozkładu opadów, który charakteryzuje się zauważalnie mniejszą liczbą dni z opadami deszczu w skali miesięcznej i rocznej, ale wysokimi dziennymi opadami deszczu (ulewne deszcze) i który odnotowano w ciągu ostatnich 5 lat na wyznaczonym obszarze (wyspa Naksos). W szczególności nowe odmiany dają mniejszy odsetek ziemniaków o niewłaściwym kształcie niż odmiany obecnie zatwierdzone w sytuacji, gdy w okresie formowania się bulw występują silne i długotrwałe opady deszczu, jak to miało miejsce w ostatnich latach z powodu zmiany klimatu. Ponadto z uwagi na fakt, że bulwy rozwijają się w głębszej części gleby niż bulwy odmian obecnie zatwierdzonych, ulewne deszcze i powodowane przez nie spływy powierzchniowe ich nie odkrywają, a w konsekwencji bulwy nie zielenieją.

Należy zauważyć, że szczególne właściwości „Patata Naxou”, tj. wczesne plony, średnia wielkość, czysty wygląd, jednorodność i brak porażenia i chorób, oraz ogólne wady – zawartość suchej masy powyżej 18 % i zawartość cukru poniżej 1 % – nie zmieniają się w wyniku wprowadzenia nowych odmian, tj. pozostają takie same. Te szczególne właściwości wynikają ze szczególnych cech geologicznych i klimatycznych wyspy oraz z licznych tradycyjnych metod uprawy, które lokalni producenci stosują do dziś.

Dzięki nowym odmianom, które są bardziej odporne na brak opadów (suszę) i nadają się do wczesnego sadzenia w latach o niewielkich opadach, gdy poziom zasobów wody dobrej jakości już od połowy maja jest niski, producenci będą mogli zwiększyć swoje dochody, które znacznie spadły z powodu zmiany klimatu. Charakteryzują się one pożądanymi właściwościami pod względem produkcji (wysokie plony na jednostkę powierzchni gruntów), a w szczególności jakością (lepiej znoszą przechowywanie, dzięki czemu powstaje mniej odpadów, a większy odsetek zbioru nadaje się do wprowadzenia do obrotu, dają wczesne plony i są odporne na choroby), które są dostosowane do geologicznych i klimatycznych warunków obszaru i dają wczesne plony, co stanowi jedną ze szczególnych właściwości „Patata Naxou”. Natomiast obecna sytuacja przedstawia się następująco: ponieważ dużej ilości deszczu, która spada w ciągu zaledwie kilku dni w każdym miesiącu, nie można zebrać na potrzeby nawadniania ani nie zatrzymuje się ona w glebie (spływ powierzchniowy), co zaobserwowano na wyznaczonym obszarze geograficznym w ciągu ostatnich 5 lat, obecnie zatwierdzone odmiany są mniej wydajne, a dochody producentów spadły. Dodanie nowych odmian, które nie powodują zmiany szczególnych właściwości jakościowych produktu, pomoże zatem ochronić producentów przed utratą dochodów i utrzymać obecny poziom produkcji „Patata Naxou” ChOG, ponieważ tymi odmianami będzie można obsadzić większą liczbę pól ziemniaczanych.

Zmieniono również odpowiednie zdanie w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

2. W sekcji 2 specyfikacji (opis produktu) zdanie:

„Rozmiar bulwy wynosi 35–65 milimetrów; jej kształt jest okrągły lub podłużny.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Rozmiar bulwy wynosi 35–75 milimetrów; jej kształt jest okrągły lub podłużny.”.

Zmiana ta wynika z faktu, że w przeprowadzonych w terenie uprawach eksperymentalnych wykazano, że niektóre z nowych odmian wytwarzają nieco większe bulwy. Te nowe odmiany dodano ze względu na ich pożądane właściwości pod względem produkcji – są na przykład bardziej odporne na brak opadów, lepiej znoszą przechowywanie, są odporne na choroby i są źródłem niewielkiej ilości odpadów, a także z powodów szczegółowo opisanych w pkt 1. Zwiększenie maksymalnej wielkości ziemniaków z 65 mm do 75 mm nie zmienia ich klasyfikacji jako ziemniaków średniej wielkości, co stanowi jedną ze szczególnych właściwości „Patata Naxou”.

Zmieniono również odpowiednie zdanie w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

3. W sekcji 2 specyfikacji (opis produktu) następujący tekst:

„Skórka jest gładka, żółta i ma zwartą fakturę. Oczka, w liczbie około dziesięciu na bulwę, znajdują się na powierzchni, a miąższ bulwy ma charakterystyczną białą-żółtą barwę.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Skórka jest bladożółta lub żółta, gładka i ma zwartą fakturę. Oczka, w liczbie około dziesięciu na bulwę, znajdują się na powierzchni, a miąższ bulwy ma charakterystyczną białą, żółtą lub białą-żółtą barwę.”

