

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel
(2017/C 391/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar mot ansökan om ändring som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING
**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)
nr 1151/2012**

”PATATA DELL’ALTO VITERBESE”

EU-nr: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr.
Via Rugarella 8
01021 Acquapendente (VT)
ITALIEN

Tfn +39 0763733264
Fax +39 0763731064
E-post: info@copavit.it

Kooperativet CO.P.VIT Soc. Coop. Agr. har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i det italienska jordbruks- och skogsbruksministeriets dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: [Förpackning]

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

1. Följande mening i artikel 2 i specifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet

"Beteckningen 'Patata dell'Alto Viterbese' avser rotknölar av arten *Solanum tuberosum*, av sorterna Monalisa, Amber, Agate, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona och Agria, som odlas i det avgränsade område som anges i punkt 3, och som har följande egenskaper vid utsläppandet på marknaden:"

ska ändras på följande sätt:

"Beteckningen 'Patata dell'Alto Viterbese' avser mogna knölar av arten *Solanum tuberosum* i växtfamiljen Solanaceae vilka erhålls genom användning av utsädesknölar av potatissorter som finns förtecknade i den gemensamma sortlistan för arter av lantbruksväxter. De odlas i det avgränsade område som anges i punkt 3 och har följande egenskaper vid utsläppandet på marknaden."

Det är tillåtet att använda andra växtsorter än de som anges i den gemensamma sortlistan för arter av lantbruksväxter. Ändringen innebär att jordbrukare får använda sorter som tas fram varje år genom vetenskaplig forskning, förutsatt att produktens egenskaper som har varit avgörande för dess anseende under årens lopp bevaras.

2. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

"Om hela knölar används får de inte vara större än 55 mm."

ska ändras på följande sätt:

"Om hela knölar används får de inte vara större än 65 mm."

Den högsta tillåtna storleken på utsädesknölar utökas med 10 mm. Ändringen innebär att specifikationen behöver anpassas till de senaste årens utveckling av jordbruksmetoder.

3. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

"Plogning ner till ett djup på minst 30 cm måste ske i september/oktober för att vinterregn, frost och snö ska kunna bryta ner de största jordklumparna till en jordblandning som är mer lämpad för att sätta utsädesknölar."

ska ändras på följande sätt:

"Plogning eller alvplöjning ner till ett djup på minst 30 cm måste ske under perioden september–december året före sådden för att vinterregn, frost och snö ska kunna bryta ner de största jordklumparna till en jordblandning som är mer lämpad för att sätta utsädesknölar."

Bestämmelsen avser alvplöjning, som rekommenderas vid ekologiskt jordbruk och andra miljö- och klimatvänliga jordbruksmetoder, eftersom det gör det lättare att avlägsna plogsulor och undvika en utarmning av markens organiska material.

Den period under vilken jordbearbetning (plogning och alvplöjning) kan ske har förlängts för att tillgodose de jordbearbetningsbehov som uppstått till följd av klimatförändringarna de senaste åren.

4. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

"Den mängd utsäde som ska användas per hektar är 1 000–1 200 kg för delade utsädesknölar och 1 800–3 000 kg för hela utsädesknölar."

ska ändras på följande sätt:

"Den mängd utsäde som ska användas per hektar är 800–1 200 kg för delade utsädesknölar och 1 500–3 000 kg för hela utsädesknölar."

Minimiantalet för såväl delade som hela utsädesknölar har minskats för att jordbrukare som är registrerade i certifieringssystemet för den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" ska kunna tillämpa nya jordbruksmetoder för att minska planteringskostnaderna.

5. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

”Potatisen får odlas på samma skifte ett år efter odling av annan gröda.”

ska ändras på följande sätt:

”Potatisen får odlas på samma skifte ett år efter odling av annan gröda som inte tillhör den botaniska familjen *Solanaceae*.”

Ändringen klargör att växelbruk måste ske med grödor som inte hör till växtfamiljen *Solanaceae*. Syftet med ändringen är att säkerställa en bättre skadedjursbekämpning.

