

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2015/C 128/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”PATATA NOVELLA DI GALATINA”****EG nr: IT-PDO-0005-01184 – 28.11.2013****SGB ( ) SUB ( X )****1. Beteckning**

”Patata novella di Galatina”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**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**Produkten består uteslutande av knölar av arten *Solanum tuberosum*, sorten Sieglinde.

De huvudsakliga egenskaperna hos den produkt som är avsedd för konsumtion är följande:

Fysiska egenskaper:

- Epidermis (skalet) ska vara intensivt gult och glansigt. Dessutom ger förekomsten av jordrester från odlingen i röd jord upphov till en roströd eller ”chokladfärgad” färg på produkten.
- Potatisen ska vara avlång, oval och medelstor.
- Skalet ska inte gå att särskilja fullständigt, ska vara lätt att avlägsna och fritt från sprickor.
- Knölarna ska vara hela, regelbundet formade och fria från groddar och missbildningar samt onormal smak eller lukt.
- De ska vara torra, fria från grönfärgning, sprickor, blånader, gnagmärken, fläckar och sjukliga förändringar.

Kemiska egenskaper:

- Låg stärkelsehalt (högst 17 %) och låg torrsbstanshalt (högst 21 %).

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

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

### 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

Samtliga produktionsetapper, från produktion till skörd, ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning





Den märkning som anbringas på förpackningarna ska innehålla följande information:

- Logotypen och beteckningen "Patata novella di Galatina", i bokstäver med en storlek som överstiger storleken på andra eventuella beteckningar.
- Ursprung (produktionsområde och plats där förpackning ägt rum).
- Förpackarens namn, huvudkontor och företagsnamn.
- Ursprunglig nettovikt.
- Storlek.
- Partiets identifikationsnummer.
- Skördeperiod och förpackningsdatum.
- EU:s symbol.

Det är förbjudet att till den beteckning som avses i punkt 1 lägga till eventuella beteckningar utöver den som föreskrivs.

Logotipo  
"Patata Novella di Galatina"



	Pantone 377	45% Ciano   100% Giallo   24% Nero
	Pantone Blu 072	100% Ciano   88% Magenta   5% Nero
	Pantone 484	95% Magenta   100% Giallo   29% Nero
	Pantone 128	11% Magenta   65% Giallo

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Patata novella di Galatina" utgörs av det administrativa område som bildas av följande kommuner i provinsen Lecce: Acquarica del Capo, Alliste, Casarano, Castrignano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Matino, Melissano, Morciano Di Leuca, Nardò, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano, Ugento.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Området *Arco ionico salentino* utgör det typiska produktionsområdet för "Patata novella di Galatina", sträcker sig från den centrala delen av Joniska kusten i provinsen Lecce mot halvöns inre.

I detta område varierar temperaturen mellan 9,5–10 °C i genomsnitt under den kallaste månaden (januari) och 25,6–26 °C i genomsnitt under den varmaste månaden (augusti), då temperaturen kan stiga över 40 °C. För övrigt begränsas den termiska variationen (skillnaden mellan den högsta och lägsta temperaturen under ett dygn) tack vare inverkan från havet, som bidrar till att göra klimatet mildt.

Årsgenomsnittet i fråga om soltimmar överstiger Apuliens årsgenomsnitt på 2 600 timmar (inom Italien varierar värdena mellan 2 100 timmar och 2 800 timmar).

Den mest karakteristiska egenskapen för den mark där odlingen bedrivs är att den består av röd jord, som förekommer längs hela Joniska kusten och som är unik för detta område. Jorden har ett högt sandinnehåll och är svagt sur till pH-neutral. Den är mycket rik på assimilerbart fosfor och järn samt utbytbar kalium, men innehåller endast genomsnittliga halter av organiskt material och låga halter av totalkväve. Den röda jorden utgör ett typexempel på en "zon- eller klimatbetingad jordart", dvs. en jord vars egenskaper i hög grad påverkas av klimatförhållandena där den bildas, eftersom den process där berggrunden bryts ned för att bilda ett jordartsgenetiskt substrat, liksom de naturliga jordartsgenetiska faktorerna själva, varierar beroende på klimatet.

Dessutom utmärker sig det geografiska produktionsområdet för "Patata novella di Galatina" även genom den sakkunskap som jordbrukarna använder sig av i samband med skörden. Skörden utförs med hjälp av enkla mekaniska redskap som inte kommer i direkt kontakt med knölna. Knölna börjar säljas direkt efter skörden, utan att tvättas dessförinnan eller i samband med saluföringen.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Egenarten hos "Patata novella di Galatina" grundar sig på att denna potatissort mognar ovanligt tidigt och har ett särskilt utseende, närmare bestämt ett skal som i allmänhet täcks av jordrester som ger det en typisk rostfärg.

"Patata novella di Galatina" skördas före den 30 juni varje år.

Jordresterna på "Patata novella di Galatina" vittnar om den färg som är typisk för jorden i odlingsområdet, och anledningen till att dessa förekommer är att knölna är avsedda att saluföras direkt efter skörd och sortering, utan att ha genomgått en tvättning som skulle kunna skada potatisarnas tunna skal.