Powodem tych zmian jest uwzględnienie właściwości fizycznych nowych odmian. Niewielkie zmiany w kolorze miąższu ziemniaka z „biało-żółtego” na „biały, żółty lub białą-żółty” oraz w kolorze skórki z „żółtego” na „blado-żółty lub żółty” nie powodują zmiany szczególnych właściwości organoleptycznych produktu i nie mają znaczenia dla konsumenta ponieważ nie stanowią szczególnych właściwości „Patata Naxou”. Te nowe odmiany dodano z powodów szczegółowo opisanych w pkt 1.

Zmieniono również odpowiedni tekst w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

4. W sekcji 2 specyfikacji (opis produktu) zdanie:

„Niewielki odsetek (<10 %) stanowią inne odmiany, które ocenia lokalny Ośrodek Produkcji Materiału Rozmnożeniowego i które okresowo udostępnia się lokalnym producentom w celu uprawy i oceny.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Niewielki odsetek (<10 %) stanowią inne odmiany o właściwościach produktu opisanych w specyfikacji.”

Lokalny Ośrodek Produkcji Materiału Rozmnożeniowego oceniał sadzeniaki od momentu zatwierdzenia ChOG do chwili obecnej. W ostatnich latach produkcja sadzoniaków znacznie spadła i obecnie większość gruntów wykorzystywanych pod uprawę ziemniaków jest obsadzona ziemniakami przeznaczonymi do spożycia, co nie miało miejsca w roku zatwierdzenia pierwotnego wniosku o rejestrację i w kolejnych latach, kiedy to większość uprawianych ziemniaków była przeznaczona do wykorzystania w charakterze sadzoniaków. Z tego powodu zmieniono brzmienie, aby zapobiec wszelkim nieporozumieniom. W każdym przypadku kontrola zgodności ze specyfikacją produktu leży wyłącznie w gestii właściwego organu kontrolnego, a nie samych producentów.

5. W sekcji 5 lit. g) specyfikacji produktu (Zbiór) zdanie:

„Ziemniaki wiosenne zbiera się od końca maja do pierwszych dziesięciu dni lipca.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Ziemniaki wiosenne zbiera się od końca kwietnia do pierwszych dziesięciu dni lipca.”

Powodem tej zmiany jest fakt, że nowa odmiana – El Beida – daje bardzo wczesne plony (zbiera się ją po 80–85 dniach od sadzenia).

Zmieniono również odpowiednie zdanie w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

6. W sekcji 5 lit. b) specyfikacji produktu (Sadzenie sadzoniaków ziemniaka) zdanie:

„Obecnie na wyspie Naksos sadzenie odbywa się w dwóch porach roku: w przypadku uprawy wiosennej sadzenie odbywa się od połowy lutego do początku marca, a w przypadku uprawy jesiennej – od początku sierpnia do pierwszych dni września.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Obecnie na wyspie Naksos sadzenie odbywa się w dwóch porach roku: w przypadku uprawy wiosennej sadzenie odbywa się od połowy stycznia do początku marca, a w przypadku uprawy jesiennej – od początku sierpnia do pierwszych dni września.”

Powodem tej zmiany jest fakt, że nową odmianę El Beida sadzi się w przypadku uprawy wiosennej od połowy stycznia, ponieważ jest to bardzo wczesna odmiana, którą zbiera się po 80–85 dni od sadzenia, tak że zbiory zaczynają się pod koniec kwietnia, kiedy jakość zasobów wody wykorzystywanych do nawadniania uprawy jest dobra.

Zmieniono również odpowiednie zdanie w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Dowód pochodzenia

7. W sekcji 4 specyfikacji produktu (Dowód pochodzenia) akapit dotyczący rejestru producentów „Patata Naxou”:

„Rejestr zawiera wykaz obecnych producentów i jest otwarty dla nowych producentów. Aby zapewnić poprawną i terminową aktualizację informacji, prowadzeniem rejestru powinien zajmować się Związek Spółdzielni Rolniczych Naksos.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Rejestr zawiera wykaz obecnych producentów i jest otwarty dla nowych producentów. Rejestr prowadzi przedsiębiorstwa zajmujące się sortowaniem, pakowaniem i wprowadzaniem do obrotu »Patata Naxou«. Przedsiębiorstwa te muszą stosować system identyfikowalności, który w każdym momencie pokazuje związek między czynnikiem produkcji/surowcem a zbiorem/produktem końcowym.

W szczególności przedsiębiorstwa, które sortują/pakują produkt, muszą prowadzić rejestr producentów/plantatorów, z którymi współpracują, który musi zawierać, między innymi, kod działki rolnej w systemie ZSZiK (baza kartograficzna), odmiany uprawiane na każdej działce rolnej oraz ilości otrzymane od każdego producenta i z każdej działki rolnej.”

