

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2011/C 91/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ" (PATATA NAXOU)

EG-nr: EL-PGI-0005-0708-27.06.2008

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning:**

"Πατάτα Νάξου" (Patata Naxou)

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Grekland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig:*

"Patata Naxou" är den ätliga knölen av arten *Solanum tuberosum* och kan konsumeras utan vidare bearbetning (matpotatis). Storleken på knölen varierar mellan 35 och 65 mm och formen är rund eller avlång. Skalet är slätt och jämnt, färgen gul. Varje knöl har ett tiotal ögon som ligger grunt, medan köttet har en typisk vitgul nyans.

Typiskt för "Patata Naxou" är också dess enhetliga storlek, rena yta och avsaknaden av angrepp och sjukdomar. Sortens torrs substanshalt är drygt 18 % och sockerhalten knappt 1 %. Den odlas på våren och ger mycket tidig skörd.

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

De potatissorter som odlas i det geografiska området Naxos är Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi och Alaska.

Ön Naxos har i dag två växtsäsonger: vårpotatisen sätts från mitten av februari till början av mars, medan höstpotatisen sätts från början av augusti till de första dagarna i september. Vårpotatisen skördas från slutet av maj till de första tio dagarna i juli.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

—

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:*

De steg i produktionsprocessen som försiggår i det avgränsade geografiska området är sättnings, odling, skörd och mognings.

Stegen måste försiggå inom det avgränsade geografiska området, eftersom de lokala potatisodlarna har förvärvat ett kunnande som möjliggör tidiga skördar, samtidigt som de optimalt utnyttjar de lokala förutsättningarna (sättnings i förhållande till nederbörd). Efter det att potatisen tagits upp, används också en särskild teknik där knölna täcks med halm, så att skalens tjocklek och därmed klarar transporterna bättre, samtidigt som olika yttre skador kan läkas.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:*

—

3.7 *Särskilda regler för märkning:*

Följer bestämmelserna i gemenskapens och landets lagstiftning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

"Patata Naxou" odlas på ön Naxos. Med en yta på 428 km² är ön den största i länet Kykladerna i regionen södra Egeiska öarna. Potatisodlingens sammanlagda yta varierar med odlingsåret, från 150–170 hektar på hösten till 300 hektar på våren.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

A. Klimat: De klimatförhållanden som anges nedan betraktas som särskilt viktiga för produktens kvalitetsklassning:

1. Årsmedelvärde för relativ luftfuktighet är 71 %.

2. Årsnederbörd på 370 mm.

3. Nordliga vindar större delen av året.

4. Årsmedeltemperatur på 17,5 °C.

5. 202 soldagar per år.

6. I princip frostfritt.

De klimatfaktorer som särskilt påverkar odlandet av "Patata Naxou" är luftfuktigheten och den höga temperaturen. Båda förhindrar angrepp av svampen *Phytophthora* sp. som annars orsakar de största förlusterna vid potatisodling. Sådana angrepp gynnas särskilt av relativ luftfuktighet över 90 % och temperaturer under 27 °C. Klimatförhållandena på Naxos bidrar därför i hög grad till att förhindra allvarigare angrepp mot potatisodlingen. Detta i kombination med att det inte finns många andra sjukdomsalstrare i det geografiska området minimerar behovet av växtskyddsmedel.

Den höga temperaturen i kombination med de många soltimmarna på Naxos gör dessutom att potatisens odlingssäsong kan förlängas till hela året och ger en väl mogen potatis. Slutligen underlättas knölbildningen av dygnets temperaturskillnader.

- B. Jordmån: Berggrunden på Naxos utgörs av kristallina bergarter, framför allt granit, gnejs, marmor och skiffer i öns bergsområden. På slättlandet och längs kusterna förekommer huvudsakligen tertiära sediment, främst märgel, sandsten och konglomerat.

Jorden på ön är djup och består av kornig sand och lera. Den innehåller inget natrium och risken för erosion är obefintlig. I jorden finns också fosfor och kalium i tillräckligt stora mängder, samtidigt som magnesiumhalten är medelhög och förekomsten av organiska material låg. Sammansättningen av sand och lera ger god dränering och främjar en naturlig utveckling av enhetliga och rena knölar.

- C. Den mänskliga faktorn: Väl anpassade till lokala förhållanden är odlingsmetoderna, som utnyttjar säsongsnederbörden optimalt genom att kombinera ovannämnda fördelar. Den regniga årstiden, från november till februari, sammanfaller med den tid när knölar som satts på hösten utvecklas och med förgroddningen inför vårbruket. Denna tydliga anpassning till det lokala klimatet är för övrigt den avgörande faktorn bakom en av Naxospotatisens främsta egenskaper, nämligen att den är tidig.

