

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2015/C 72/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„PLATE DE FLORENVILLE”****Nr WE: BE-PGI-0005-01151 – 6.9.2013****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Plate de Florenville”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Belgia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Plate de Florenville” to ziemniak (*Solanum tuberosum* L.) starej francuskiej odmiany „Rosa”. Jest to odmiana średnio-późna do późnej, o bardzo długim okresie uśpiania. Wymaga ona średnio 120 dni uprawy.

Dla bulw odmiany „Plate de Florenville” charakterystyczne są następujące właściwości fizyczne:

- barwa skórki: różowawa,
- barwa miąższu: żółta,
- kształt: wydłużony, regularny, lekko spłaszczony (maczugowaty, nerkowaty),
- proporcja suchej masy: < 20 %,
- kaliber: między 25 a 45 mm.

„Plate de Florenville” należy do grupy ziemniaków o twardym miąższu. Jego właściwości kulinarne (zgodnie z przyjętymi na szczeblu międzynarodowym kryteriami oceny odmian ziemniaków stosowanymi na potrzeby ich włączenia do belgijskiego katalogu) są następujące:

- konsystencja miąższu: maksymalnie 4 (w skali od 0 do 10, gdzie: 0 = twarda; 3 = średnio twarda; 6 = średnio mączysta; 9 = mączysta),
- właściwości podczas gotowania: maksymalnie 3 (w skali od 0 do 10, gdzie: 0 = pozostające w całości; 3 = lekko pękające; 6 = mocno pękające; 9 = rozpadające się całkowicie),

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- wilgotność: minimalnie 3 – maksymalnie 6 (w skali od 0 do 10, gdzie: 0 = wilgotne; 3 = dość wilgotne; 6 = dość suche; 9 = suche,
- czernienie po obróbce cieplnej: wskaźnik maksymalny 30 (gdzie: wskaźnik < 20 = dobry (czernienie nieznaczące); $20 \leq$ wskaźnik < 30 = średni; $30 \leq$ wskaźnik < 35 = słaby; $35 \leq$ wskaźnik < 45 = zły; ≥ 45 = bardzo zły).

Z powyższego wynika, zgodnie z ogólnie przyjętą klasyfikacją stosowaną na potrzeby rejestracji w belgijskim katalogu odmian ziemniaków, że „Plate de Florenville” należy do grupy A (A – AB – BA), która obejmuje ziemniaki doskonale nadające się do sałatek, gotowania na parze lub w mundurkach.

Jeśli chodzi o właściwości organoleptyczne „Plate de Florenville” charakteryzuje wyśmienity, delikatny i intensywny smak oraz przyjemne wrażenie zwartości w ustach. Nie ma w nim śladu mączystości, dzięki czemu daje wrażenie wilgoci.

„Plate de Florenville” może być wprowadzany do obrotu jako ziemniak świeży lub po okresie przechowywania. W istocie, bardzo długi okres uspienia tej odmiany umożliwia jej długotrwałe przechowywanie, bez ryzyka niekontrolowanego przedterminowego kiełkowania.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Oprócz produkcji sadzeniaków całość produkcji ziemniaka (od nasadzenia sadzeniaków do konserwacji zbiorów) odbywa się na wyznaczonym obszarze.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Operacje przygotowania/pakowania można przeprowadzać na całym terytorium Unii Europejskiej.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz zapisów wymaganych przez prawo etykiety umieszczane na opakowaniach „Plate de Florenville” zawierają: zarejestrowaną nazwę, logo chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) (w tym samym polu widzenia, co nazwa), odniesienie do niezależnego organu, który wydał certyfikację, i któremu podlega producent, oraz numer partii i dane producenta, jeżeli nie jest nim przetwórcą/podmiot pakujący.

Przy sprzedaży bezpośredniej luzem ziemniaki „Plate de Florenville” są wyraźnie oznaczane z wykorzystaniem danych wymienionych w powyższych wymogach dotyczących etykietowania.

Nazwie „Plate de Florenville” może towarzyszyć określenie „primeur” (wczesne), pod warunkiem że ziemniaki posiadają właściwości ziemniaków wczesnych (zbiór przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, skórka łatwo usuwalna przez tarcie) i są wprowadzane do obrotu w formie świeżej, przed 15 września.

Nazwie „Plate de Florenville” może towarzyszyć określenie „grenailles” (drobne), pod warunkiem że rozmiar bulw nie przekracza 25 mm.

Wszelkie metody etykietowania i identyfikacji podlegają uprzedniemu zatwierdzeniu przez niezależny organ certyfikujący, któremu podlega przedmiotowa produkcja.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Plate de Florenville” obejmuje następujące gminy:

- Chiny (przed połączeniem dawne gminy Izel i Jamoigne),
- Etalle (Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance),
- Florenville (Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval),
- Meix-devant-Virton (Gérouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethone, Villers-la-Loue),
- Saint-Léger (Châtillon, Saint-Léger),
- Tintigny (Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny),
- Virton (Ethe, Virton).