6. Följande mening utgår:

”Lokal sanering är tillåten när sådden sker på hela fältet eller i enskilda fåror.”

Lokal sanering ingår i regionen Lazios integrerade bekämpning av skadedjur och är därför redan obligatorisk för producenter av ”Patata dell’Alto Viterbese” enligt specifikationerna i fråga.

7. Följande mening i artikel 5 i produktspecifikationen

”En kort tid efter nödsituationen måste fältet hackas upp och därefter täckas med jord.”

ska ändras på följande sätt:

”En kort tid efter nödsituationen måste fältet hackas upp och därefter täckas med jord minst en gång.”

Bestämmelsen innebär att fältet ska täckas med jord minst en gång. Ändringen möjliggör bättre ogräskontroll.

8. Följande mening i artikel 5 i specifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet

”När potatisarna har sorterats en andra gång, antingen för hand eller med särskilda maskiner, läggs de i ozonberikat vatten som saktar ned oxideringsprocessen.”

ska ändras på följande sätt:

”När potatisarna har sorterats en andra gång, antingen för hand eller med särskilda maskiner, läggs de i en speciallösning som saktar ned oxideringsprocessen.”

Med hänsyn till den tekniska utvecklingen innebär ändringen att producenterna kan använda andra alternativ än ozonberikat vatten för att sakta ned potatisens oxideringsprocess.

Samband

9. Följande mening i artikel 6 i specifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet

”Jorden är sur med ett pH-värde på mellan 5,0 och 6,5, vilket är lämpligt för den surhetståliga potatisen, en hög kaliumhalt (mellan 600 och 1 000 ppm) samt höga spårämnesnivåer.”

ska ändras på följande sätt:

”Jorden är svagt sur till svagt basisk med ett pH-värde på mellan 5,5 och 7,5, vilket är lämpligt för den surhetståliga potatisen, en hög kaliumhalt (mellan 600 och 1 300 ppm) samt höga spårämnesnivåer.”

Beskrivningen av markens kemiska egenskaper har anpassats efter analyser som gjorts på odlingsmark för ”Patata dell’Alto Viterbese”. Ändringen påverkar vare sig produkttegenskaperna, som förblir oförändrade, eller det anseende som kan hänföras till den skyddade geografiska beteckning som utgör det främsta sambandet mellan produkten och det geografiska området.

Annat**Förpackning**

10. Följande stycken i artikel 8 i specifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet

”Färskpotatis:

— nätpåsar, papperspåsar och lådor på 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg;

— nätpåsar på 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg;

— påsar på 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg;

— kartonglådor på 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;

— trälådor på 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg;

— korgar på 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg.”

”Ätfärdiga potatisar:

— plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär, på 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg och 10 kg;

— transparenta plastpåsar för livsmedel, vakuumsförslutna, på 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg och 10 kg;

— förslutna transparenta plastpåsar för livsmedel med vatten som täcker produkten på 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg och 10 kg i avrunnen vikt.”

ska ersättas med följande:

”Färskpotatis:

— vertbags, girsacs, papperspåsar, papplådor, nätpåsar, påsar, trälådor och korgar på 1–25 kg.”

”Ätfärdiga potatisar:

— transparenta plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär, på 0,5–10 kg;

— transparenta plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär och vakuumsförslutna, på 0,5–10 kg;

— förslutna transparenta plastpåsar för livsmedel med vatten som täcker produkten på 0,5–10 kg i avrunnen vikt.”

Genom ändringen omgrupperas de olika förpackningarna med en tillåten vikt på 1–25 kg för färskpotatis och 0,5–10 kg för ätfärdig potatis, för att marknadsbehoven ska tillgodoses på ett bättre sätt.

11. Följande mening i artikel 8 i specifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet

”Produkten får endast säljas i lösvikt om de enskilda knölarna är märkta enligt bestämmelserna i denna artikel.”

ska ändras på följande sätt:

”Produkten får inte säljas i lösvikt.”