En annan särskild odlingsmetod på Naxos är att odlarna täcker över och låter den skördade potatisen mogna ute på åkrarna. När knölar tagits upp och sorterats en första omgång för att få bort främmande föremål och skadade knölar, tillämpar potatisodlarna nämligen en metod där knölar på fältet först täcks med halm och sedan med potatisplantor som skydd mot solen. Under denna period mognar "Patata Naxou", hårdnar och får tjockare skal, vilket medför att den klarar transporter bättre, samtidigt som olika yttre skador kan läka. Metoden bidrar också till att minska risken för förhöjda halter av glykoalkaloider vid den fortsatta hanteringen.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Patata Naxou" har fått ett unikt anseende på marknaden som en produkt av ytterst hög och jämn kvalitet. Det goda anseendet går ända tillbaka till framväxten av den moderna grekiska staten och har bestått så länge som knappt två sekler. Produkten är mycket viktig för lokalsamhället och förknippas med ön Naxos. "Patata Naxou" nämns numera i resehandböcker, i grekisk och utländsk press samt i recept från kända kockar.

Den tidiga vårodlingen av "Patata Naxou" är också något som höjer produktens värde på marknaden.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Sambandet mellan produkten och området vilar på det goda anseendet. Det som särskiljer "Patata Naxou" är ett resultat av Naxos särskilda geologiska och klimatmässiga egenskaper, i kombination med jordbruksmetoder som anpassats till de lokala förutsättningarna. Detta särdrag har gett "Patata Naxou" ett särskilt anseende bland greker, vilket bevisas av att sorten omnämns redan under första halvan av 1800-talet, då potatisen infördes i Grekland.

"Patata Naxou" började få sitt goda anseende 1841, då den serverades som förnämligt lokalt livsmedel vid kung Ottos (Othonas) besök på ön. Potatissorten beskrevs sedan av Dugit 1874 som en av de framstående jordbruksprodukterna på Naxos. Många år senare, 1911, registrerades vid den första kända grekiska jordbruksräkningen 111,9 hektar som odlingsmark för potatis på Naxos. År 1926 var "Patata Naxou" så känd att kommunen Glinado valde potatisplantan som sitt vapen.

Den mycket höga kvaliteten på potatisen från Naxos var orsaken till att grekiska staten 1953 lät grunda det nationella centret för potatisutsäde på ön och till att "Patata Naxou" 1959 infördes i förteckningen över statligt skyddade produkter. Sedan dess är "Patata Naxou" en av öns lokala produkter som lyfts fram i grekiska och utländska resehandböcker.

"Patata Naxou" är i dag känd i hela Grekland, vilket visar sig i de många omnämningen den får i artiklar i tidskrifter och tidningar. "Patata Naxou" omnämns också i resehandböcker och matidskrifter. Sorten förekommer i recept från kända grekiska kockar och matrecensenter och finns på ansedda restaurangers menyer. Vidare organiserar de lokala myndigheterna på Naxos varje år potatisfester som bekräftar potatisens anseende och historiska betydelse för lokalsamhället.

Den tidiga vårödlingen är kännetecknande för "Patata Naxou". Odlingsmetoderna är mycket viktiga, eftersom odlingen (sättningen) förläggs till de perioder, då säsongsnederbörden utnyttjas bäst liksom tillgången på vatten. Den tidiga vårödlingen är ett särdrag som ger "Patata Naxou" ett särskilt marknadsvärde och gör att den efterfrågas på försommaren, då färskpotatis är svår att få tag på.

Potatisodlarna på Naxos gör en första sortering ute på åkrarna sedan knölarna tagits upp, för att avlägsna främmande föremål och skadade knölar. Därefter samlas knölarna i högar på åkern och täcks först med ett lager halm och därefter med potatisplantor, som skydd mot solen. Denna mognadsperiod på åkern ökar produktens hållbarhet eftersom den blir hårdare och skalet tjockare. Därmed klarar potatisen transporter bättre, samtidigt som olika skador på ytan självläker. Dessutom sänks halten av giftiga glykoalkaloider.

Luftfuktigheten och de höga temperaturerna är vidare lokala klimatförhållanden som gynnar odlingen av "Patata Naxou". De förhindrar nämligen angrepp av *Phytophthora* sp. och minimerar därmed förluster till följd av denna allvarliga potatissjukdom. Detta i kombination med att det inte finns många växtsjukdomar på ön begränsar användningen av växtskyddsmedel. Den höga temperaturen och det höga antalet soltimmar på Naxos gör också att potatisens växtsäsong förlängs till hela året och knölarna får utmärkta förutsättningar att mogna. Dygnet temperaturkillnader underlättar slutligen knölbildningen, medan den sandiga och leriga jorden ger god dränering och gör att enhetliga och rena knölar utvecklas naturligt.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 I förordning (EG) nr 510/2006)

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