En annan särskiljande egenskap hos "Patata novella di Galatina" är dess låga torrsubstanshalt.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Att man kan tidigarelägga en skörd som normalt sett borde äga rum under våren och hösten beror inte enbart på de genetiska och jordbrukstekniska egenskaperna, utan också och framför allt på de särskilda jordbrukspedologiska och klimatologiska förhållandena i odlingsområdet.

Vad gäller temperaturen föreligger närmare bestämt optimala termiska förhållanden för utvecklingen av de olika fenologiska stadierna. Tack vare att marktemperaturen aldrig understiger 3 eller 4 °C innan groningenstappen kan växten klara sig oskadd genom en kort period av vintervila till dess att temperaturen stiger framemot slutet av februari eller början av mars, vilket leder till tidig groningen och snabb utveckling av skott hos odlingen.

De jordarts-/jordbruksmässiga egenskaperna hos den mark där potatisen odlas har också en specifik inverkan på såväl den tidiga mognadstidpunkten och vissa kemiska och fysiska egenskaper hos knölna som på korkvävnadens mognad.

Tack vare sin sandighet värms den jord där "Patata novella di Galatina" odlas upp lätt, vilket möjliggör en tidig start på växtcykeln och följaktligen en tidig mognad i förhållande till andra produktionsområden. Dessutom underlättas olika odlingsmoment såsom sådd och skörd av sandjordens goda dräneringsegenskaper. Att dessa moment kan genomföras snabbt bidrar till att "Patata novella di Galatina" kan skördas tidigt.

Odlingsmarkens egenskaper har dessutom en direkt inverkan på produktens låga torrsubstanshalt: tack vare att den jord där knölna växer är sandig och har en låg halt organiskt material stöter de inte på några hinder under odlingscykeln, vilket gör att de kan utvecklas enligt sin fulla potential och bildas i avsevärda mängder. Följaktligen är värdena avseende specifik vikt och torrsubstanshalt, varav det senare utgör en viktig parameter för fastställandet av de kemiska egenskaperna hos "Patata novella di Galatina", påfallande låga.

I de sandjordar som är karakteristiska för hela odlingsområdet utvecklas "Patata novella di Galatina" i jämn takt och bibehåller sin form, och dess skal kan mogna utan att förlora sitt släta och glansiga utseende, samtidigt som det erhåller den särskilda "roströda eller chokladbruna färg" som uppstår på grund av att odlingen sker i den typiska röda jorden.

Om man betraktar odlingsmetoderna i förhållande till de dagliga ljustimmarna (fotoperioden) erhåller potatisen i denna miljö och under denna odlingsperiod (november–juni) de bästa tänkbara förhållandena för sin tillväxt. Den korta fotoperiod som är kännetecknande för miljön i fråga gör det nämligen möjligt för sorten att fördröja eller undvika blomning och ger en knölproduktion som på samma gång är bättre och sker tidigare.

Beteckningen, och följlaktligen fastställandet av en väl avgränsad plats – i detta fall Galatina – tack vare vilken potatisen erkänns som en kvalitetsprodukt, vittnar om att denna odling har historiska rötter i regionen.

#### Ekonomiska och produktionsmässiga aspekter

Potatisodlingen utgör utan tvekan den grundläggande odling som gör det möjligt att upprätthålla en jordbruksmässig och ekonomisk jämvikt i de olika kommunerna längs kusten i området *Arco ionico salentino*. Valet att bland trädgårdsgrödorna huvudsakligen inrikta sig på potatis i stället för andra grödor som likväl är vanliga i regionen som helhet, exempelvis vattenmelon och paprika, grundar sig inte enbart på den reella produktionspotential som de gynnsamma jordmåns- och klimatförhållandena ger upphov till, utan också på att potatisodling sammantaget är enklare än odling av andra trädgårdsgrödor och mindre teknik- och kapitalkrävande. Till detta bör tilläggas att potatis jämfört med de andra arter som nämns ovan lämpar sig väl för odling i kombination med olivodling – där träden traditionsenligt planteras långt isär – såsom denna bedrivits sedan urminnes tider och ännu bedrivs i de allra flesta fall. I detta produktionsommanhang har det sedan årtionden blivit vanligt att skörda oliverna i förväg (innan mitten av oktober) direkt från träden. Därigenom kan man erhålla en olja av en mycket högre kvalitet än om oliverna samlas upp från marken. Då det senare alternativet kräver ett mer långvarigt ianspråktagande av marken innebär skörd direkt från träden dessutom att man så effektivt som möjligt och i god tid kan förbereda den mark som är avsedd för potatisodling. Den tidiga såddens inverkan på en tidigare mognad hos knölna och följlaktligen en tidigare lagd skörd är helt uppenbar och bidrar dessutom ytterligare till att odlingen sker så tidigt under året.

#### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(?)</sup>)

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

eller

direkt via webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)).

---

<sup>(?)</sup> Se fotnot 2.