Zgodnie z prawem greckim, aby uzyskać certyfikat uprawniający do korzystania z ChOG, przedsiębiorstwa, które sortują, pakują i sprzedają „Patata Naxou” muszą być kontrolowane przez ELGO-DIMITRA, organ kontroli i certyfikacji ChNP/ChOG przy Ministerstwie Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności. Przedsiębiorstwa te muszą stosować system identyfikowalności, który w każdym momencie pokazuje związek między czynnikiem produkcji/surowcem a zbiorem/produktem końcowym. W szczególności przedsiębiorstwa, które sortują/pakują produkt, muszą prowadzić rejestr producentów/plantatorów, z którymi współpracują, który musi zawierać, między innymi, kod działki rolnej w systemie ZSZiK (baza kartograficzna), odmiany uprawiane na każdej działce rolnej oraz ilości otrzymane od każdego producenta i z każdej działki rolnej.

Zmiana ta ma zatem zapewnić, aby zawarte w rejestrze informacje zgłaszane do ELGO-DIMITRA przez przedsiębiorstwa zajmujące się sortowaniem i pakowaniem „Patata Naxou” były wiarygodne i aktualne. Zniesiono również ograniczenie (zgodnie z którym prowadzeniem rejestrów może się zajmować wyłącznie Związek Spółdzielni Rolniczych Naksos) i dostosowano przepisy do przepisów krajowych, które nakładają obowiązek przeprowadzania przez ELGO-DIMITRA kontroli identyfikowalności produktu.

Metoda produkcji

8. W sekcji 5 lit. b) specyfikacji produktu (Sadzenie sadzeniaków ziemniaka) zdanie:

„Ilość wykorzystanych sadzeniaków ziemniaka wynosi 150–300 kg na *stremma* w zależności od ich wielkości i odległości sadzenia.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Ilość wykorzystanych sadzeniaków ziemniaka wynosi 100–500 kg na *stremma* w zależności od ich wielkości i odległości sadzenia.”

Powodem tej zmiany jest dostosowanie ilości sadzeniaków ziemniaka sadzonych na *stremma* w celu uwzględnienia nowych odmian ziemniaka i zgromadzonych dotychczas danych doświadczalnych. Minimalna ilość certyfikowanych sadzeniaków zależy od ich wielkości, liczby oczek na bulwie, odstępów między sadzonymi, które są głównie uwarunkowane maszynami stosowanymi w każdym gospodarstwie, oraz sposobem, w jaki sadzeniaki dzieli się na mniejsze części, co zależy od producenta i działki rolnej (w przypadku niektórych działek rolnych, na których występuje problem z retencją wody lub chorobami, lub po prostu liczba pracowników jest niewystarczająca, sadzeniaków nie dzieli się na mniejsze części). Ilość sadzeniaków w okresie sadzenia sierpień–wrzesień wynosi 300–500 kg w zależności od wielkości, ponieważ zazwyczaj nie są one dzielone na mniejsze części, natomiast w okresie sadzenia styczeń–marzec ilość ta wynosi 110–180 kg na *stremma*.

Zmiana ta nie ma wpływu na cechy jakościowe produktu i jest konieczna w celu zapewnienia plonów i rentowności.

9. W sekcji 5 lit. g) specyfikacji produktu (Zbiór) zdanie:

„Obecnie zbiory odbywają się po około 90–120 dniach od sadzenia, w zależności od odmiany i obszaru, na którym uprawiane są ziemniaki.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Obecnie zbiory odbywają się po około 80–120 dniach od sadzenia, w zależności od odmiany i obszaru, na którym uprawiane są ziemniaki.”

Powodem tej zmiany jest wprowadzenie nowej odmiany, El Beida, która daje bardzo wczesne plony (zbiera się ją po 80–85 dniach od sadzenia).

10. W sekcji 5 lit. h) specyfikacji produktu (Obróbka po zbiorze) następujący tekst:

„Obecnie nadal się to odbywa i znacząco przyczynia się do wysokiej jakości ziemniaków.

Po poddaniu ziemniaków dojrzewaniu każdy producent zgłasza swój zbiór do spółdzielni i wówczas, w zależności od rejestrów zbiorów, worki są dostarczane według pierwszeństwa.