Na tym obszarze „Plate de Florenville” uprawia się tylko na korzystnych dla niego glebach typu:

- piaszczyste i ilasto-piaszczyste o nadmiernej przepuszczalności lub przepuszczalności w niewielkim stopniu przekraczającym normę,
- piaszczysto-ilaste dobrze przepuszczalne.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny związany z nazwą „Plate de Florenville” to obszar położony na południu Belgii, zwany „belgijską Lotaryngią” oraz – zgodnie ze swym charakterem geologicznym i rolnym – „jurą”. Jest to jedyny region Belgii o podłożu pochodzenia mezozoicznego. Obszar produkcji „Plate de Florenville” położony jest w części regionu mezozoicznego zwanej Gaume (historyczna nazwa geograficzna).

Jedną z głównych cech rzeźby terenu Gaume są kuesty z dosłonecznionymi stokami. Ponadto Gaume, zasłonięty przed zimnymi wiatrami z północy i deszczem górującym nad nim masywem Ardenów, jest obszarem gdzie następuje przejście od umiarkowanego klimatu oceanicznego panującego na północy kraju, do klimatu kontynentalnego. Wynika z tego większa amplituda temperatur, większa liczba dni pory letniej, większe nasłonecznienie, niższy poziom opadów deszczu i słabsze wiatry.

Skład podglebia (wapień) stanowi kolejny korzystny czynnik, ponieważ dobrze utrzymuje ciepło. Dwie ławice skalne rozciągające się wokół Florenville odpowiadają lekkim glebom piaszczysto-ilastym z przewagą tendencji piaszczystej, dobrze napowietrzonym i dobrze przepuszczalnym, szybko nagrzewającym się, w odróżnieniu do ciężkich, słabo przepuszczalnych gleb gliniastych, znajdujących się w sąsiedztwie. Doświadczenie pozwoliło producentom „Plate de Florenville” dostrzec, że jakość ziemniaków jest lepsza, gdy są one uprawiane na glebach tego typu (ilasto-piaszczystych i piaszczysto-ilastych). W związku z tym wybrali działki położone na tego rodzaju glebach i przeznaczili je pod wyłączną uprawę „Plate de Florenville”. Świadczy to o wypracowaniu szczególnych i wyjątkowych umiejętności związanych z uprawą tej odmiany ziemniaka.

Można powiedzieć, że w umocnieniu renomy tych ziemniaków dużą rolę odegrała kolej. W 1880 r. w dawnej gminie Florenville zbudowano stację kolejową przyłączoną do trasy 165 Virton – Bertrix. Na szerszą skalę, linia ta pozwalała i nadal pozwala dojechać do Arlon, Namur i Brukseli (centralnego punktu sieci kolejowej Belgii). Prawdopodobnie określenie „de Florenville” było początkowo używane na etykietach zawieszanych na wagonach odprawianych ze stacji Florenville, gdzie grupowano płaskie ziemniaki z okolic z wykorzystaniem lokalnej sieci kolejowej. Ziemniak przyjął zatem nazwę dworca kolejowego, z którego był odprawiany.

5.2. Specyfika produktu

Najważniejsze właściwości „Plate de Florenville”, oprócz kształtu i barwy, to wyjątkowa zwartość przy gotowaniu oraz wyrafinowany i wyśmienity smak.

Nawet przy długotrwałej obróbce cieplnej ziemniaki nie rozpadają się, pozostają całe i nie zmieniają kształtu. Dzięki tej zalecie klasyfikowane są do grupy A (zob. nagłówek 3.2). W związku z tym idealnie nadają się do sporządzania sałatek, jak również do gotowania na parze i w mundurkach.

Ich smak jest intensywny, delikatny i wyjątkowy. Czasem wyczuwalna jest nuta orzechowa. Intensywność smaku jest ściśle związana z niewielkim rozmiarem bulw. Związki aromatyczne są w nich bowiem bardziej skoncentrowane niż w bulwach o dużych rozmiarach.

Te dwie właściwości wynikają z niskiej zawartości suchej masy (< 20%), charakterystycznej dla „Plate de Florenville”.

Nazwa „Plate de Florenville” funkcjonuje od co najmniej stu lat, na co wskazują wzmianki w poniższych publikacjach:

- Monographie agricole de la région jurassique (Monografia rolnictwa w regionie jurajskim) z 1901 r. określa płaskie ziemniaki jako odmianę lokalną,
- Journal de la société agricole de la province du Luxembourg (Dziennik rolniczy prowincji luksemburskiej) z 1909 r. wspomina o komercjalizacji płaskich ziemniaków we Florenville,
- Encyclopédie agricole belge (Belgijska encyklopedia rolnicza) z 1930 r. mówi, że „Plate de Florenville” jest hodowany w regionie Gaume i „bardzo popularny na rynku w Liège”,
- „Plate de Florenville” lub „Corne de Florenville” figuruje w Dictionnaire des belgicisms (Słowniku wyrazów belgijskich) Georges’a Lebouc’a z 2006 r. oraz w Dictionnaire des belgicisms (Słowniku wyrazów belgijskich) pod redakcją Michel’a Francard’a z 2010 r.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Jakość