Villkoren för att få sälja produkten i oförpackat tillstånd upphävs eftersom lösviktsförsäljning inte tillämpas i praktiken.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"PATATA DELL'ALTO VITERBESE"

EU-nr: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

SUB () SGB (X)

1. **Beteckning(ar) [på SUB eller SGB]**

"Patata dell'Alto Viterbese"

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 (1) är tillämplig*

Beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" avser mogna knölar av arten *Solanum tuberosum* i växtfamiljen *Solanaceae* vilka erhålls genom användning av utsädesknölar av potatissorter som finns förtecknade i den gemensamma sortlistan för arter av lantbruksväxter som odlas i avgränsade området. De har följande egenskaper vid utsläppandet på marknaden:

Fysiska egenskaper:

- Form: regelbundet oval eller långoval.
- Storlek: mellan 40 och 75 mm.
- Skal: gult, slätt.
- Kött: gult.
- Ätbar andel: minst 97 %.

Ätfärdiga potatisar omfattas inte av några begränsningar i fråga om form eller storlek. Dessa potatisar säljs utan skal och i den form som efterfrågas på marknaden.

Kemiska egenskaper (per 100 gram ätbar potatis):

- Fukthalt: mellan 75 och 85 %.
- Stärkelsehalt: minst 10 g.

Kvalitetstoleranser:

Alla skador som är mindre än 3 mm djupa anses vara ytliga och beaktas inte, med undantag för ytskorv på mer än 15 % av knölens yta.

Vidare tillåts följande kvalitetstoleranser för varje förpackning med potatis som släpps ut på marknaden:

- Externa skador:
 - Omogna, ofullständiga, skrumpna och deformerade knölar: 1 viktprocent.
 - Gröna knölar: 3 viktprocent.
 - Knölar med ytskorv: 3 viktprocent.
 - Knölar med mekaniska skador: 3 viktprocent.
 - Knölar med svampsjukdomar: 2 viktprocent.

- Interna skador:
 - Knölar med rostfläckar: 3 viktprocent.
 - Knölar med fläckar under skalet: 5 viktprocent.
 - Knölar som är ihåliga i mitten: 3 viktprocent.
- Bearbetningsskador:
 - Jordiga knölar: 1 viktprocent.
 - Knölar med lös jord och andra orenheter: 0 viktprocent.

Kvalitetstoleranserna får inte överskrida 10 % av totalvikten. Ingen tolerans tillåts för okänd doft eller smak.

Förpackade ätfärdiga potatisar får inte innehålla mer än 5 viktprocent med potatisar med fläckar.

Storlekstolerans:

Varje förpackning med potatisar avsedda för färskvarumarknaden får innehålla högst 5 % med knölar som är mindre eller större än vad som angivits.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

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

Alla steg i odlingen av "Patata dell'Alto Viterbese" ska äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc. av den produkt som den registrerade beteckningen avser*

Produkten får släppas ut på marknaden direkt eller lagras i kylskåp i mörker vid en temperatur på mellan 5 och 8 °C och en relativ luftfuktighet på mellan 88 och 93 %. Knölarerna får lagras i kylskåp i högst nio månader.

De får även behandlas med groddhämmande medel.

Ätfärdiga potatisar:

För att avlägsna jord och andra orenheter sköljs potatisarna med vatten.

De körs sedan i en mekanisk skalningsmaskin och genomgår en första sortering för att rensa bort knölar som är olämpliga som livsmedel eller andra orenheter (stenar, olika växtmaterial etc.).

Potatisarna delas sedan eller bearbetas hela.

När potatisarna har sorterats en andra gång, antingen för hand eller med särskilda maskiner, läggs de i en speciell lösning som saktar ned oxideringsprocessen.

Potatisen vägs sedan och förpackas i lämpliga livsmedelsbehållare.

"Patata dell'Alto Viterbese" ska förpackas i en av följande förpackningar:

Färskpotatis:

- vertbags, girsacs, papperspåsar och papplådor, nätpåsar, påsar, trälådor och korgar på 1–25 kg.

