

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 91/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ” (PATATA NAXOU)****NR WE: EL-PGI-0005-0708-27.06.2008****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa produktu:**

„Πατάτα Νάξου” (Patata Naxou)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Grecja

**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:**

„Patata Naxou” jest bulwą jadalną z gatunku *Solanum tuberosum*, spożywaną przez człowieka bez uprzedniego przetwarzania (ziemniak jadalny). Rozmiar bulwy wynosi 35–65 milimetrów; jej kształt jest okrągły lub podłużny. Skórka jest gładka, żółta i ma zwartą fakturę. Oczka, w liczbie około dziesięć na bulwę, znajdują się na powierzchni, a miąższ bulwy ma charakterystyczną białą-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.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Odmianami ziemniaka uprawianymi na obszarze geograficznym Naksos są Liseta, Spunta, Marfona, Vivaldi i Alaska.

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

3.3. *Surowce:*

—

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

—

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

Etapy produkcji, które mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym, obejmują siew, 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 siewu 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.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Zgodnie z wymogami zawartymi w przepisach wspólnotowych i krajowych.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

„Patata Naxou” produkowany jest na wyspie Naksos. Wyspa, której powierzchnia wynosi 428 km<sup>2</sup>, jest największą wyspą departamentu Cyklad regionu Wyspy Egejskie Południowe. Całkowita powierzchnia uprawy ziemniaka w zależności od pory upraw wynosi 150–170 hektarów jesienią do 300 hektarów wiosną.

5. **Specyfika obszaru geograficznego:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

A. Klimat: uważa się, że przedstawione poniżej czynniki klimatyczne mają szczególny wpływ na klasyfikację jakościową produktu:

- 1) klimat stosunkowo wilgotny utrzymujący się na średnim rocznym poziomie wynoszącym 71;
- 2) średnia roczna opadów w granicach 370 mm;
- 3) dominujące przez cały rok wiatry północne;
- 4) średnia roczna temperatura powietrza 17,5 °C;
- 5) 202 słoneczne dni w roku;
- 6) zasadniczo brak przymrozków.

Czynnikami klimatycznymi wpływającymi na jakość „Patata Naxou” są niski poziom wilgotności 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 sejfnerów.

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: budowa geologiczna: Naksos składa się ze skał krystalicznych, głównie granitów, gnejsów i łupków w masywie górskim wyspy oraz z osadów trzeciorzędowych, przede wszystkim z margli, piaskowców i zlepieńców na równinach i wybrzeżu.

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 ziemniaka na Naksos – na wczesny zbiór.

Inną praktyką uprawy typową dla producentów z Naksos jest dojrzewanie zebranych bulw na polu pod przykryciem. Dokładniej rzecz ujmując, po wykopaniu bulw i ich wstępnym posortowaniu w celu usunięcia ciał obcych i zniszczonych bulw, regionalni producenci ziemniaka stosują technikę polegającą na przykryciu bulw na polu warstwą słomy, a następnie sadzeniakami 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 następnym 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. „Patata Naxou” 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 Ottonowi 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 111,9 hektarów upraw ziemniaka. W 1926 r. renoma „Patata Naxou” była tak rozpowszechniona, że gmina Glinado na wzór swojej pieczęci wybrała sadzonkę 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 powinno 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 czasopism i dzienników. 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 wody. Wczesne dojrzewanie uprawy wiosennej „Patata Naxou” nadaje temu produktowi szczególną wartość rynkową i sprawia, że jest on 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 układają bulwy na polu w stosy i przykrywają warstwą słomy, a potem warstwą sadzeniaków 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.

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 rzadkością czynników chorobotwórczych na wyspie pozwala to ograniczyć stosowanie sejfnerów. 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:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

---