Warunki klimatyczne i glebowe regionu Gaume oraz rodzaje gleb wymienione w punkcie 5.1 są szczególnie odpowiednie do uprawy „Plate de Florenville”. „Plate de Florenville” potrzebuje podłoża o dobrej przepuszczalności, aby uniknąć niedotlenienia korzeni), i szybko nagrzewającego się, co sprzyja szybkiemu kiełkowaniu. Wyżej opisany klimat zapewnia ponadto dobre nawodnienie i niewielkie ryzyko późnych przymrozków, na które ziemniaki są bardzo wrażliwe. Odpowiednie nawodnienie pozwala na uzyskanie „Plate de Florenville” o zawartości suchej masy poniżej 20 %. Klimat bardziej suchy byłby właściwy dla ziemniaków mączystych, natomiast zimniejszy uniemożliwałby prawidłowy rozwój bulw. Oprócz tego, jako że „Plate de Florenville” jest odmianą wolno rosnącą, należy go obsadzać możliwie najszybciej. Szybkie ocieplenie gruntów wykorzystywanych do uprawy jest zatem ważnym atutem. Należy jednak zauważyć, że uzyskiwana na tych glebach o dobrej przepuszczalności wydajność „Plate de Florenville” jest znacznie niższa od nominalnej wydajności odmiany „Rosa” (odpowiadającej 90 % wydajności odmiany referencyjnej „Bintje”): w zależności od warunków pogodowych waha się od 12 do 25 ton z hektara – są to maksymalne dopuszczalne plony do dopuszczenia do stosowania nazwy „Plate de Florenville”. W istocie niska wydajność jest niezwykle ważna dla jakości organoleptycznej „Plate de Florenville”: im bulwy są mniejsze, tym większa jest koncentracja cząsteczek aromatycznych i tym smaczniejsze ziemniaki.

Kombinacja warunków glebowo-klimatycznych oraz umiejętności producentów pozwalają zatem na eksploatację wszystkich zalet odmiany „Rosa”.

Renoma

Wzmianki o sadzeniakach ziemniaka, zwanego „Plates” pojawiają się w belgijskich źródłach historycznych od połowy XIX w. W 1860 r., Edouard de Croeser de Berges wylicza 128 odmian ziemniaków występujących w Belgii, a wśród nich odmianę „Plate”, którą określa jako wysokiej jakości, dość wydajną, odporną na choroby. Odmiana ta jest też wymieniona w *Almanach agricole belge* (belgijskim almanachu rolnym) z 1899 r.

„Plate de Florenville” cieszy się lokalną, krajową i międzynarodową renomą. Świadczy o tym między innymi „Święto ziemniaka” organizowane we Florenville od 1994 r. w jeden w październikowych weekendów. Wzmianki o tej imprezie publikowano w prasie regionalnej (np. *L’Avenir du Luxembourg* w 2011, 2012 i 2013 r.), ale też poza granicami (wzmianki w prasie francuskiej *L’Union-L’Ardennais* w 2013 r.). Wzmianki o „Plate de Florenville” można też znaleźć w prasie krajowej (*Le Soir*, *La Libre Belgique* czy w gazecie flamandzkojęzycznej *De Standaard*), jak również w prasie międzynarodowej (np. *Le Figaro* [Francja]).

Pojawiają się one ponadto w przewodnikach turystycznych regionu Gaumais, w tym:

- *Tourisme en Beau Canton de Gaume*, wydanym w 2002 r. przez Centrum Turystyki Chiny, Florenville i Herbeumont,
- *La Transgaumaise*, przewodniku autorstwa André Pierlot poświęconym wędrownikom pieszym, opublikowanym w 2009 roku.

W gastronomii „Plate de Florenville” wykorzystywany jest w szeregu przepisów prowincji luksemburskiej, w których zawartość jego mięszu stanowi istotną zaletę:

- „touffaye”, która jest jednogarnkową potrawą gotowaną pod przykryciem („à l’ouffaye”) (Chantal Van Gelderen [1999]),
- „roustiquettes gaumaises” – przepis opracowany przez Noël Anselot w 1980 r.,
- „floriflette” serwowanej przez *Confrérie des Sossons d’Orvaux*.

Ponadto dzięki swym zaletom kulinarnym widnieje w karcie dań wielu restauracji, reklamujących ją, jako danie wykwinne i typowe, na przykład:

- „Gratinée de Florenville” podawane przez *Ferme des Sanglochons* (w miejscowości Verlaine-Neufchâteau w prowincji Luksemburg),
- „Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d’huîtres à la ciboulette” podawane w wykwinnej restauracji *Comme Chez Soi* (Bruksela).

Bardzo ceniony przez konsumentów, „Plate de Florenville” ma reputację ziemniaka o niskiej wydajności, lecz bardzo dobrej jakości. Najlepiej świadczy o tym jego cena. Wiele źródeł z pierwszej połowy 20. wieku poświadczą, że cena tych ziemniaków była wyższa niż innych odmian. Obecnie również ich cena detaliczna (1,99 EUR/kg) jest wyższa od ceny innych odmian ziemniaka o twardym mięszu, np. *Charlotte* (1,20 EUR/kg).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾]

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/Dossier-Plate-Florenville-IGP.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.