Ätfärdiga potatisar:

- transparenta plastpåsar för livsmedel, förslutna i modifierad atmosfär, på 0,5–10 kg; transparenta plastpåsar för livsmedel, vakuumförslutna, på 0,5–10 kg; förslutna transparenta plastpåsar för livsmedel, med vatten som täcker produkten på 0,5 kg–10 kg i avrunnen vikt. förslutna transparenta plasthinkar med vatten som täcker produkten på 5 kg och 10 kg.

Produkten får inte säljas i lösvikt.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som den registrerade beteckningen avser

Utöver EU-symbolen, relevanta hänvisningar och lagstadgad information, ska etiketten på förpackningen innehålla följande information: "Patata dell'Alto Viterbese" följt av "IGP" eller "Indicazione geografica protetta" (skyddad geografisk beteckning). Inga uppgifter som inte är uttryckligen tillåtna får läggas till.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området för den skyddade geografiska beteckningen omfattar följande kommuner i provinsen Viterbo: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano och Proceno.

5. Samband med det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" ligger norr om Lazio, i provinsen Viterbo, mellan Bolsenasjön, Umbrien och Toscana. Det ligger i vulkanområdet Vulcini och utmärks av en kaliumrik vulkanisk jord och ett mikroklimat som påverkas av närheten till Bolsenasjön. Den lokala jordens egenskaper, exempelvis förekomsten av pyroklastiskt material och lava samt den luftiga och sandiga konsistensen med hög genomtränglighet och låg mätbar densitet, beror i hög grad på dess vulkaniska ursprung. Jorden är svagt sur till svagt basisk med ett pH-värde på mellan 5,5 och 7,5, vilket är lämpligt för den surhetstålga potatisen, en hög kaliumhalt (mellan 600 och 1 300 ppm) samt höga spårämnesnivåer.

Klimatförhållandena påverkas av närheten till Bolsenasjön, som är en stor sjöbassäng vars mildrande effekt ger ett mikroklimat som är särskilt lämpligt för odling av "Patata dell'Alto Viterbese". Årsmedelnederbörden i området varierar mellan 850 och 1 200 mm och nederbörden faller främst under hösten och våren, medan somrarna är torra. Årsmedeltemperaturen varierar mellan 13,5 °C och 15,5 °C. Områdets homogena klimat- och jordförhållanden bekräftas av den fytoklimatiska kartan över Lazio, av vilken det framgår att den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" odlas i ett enda produktionsområde som utgörs av en semiarid region med subalpint temperaturklimat och med mycket hög årsmedelnederbörd.

"Patata dell'Alto Viterbese" har följande egenskaper:

- Köttet är helt igenom intensivt gulffärgat.
- Skalet har en enhetlig och jämn färg.
- Smaken är kraftig och behaglig.
- Produkten har ett mycket stort användningsområde inom matlagning.

Egenskaperna för produkten med den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" är ett resultat av den miljö där potatisen odlas (jordmån, klimat, odlingsmetoder, lagringstyp), vilket tydligt visar på sambandet mellan "Patata dell'Alto Viterbese" och produktionsområdet. Produktens framgångar beror på jordens kemiska sammansättning, pH-värde, spårämnen och mineraler, och närheten till Bolsenasjön. Under våren (april/maj), då potatisplantorna börjar gro och växa, ligger temperaturen i det skyddade geografiska området på mellan 12 och 14,5 °C, vilket är idealiskt för plantornas första fysiologiska stadier. På sommaren stiger vanligtvis temperaturen i området gradvis från 17 till omkring 24 °C i juli, tack vare närheten till Bolsenasjön. Under denna tid fullbordas potatisplantans biologiska cykel och mognadsstadiet nås. Områdets optimala klimatförhållanden (temperaturer under 24 °C) underlättar överföringen av kolhydrater och mineralämnen till plantans knölar. Årsmedelnederbörden är på mellan 800 och 1 200 mm. Det regnar dock inte i augusti, vilket i kombination med höga temperaturer på upp till 30 °C, gynnar potatisens mognad och åldrande. De torra förhållandena under skörden av "Patata dell'Alto Viterbese" bidrar också till potatisens karakteristiska egenskaper, exempelvis skalets enhetliga färg och knölarnas allmänna utseende (regn ger mörka fläckar på skalet).