Po wstępnym posortowaniu sterty na polu ziemniaki pakuje się do worków i agronom przeprowadza w terenie wstępną kontrolę jakości. Partia uznana za odpowiednią zostanie zabrana do pakowni, w której zostanie przeprowadzona druga kontrola jakości i zostaną usunięte wszystkie wadliwe bulwy, tak aby ziemniaki mogły zostać ponownie zapakowane do worków jako skontrolowane.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Obecnie nadal się to odbywa i znacząco przyczynia się do wysokiej jakości ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki, natomiast w odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia praktyka ta jest aktualnie opcjonalna. Ewentualnie, po zbiorach i wstępnym posortowaniu, które musi zostać przeprowadzone po wykopaniu ziemniaków, lokalni producenci mogą przewieźć ziemniaki przeznaczone do spożycia do nowoczesnych chłodni, które obecnie są częścią pakowni na wyspie, ale wcześniej nie istniały, w których ziemniaki przeznaczone do spożycia przez miesiące zachowują swoje szczególne cechy jakościowe, zanim zostaną przewiezione do konsumentów końcowych w całej Grecji. Dojrzewanie pod warstwą słomy nie jest już obowiązkowe w przypadku ziemniaków przeznaczonych do spożycia, ponieważ: a) jeżeli niezwłocznie po zbiorach ziemniaki przeznaczone do spożycia są przewożone w workach lub skrzyniach do odpowiednich magazynów i przechowywane we właściwych warunkach (temperaturze i wilgotności), są one mniej podatne na porażenie przez skońnika ziemniaczaka, którego rozwój jest spowolniony we współczesnych chłodniach, co zaobserwowali lokalni agronomowie; oraz b) jeżeli ziemniaki przeznaczone do spożycia są przewożone do chłodni bezpośrednio po zbiorach, można je poddać kontroli jakości przed zapakowaniem w partie, ponieważ cykl życia zarazy ziemniaczanej przyspiesza w zimnie i wszystkie porażone bulwy można usunąć przed sprzedażą.

Po wstępnym posortowaniu na polu ziemniaki umieszcza się w workach lub skrzyniach i agronom przeprowadza w terenie wstępną kontrolę jakości. Partie uznane za odpowiednie zostaną zabrane do pakowni, w której zostanie przeprowadzona druga kontrola jakości i zostaną usunięte wszystkie wadliwe bulwy, tak aby ziemniaki mogły zostać ponownie zapakowane do worków jako skontrolowane.”

W związku z tym w pkt 3.4 [wcześniej pkt 3.5] jednolitego dokumentu następujący tekst:

„Etapu te muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ miejscowi producenci ziemniaków zgromadzili doświadczenie zapewniające wczesne zbiory dzięki maksymalnemu wykorzystaniu miejscowych parametrów środowiskowych (powiązanie pory sadzenia z opadami), a także stosują szczególną technikę po wykopaniu bulw polegającą na ich przykrywaniu słomą, aby skórka ziemniaka stała się grubsza i tym samym bardziej odporna na transport oraz aby jednocześnie zniknęły różne uszkodzenia powierzchniowe.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Etapu te muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ miejscowi producenci ziemniaków zgromadzili doświadczenie zapewniające wczesne zbiory dzięki maksymalnemu wykorzystaniu miejscowych parametrów środowiskowych (powiązanie pory sadzenia z opadami), a także stosują szczególną technikę po wykopaniu bulw polegającą na ich przykrywaniu słomą, aby skórka ziemniaka stała się grubsza i tym samym bardziej odporna na transport oraz aby jednocześnie zniknęły różne uszkodzenia powierzchniowe. Etap ten jest obowiązkowy w przypadku ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki i opcjonalny w odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia.”

W związku z tym w pkt 5.1 ppkt C jednolitego dokumentu następujące zdanie:

„Inną praktyką uprawy ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki typową dla producentów z Naksos jest dojrzewanie zebranych bulw na polu pod przykryciem.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Inną praktyką uprawy ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki typową dla producentów z Naksos jest dojrzewanie zebranych bulw na polu pod przykryciem. W odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia etap ten zachowano na zasadzie dobrowolności.”

W związku z tym w pkt 5.3 jednolitego dokumentu zatytułowanym „Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą i innymi właściwościami produktu” następujący tekst:

„Ponadto producenci ziemniaka z Naksos po wykopaniu bulw przeprowadzają na polu wstępne sortowanie w celu usunięcia ciał obcych i zniszczonych bulw; następnie bulwy przeznaczone do wykorzystania na sadzeniaki układają na polu w stosy i przykrywają warstwą słomy, a potem warstwą łętów w celu ochrony przed słońcem. Tym samym okres dojrzewania na polu poprawia przechowywanie produktu, ponieważ ziemniaki twardnieją, a ich skórka staje się grubsza i tym samym bardziej odporna na transport, natomiast różne uszkodzenia powierzchniowe ulegają zasklepieniu. Obniża to również zawartość toksycznych glikoalkaloidów. Niezwłocznie po zbiorach ziemniaki przeznaczone do spożycia są przewożone do przedsiębiorstw sortujących, przechowujących, pakujących i wprowadzających na rynek »Patata Naxou«, w których są przechowywane w odpowiednich warunkach (temperaturze i wilgotności).”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Ponadto producenci ziemniaka z Naksos po wykopaniu bulw przeprowadzają na polu wstępne sortowanie w celu usunięcia ciał obcych i zniszczonych bulw; następnie bulwy przeznaczone do wykorzystania na sadzeniaki układają na polu w stosy i przykrywają warstwą słomy, a potem warstwą łętów w celu ochrony przed słońcem. W odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia etap ten zachowano na zasadzie dobrowolności. Tym samym okres dojrzewania na polu poprawia przechowywanie produktu, ponieważ ziemniaki twardnieją, a ich skórka staje się grubsza i tym samym bardziej odporna na transport, natomiast różne uszkodzenia powierzchniowe ulegają zasklepieniu. Obniża to również zawartość toksycznych glikoalkaloidów. Ewentualnie niezwłocznie po zbiorach ziemniaki przeznaczone do spożycia można przewieźć do przedsiębiorstw sortujących, przechowujących, pakujących i wprowadzających na rynek »Patata Naxou«, gdzie są one przechowywane w odpowiednich warunkach (temperaturze i wilgotności).”

W związku z tym w sekcji 6 lit. c) ppkt I specyfikacji produktu zatytułowanej „Związek zachodzący pomiędzy jakością produktu a obszarem geograficznym” następujący tekst:

„Inną praktyką upraw typową dla producentów z Naksos, która znacząco przyczynia się do wysokiej jakości lokalnych ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki jest dojrzewanie zebranych bulw na polu pod przykryciem. Skórka staje się grubsza, co zmniejsza ryzyko wtórnego porażenia i chroni ziemniaki przed uszkodzeniem podczas transportu (załącznik 23). Praktyka ta umożliwia również ograniczenie ryzyka wzrostu zawartości glikoalkaloidów (toksyn) w bulwach w czasie następnych czynności (załącznik 24).”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Inną praktyką uprawy typową dla producentów z Naksos, która znacząco przyczynia się do wysokiej jakości lokalnych ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki jest dojrzewanie zebranych bulw na polu pod przykryciem. Skórka staje się grubsza, co zmniejsza ryzyko wtórnego porażenia i chroni ziemniaki przed uszkodzeniem podczas transportu (załącznik 23). Praktyka ta umożliwia również ograniczenie ryzyka wzrostu zawartości glikoalkaloidów (toksyn) w czasie następnych czynności (załącznik 24). Dojrzewanie na polu pod przykryciem jest obowiązkową czynnością postępowania po zbiorach w przypadku ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki i opcjonalną w odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia. Ewentualnie, po zbiorach i wstępnym posortowaniu, które musi zostać przeprowadzone po wykopaniu ziemniaków, lokalni producenci mogą przewieźć ziemniaki przeznaczone do spożycia do nowoczesnych chłodni, które obecnie są częścią pakowni na wyspie, ale wcześniej nie istniały, w których ziemniaki przeznaczone do spożycia przez miesiące zachowują swoje szczególne cechy jakościowe, zanim zostaną przewiezione do konsumentów końcowych w całej Grecji.”

Powodem tych zmian jest fakt, że w czasie zatwierdzenia wniosku o zarejestrowanie „Patata Naxou” jako ChOG w marcu 2011 r. większość produkowanych ziemniaków była przeznaczana do wykorzystania na sadzeniaki, natomiast przez ostatnie sześć lat produkcję „Patata Naxou” przeznacza się głównie do spożycia, a jedynie niewielki odsetek do wykorzystania na sadzeniaki. W związku z tym dojrzewanie pod warstwą słomy nie musi być już obowiązkowe w przypadku ziemniaków przeznaczonych do spożycia. Spadek popytu na sadzeniaki wynika przede wszystkim z silnej konkurencji mającej miejsce w ostatnich latach, jaką stanowią sadzeniaki pochodzące z Cypru, które są zbierane wcześniej niż na Naksos i w konsekwencji zaspokajają zapotrzebowanie w różnych częściach Grecji w zakresie wczesnego sadzenia.

Dojrzewanie na polu pod warstwą słomy jest obowiązkowe w przypadku ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki, tak jak miało to miejsce dotychczas, ponieważ będąc się pod przykryciem „Patata Naxou” dojrzewają i twardnieją, a ich skórka staje się grubsza, dzięki czemu stają się one bardziej odporne na transport, a uszkodzenia powierzchniowe ulegają zasklepieniu. Cechy te są pożądane, ponieważ sadzeniaki są przechowywane przez długi okres do celów wykorzystania w następnym sezonie wegetacyjnym i przewożone na duże odległości na obszarze całej Grecji. Praktyka ta umożliwia również ograniczenie ryzyka wzrostu zawartości glikoalkaloidów (toksyn) w sadzeniakach w czasie następnych czynności.

Dojrzewanie pod warstwą słomy nie jest już obowiązkowe w przypadku ziemniaków przeznaczonych do spożycia, ponieważ: a) w przypadku gdy niezwłocznie po zbiorach ziemniaki przeznaczone do spożycia są przewożone w workach lub skrzyniach do odpowiednich magazynów i przechowywane we właściwych warunkach (temperatury i wilgotności), są one mniej podatne na porażenie przez skośnika ziemniaczaka, którego rozwój jest spowolniony we współczesnych chłodniach, co zaobserwowali lokalni agronomowie; oraz b) ponieważ ziemniaki przeznaczone do spożycia są przewożone do chłodni bezpośrednio po zbiorach, można je poddać kontroli jakości przed zapakowaniem w partie, ponieważ cykl życia zarazy ziemniaczanej przyspiesza w zimnie i wszystkie porażone bulwy można usunąć przed sprzedażą. Przewożenie produktu do nowoczesnych chłodni po zbiorach i wstępnym sortowaniu na polu przyczynia się tym samym do poprawy cech jakościowych „Patata Naxou” (ziemniaków przeznaczonych do spożycia).