Produktens egenskaper, som är ett resultat av dess samspel med miljön, har gett den ett renommé som styrks genom en rad handlingar (försäljningsnotor, fakturor etc.), vilket vittnar om produktens långvariga historiska, kulturella och sociala samband med territoriet. Av branschjournaler, fotografier, berättelser av lokala författare och audiovisuella vittnesmål framgår att "Patata dell'Alto Viterbese" har odlats sedan början av 1900-talet. Produktens nuvarande renommé stöds genom många publikationer, artiklar och recept. Bland de viktigaste är två publikationer från Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, med titlarna "L'alta Tuscia nel Piatto – Guida ai Sapori e ai Saperi dell'Alta Tuscia" (2008) (Alta Tuscia på tallriken – Guide till Alta Tuscia – kulinariska fröjder och matlagningstekniker) och "I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia" (2001) (Typiska jordbruksprodukter från Alta Tuscia), där "Patata dell'Alto Viterbese" omnämns som en typisk produkt från området och där ett särskilt avsnitt ägnas åt produktens smakegenskaper, användningsområden och lokala recept. "Patata dell'Alto Viterbese" omnämndes också vid mat- och vinmässan Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale (gastronomiska mässan i Comunità Montana Alta Tuscia Laziale), som ägde rum i Orvieto den 9 oktober 2004. I guiden "Tuscia a tavola – ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo" (Tuscias kök – recept, kuriositeter, gastronomiska traditioner och produkter från provinsen Viterbo) av Italo Arieti (sjätte utgåvan, Primaprint editori, Viterbo, 2005) ägnas ett avsnitt åt "Patata dell'Alto Viterbese". "Patata dell'Alto Viterbese" omnämns också som en specialitet från Lazio i en artikel i tidskriften *Informatore Agrario* (Jordbruksnytt), med titeln "Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione" (Vackra potatisar i mängd ... upptäck Italiens traditionella potatissorter) (november–december 2008, s. 22–27). Nämnas kan också hänvisningarna till "Patata dell'Alto Viterbese" på internet om potatisens degiga konsistens, som gör den idealisk för tillagning av gnocchi. Vid traditionella festivaler betonas produktens betydelse för lokala seder: såväl Gnocchifestivalen, som startade i S. Lorenzo Nuovo 1977, som Potatifestivalen, som har hållits i Grotte di Castro sedan 1985, har anordnats med aktivt deltagande av lokalbefolkningen. Ett annat viktigt initiativ är marknadsföringen av "Patata dell'Alto Viterbese" vid trädgårdsmässor för etablerade och nya potatissorter som anordnats av lokala jordbrukskooperativ sedan 2001, och nu är inne på sin femte upplaga. Det kulturella sambandet framgår också tydligt genom den utbredda användningen av potatisen i många andra typiska recept i den lokala gastronomiska traditionen, som *Minestra con l'orloge* (soppa med "klockor"), som fått sitt namn av de skurna potatisbitarnas form, *Pasta e patate* (pasta och potatis), som är en enkel rätt från landsbygden i Alto Viterbese-området, och *Frittata di patate* (potatisomelett), som tillreds utan de traditionella äggen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna inledde det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra förslaget om ändring av den skyddade geografiska beteckningen "Patata dell'Alto Viterbese" i Italiens officiella tidning (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr 66 av den 20 mars 2017.

Den konsoliderade texten av produktspecifikationen finns på följande webbadress:

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

eller

på jordbruksministeriets webbplats (www.politicheagricole.it), där man klickar på "Prodotti DOP e IGP" (i övre högra hörnet på skärmen), sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och till sist på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".