Zmiana w brzmieniu „po poddaniu ziemniaków dojrzewaniu każdy producent zgłasza swój zbiór do spółdzielni i wówczas, w zależności od rejestrów zbiorów, worki są dostarczane według pierwszeństwa” została skreślona ze względu na zmiany w sekcji: Dowód pochodzenia.

Ponadto powodem dodania skrzyń jako alternatywy dla worków do celów przewozu i przechowywania jest fakt, że ziemniaki doznają mniej uszkodzeń, a zatem ich jakość pogarsza się w mniejszym stopniu, ponieważ w skrzyniach obijają się mniej niż w workach i lepiej oddychają podczas przechowywania, w wyniku czego dłużej zachowują trwałość.

Kontrola

11. Sekcja 7 specyfikacji:

„1. Organizacja certyfikacji i nadzoru produktów rolnych

(O.P.E.G.E.P.)

Adres: Patision & Androu 1, 11257 Ateny, Grecja

Tel. +30 2108231253

Faks +30 2108231438

2. Administracja Departamentu Cyklady

Dyrekcja ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich

Adres: Afroditis 2, 84100 Ermoupoli, Grecja

Tel. +30 22810082696

E-mail: u14403@minagric.gr”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Organami odpowiedzialnymi za kontrolę zgodności »Patata Naxou« z wymogami określonymi w specyfikacji produktu są:

- 1) Dyrekcja Generalna ds. Zapewnienia Jakości Produktów Rolnych »ELGO-DIMITRA« (osoba prawna prawa prywatnego) (adres: Kourtidou 56-58 & Nirvana, 11145 Ateny, Grecja, tel. +30 2108392000).
- 2) Dyrekcja Generalna ds. Regionalnej Gospodarki Obszarów Wiejskich i Weterynarii w Regionie Wyspy Egejskie Południowe (adres: G. Mavrou 2, Zefiros, Rodos, Grecja, tel. +30 2241364912 i +30 2241364876).
- 3) Wydział Spraw Gospodarczych Obszarów Wiejskich, Jednostka Regionalna Naksos (adres: Chora, Naksos, Grecja).”.

Powodem tej zmiany jest aktualizacja danych kontaktowych organów odpowiedzialnych za kontrolę zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ” (PATATA NAXOU)

Nr UE: PGI-GR-0708-AM01 – 14.11.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Πατάτα Νάξου” (Patata Naxou)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Patata Naxou” jest bulwą jadalną z gatunku *Solanum tuberosum*, spożywaną przez człowieka bez uprzedniego przetwarzania (ziemniak jadalny). Rozmiar bulwy wynosi 35–75 milimetrów; jej kształt jest okrągły lub podłużny. Skórka jest bladeżółta lub żółta, gładka i ma zwartą fakturę. Oczka, w liczbie około dziesięciu na bulwę, znajdują się na powierzchni, a miąższ bulwy ma charakterystyczną białą, żółtą lub biało-żółtą barwę.

Ponadto „Patata Naxou” charakteryzuje się jednolitą wielkością, czystym wyglądem, brakiem porażenia i chorób, podwyższoną zawartością suchej masy (ponad 18 %) i ograniczoną zawartością cukrów (poniżej 1 %), a uprawa wiosenna zapewnia bardzo wczesne zbiory.

Odmianami ziemniaka uprawianymi na wyspie Naksos są: Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi, Alaska, El Beida, Farida, Noha i Burren.

Obecnie na wyspie Naksos sadzenie odbywa się w dwóch porach roku: w przypadku uprawy wiosennej sadzenie odbywa się od połowy stycznia do początku marca, a w przypadku uprawy jesiennej – od początku sierpnia do pierwszych dni września. Ziemniaki wiosenne zbiera się od końca kwietnia do pierwszych dziesięciu dni lipca.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce

—

Pasza

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy produkcji, które mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym, obejmują sadzenie, uprawę, zbiory i dojrzewanie bulw.

Etapy te muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ miejscowi producenci ziemniaków zgromadzili doświadczenie zapewniające wczesne zbiory dzięki maksymalnemu wykorzystaniu miejscowych parametrów środowiskowych (powiązanie pory sadzenia z opadami), a także stosują szczególną technikę po wykopaniu bulw polegającą na ich przykrywaniu słomą, aby skórka ziemniaka stała się grubsza i tym samym bardziej odporna na transport oraz aby jednocześnie zniknęły różne uszkodzenia powierzchniowe. Etap ten jest obowiązkowy w przypadku ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki i opcjonalny w odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Patata Naxou” produkowany jest na wyspie Naksos. Wyspa, której powierzchnia wynosi 428 km², jest największą wyspą departamentu Cyklad regionu Wyspy Egejskie Południowe. Całkowita powierzchnia uprawy ziemniaka w zależności od pory upraw wynosi 1 500–1 700 *stremmata* (150–170 hektarów) jesienią do 3 000 *stremmata* (300 hektarów) wiosną.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

A. Klimat: zbiór danych dotyczących klimatu przedstawiony poniżej uznaje się za szczególne czynniki klimatyczne, które odpowiadają za klasyfikację jakościową produktu:

- 1) wilgotność względna powietrza, która utrzymuje się przez cały rok na średnim poziomie 71 %;
- 2) roczna suma opadów wynosząca 370 mm;
- 3) wiatry północne, które utrzymują się przez cały rok;

- 4) średnia temperatura roczna równa 17,5 °C;
- 5) 202 słoneczne dni w roku;
- 6) praktycznie brak przymrozków.

Czynnikami klimatycznymi wpływającymi na jakość „Patata Naxou” są wilgotność i wysoka średnia temperatura, co powstrzymuje porażenie mączniakiem, odpowiedzialnym za większość strat w uprawie ziemniaka. Porażeniu mączniakiem sprzyja bowiem wilgotność względna powyżej 90 % i temperatury poniżej 27 °C. Warunki klimatyczne Naksos mają zatem decydujące znaczenie dla powstrzymania najgroźniejszego porażenia upraw ziemniaka i w połączeniu z rzadkim występowaniem innych czynników chorobotwórczych na tym obszarze geograficznym pozwalają ograniczyć stosowanie środków ochrony roślin do minimum.

Ponadto wysoka temperatura w połączeniu ze znacznym nasłonecznieniem wyspy Naksos umożliwia wydłużenie cyklu wegetacyjnego rozwoju ziemniaka na cały rok i idealne dojrzewanie bulw. Wreszcie różnice temperatur między dniem a nocą ułatwiają rozwój bulw.

B. Gleba: Naksos składa się ze skał krystalicznych, głównie granitów, gnejsów, marmurów i łupków w masywie górskim wyspy oraz z osadów trzeciorzędowych, przede wszystkim z margli, piaskowców i zlepieńców na równinach i obszarach przybrzeżnych.

Glebę wyspy charakteryzują: znaczna głębokość, skład piaskowy i iłowy o ziarnistym charakterze oraz brak zawartości sodu i brak ryzyka erozji. Gleba zawiera wystarczającą ilość fosforu i potasu; jej zawartość magnezu jest średnia, a zawartość materii organicznej niska. Piaskowy i iłowy skład gleby umożliwia dobre filtrowanie i normalny rozwój jednolitych i regularnych bulw.

C. Czynniki ludzkie: praktyki uprawy są szczególnie dostosowane do miejscowych warunków, ponieważ dzięki połączeniu wszystkich powyższych zalet umożliwiają maksymalne wykorzystanie sezonowych opadów. Pora deszczowa, trwająca od listopada do lutego, pokrywa się z okresem rozwoju bulw uprawy jesiennej i kiełkowania upraw wiosennych. To doskonałe dostosowanie do miejscowych warunków klimatycznych ma również istotny wpływ na jedną z najważniejszych cech uprawy Patata Naxou – na wczesny zbiór.

Inną praktyką uprawy ziemniaków przeznaczonych do wykorzystania na sadzeniaki typową dla producentów z Naksos jest dojrzewanie zebranych bulw na polu pod przykryciem. W odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia etap ten zachowano na zasadzie dobrowolności. Po wykopaniu bulw i ich wstępnym posortowaniu w celu usunięcia ciał obcych i zniszczonych bulw, producenci ziemniaka stosują technikę polegającą na przykryciu bulw na polu warstwą słomy, a następnie łętami w celu ochrony przed słońcem. Przez cały ten okres „Patata Naxou” dojrzewa, twardnieje, a jego skórka staje się grubsza, przez co staje się bardziej odporna na transport, natomiast różne uszkodzenia powierzchniowe ulegają zasklepieniu. Praktyka ta umożliwia również ograniczenie ryzyka wzrostu zawartości glikoalkaloidów w bulwach w czasie następnych czynności.

5.2. Specyfika produktu

„Patata Naxou” zdobył na rynku renomę produktu o bardzo wysokich i trwałych cechach jakościowych. Renoma ta sięga początków współczesnego państwa greckiego i trwa już od prawie dwóch wieków. Jest to produkt o wielkim znaczeniu dla miejscowej społeczności, który utożsamia się z wyspą Naksos. Wymieniany jest w przewodnikach turystycznych, w prasie greckiej i zagranicznej oraz w przepisach znanych kucharzy.

Ponadto wczesna uprawa wiosennego „Patata Naxou” nadaje temu produktowi szczególną wartość rynkową.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się na jego renomie. Wyjątkowa jakość „Patata Naxou” wynika z połączenia szczególnych cech geologicznych i klimatycznych Naksos z praktykami uprawy dostosowanymi do miejscowych warunków. Jakość ta przyczyniła się do uzyskania przez „Patata Naxou” szczególnej renomy na obszarze Grecji, czego dowodzą wzmianki na temat tego ziemniaka od pierwszej połowy XIX wieku, tj. okresu, kiedy ziemniak został wprowadzony do Grecji.

„Patata Naxou” zdobywa swoją renomę w 1841 r., kiedy zostaje podarowany jako miejscowy przysmak królowi Otto-nowi podczas jego wizyty na wyspie. Następnie w 1874 r. Dugit opisuje go jako jeden z wyjątkowych produktów rolnych Naksos. Dużo później, w 1911 r., w pierwszym zachowanym spisie rolnym w Grecji w Naksos zostaje zapisanych 1 119 *stremmata* upraw ziemniaka. W 1926 r. renoma „Patata Naxou” była tak rozpowszechniona, że gmina Glinado na wzór swojej pieczęci wybrała roślinę ziemniaka.

Znakomita jakość ziemniaka produkowanego na Naksos spowodowała, że w 1953 r. Grecja założyła na wyspie krajowe centrum produkcji materiału siewnego ziemniaka i że w 1959 r. wpisała „Patata Naxou” na listę produktów, które państwo musi chronić. Od tamtego czasu „Patata Naxou” jest jednym z miejscowych produktów wyspy wyróżnianych w greckich i zagranicznych przewodnikach turystycznych.

„Patata Naxou” znany jest dzisiaj w całej Grecji, o czym świadczą liczne wzmianki w artykułach w czasopiśmie i dziennikach. O „Patata Naxou” mówi się w przewodnikach turystycznych i w specjalistycznych pismach gastronomicznych. Umieszczany jest w przepisach znanych greckich kucharzy i krytyków gastronomicznych oraz w jadłospisach renomowanych restauracji. Ponadto samorząd terytorialny Naksos organizuje coroczne święto ziemniaka, które potwierdza jego renomę i historyczne znaczenie dla lokalnej społeczności.

Charakterystyczne dla „Patata Naxou” jest wczesne dojrzewanie uprawy wiosennej. Dokładniej rzecz ujmując, bardzo ważną rolę odgrywają praktyki upraw, ponieważ sadzenie odbywa się w okresach, kiedy najlepiej można wykorzystać opady sezonowe i dostępność zasobów wodnych. Wczesne dojrzewanie uprawy wiosennej „Patata Naxou” nadaje temu produktowi szczególną wartość rynkową i sprawia, że jest on bardzo poszukiwany na początku lata, kiedy wczesne ziemniaki są rzadkością.

Ponadto producenci ziemniaka z Naksos po wykopaniu bulw przeprowadzają na polu wstępne sortowanie w celu usunięcia ciał obcych i zniszczonych bulw; następnie bulwy przeznaczone do wykorzystania na sadzeniaki układają na polu w stosy i przykrywają warstwą słomy, a potem warstwą łętów w celu ochrony przed słońcem. W odniesieniu do ziemniaków przeznaczonych do spożycia etap ten zachowano na zasadzie dobrowolności. Tym samym okres dojrzewania na polu poprawia przechowywanie produktu, ponieważ ziemniaki twardnieją, a ich skórka staje się grubsza i tym samym bardziej odporna na transport, natomiast różne uszkodzenia powierzchniowe ulegają zasklepieniu. Obniża to również zawartość toksycznych glikoalkaloidów. Ewentualnie niezwłocznie po zbiorach ziemniaki przeznaczone do spożycia można przewieźć do przedsiębiorstw sortujących, przechowujących, pakujących i wprowadzających na rynek „Patata Naxou”, w których są one przechowywane w odpowiednich warunkach (temperaturze i wilgotności).

Ponadto czynniki klimatyczne wpływające korzystnie na jakość „Patata Naxou”, tj. niski poziom wilgotności i wysoka średnia temperatura, powstrzymują porażenie mączniakiem, co prowadzi do ograniczenia strat wynikających z tej poważnej choroby ziemniaka. W połączeniu z rzadkim występowaniem innych czynników chorobotwórczych na tym obszarze geograficznym pozwala to ograniczyć stosowanie środków ochrony roślin do minimum. Ponadto wysoka temperatura w połączeniu ze znacznym nasłonecznieniem wyspy Naksos umożliwia wydłużenie cyklu wegetacyjnego rozwoju ziemniaka na cały rok i idealne dojrzewanie bulw. Wreszcie różnice temperatur między dniem a nocą ułatwiają rozwój bulw, a skład gleby bogaty w piaski i iły umożliwia dobre filtrowanie i normalny rozwój jednolitych i regularnych bulw.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_patata_naxou120520.pdf
