

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Wniosek o zatwierdzenie nieznacznnej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2016/C 81/08)

Niniejszy wniosek o nieznaczną zmianę został zatwierdzony przez Komisję Europejską zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE NIEZNACZNEJ ZMIANY

Wniosek o zatwierdzenie nieznacznnej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾**„LAMMEFJORDSKARTOFLER”**

Nr UE: DK-PGI-0205-01365 – 23.9.2015

() ChNP (X) ChOG () GTS

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Lammefjordens Grøntsagslaug
Højgårdsvej 9
4540 Fårevejle
DANMARK

Telefon: +45 59621234
E-mail: mail@lammefjorden.dk

Lammefjordens Grøntsagslaug jest grupą odpowiedzialną za rejestrację DK/PGI/0005/00952 „Lammefjordskartofler”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Dania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [wielkość opakowań]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznacznna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Wniosek obejmuje dwie zmiany:

I:

W rozdziale „E: Metoda produkcji” w specyfikacji produktu dodaje się tekst w brzmieniu:

„Opakowania »Lammefjordskartofler« przeznaczone dla odbiorcy końcowego mogą mieć wagę do 15 kg”.

W ostatnim zdaniu rozdziału 3.6 „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.” jednolitego dokumentu tekst:

„Opakowania »Lammefjordskartofler« przeznaczone dla odbiorcy końcowego mogą mieć wagę od 1 do 15 kg”.

otrzymuje brzmienie:

„Opakowania »Lammefjordskartofler« przeznaczone dla odbiorcy końcowego mogą mieć wagę do 15 kg”.

Przyczyna zmiany:

Przyczyną zmiany jest fakt, że od czasu złożenia wniosku o rejestrację duński rynek ziemniaków konsumpcyjnych uległ zmianie, tak że uzasadnione rynkowo jest wprowadzanie do obrotu opakowań ziemniaków konsumpcyjnych o wadze poniżej 1 kg.

II:

W rozdziale „H. Ewentualne szczegółowe zasady dotyczące etykietowania” w specyfikacji produktu skreśla się lit. b) akapit pierwszy: „b) logo zrzeczenia producentów warzyw w obszarze Lammefjorden »Lammefjordens Grøntsagslaug«”.

Akapit pierwszy otrzymuje zatem brzmienie:

„Na opakowaniu należy umieścić następujące informacje niezależnie od tego, czy jest to opakowanie końcowe czy też nie:

- a) oznakowanie: »Lammefjordskartofler«; nazwa i adres pakowni;
- b) ziemniaki konsumpcyjne;
- c) klasa wielkości bulw zgodnie ze specyfikacją produktu;
- d) odmiana”.

Odpowiednio zmienia się tekst jednolitego dokumentu.

Przyczyna zmiany:

Lammefjordens Grøntsagslaug doszedł do wniosku, że stosowanie logo powinno być dobrowolne a nie obowiązkowe. Należy wskazać, że podmioty pakujące „Lammefjordskartofler” nie są zobowiązane do członkostwa w Lammefjordens Grøntsagslaug będącego organizacją producentów odpowiedzialną za rejestrację. Nałożenie na podmioty niebędące członkami organizacji producentów obowiązku stosowania logo tej organizacji nie byłoby celowe.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LAMMEFJORDSKARTOFLER”

Nr UE: DK-PGI-0205-01365 – 23.9.2015

() ChNP (X) ChOG

1. Nazwa lub nazwy

„Lammefjordskartofler”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Dania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Charakterystyczną cechą „Lammefjordskartofler” jest ich skórka – cienka i wyraźnie gładsza oraz bardziej błyszcząca niż w przypadku ziemniaków uprawianych na innych obszarach. Delikatna skórka „Lammefjordskartofler” sprawia, że – w odróżnieniu od innych ziemniaków konsumpcyjnych – można je jeść ze skórką. Ponadto delikatność skórki powoduje, że miąższ tych ziemniaków zachowuje swe jasne zabarwienie podczas przechowywania, podczas gdy skórka ziemniaków konsumpcyjnych uprawianych na innych rodzajach gleby staje się z czasem ciemniejsza, a ich miąższ nabiera żółtawego zabarwienia. Szczególny charakter skórki tych ziemniaków wynika z wyjątkowych cech gleby obszaru Lammefjord, dzięki którym skórka nie ulega uszkodzeniu w okresie wzrostu i zbiorów.

„Lammefjordskartofler” to dojrzałe ziemniaki – innymi słowy nie należą one do kategorii tzw. młodych ziemniaków. Proces dojrzewania przebiega w ich przypadku do końca w ziemi, a zbiory rozpoczynają się dopiero około 1 września.

„Lammefjordskartofler” są myte.

Podczas całego sezonu zachowują one twardość po gotowaniu.

„Lammefjordskartofler” muszą być zgodne z normami jakości dla ziemniaków konsumpcyjnych klasy 1 zgodnie z załącznikiem 13 do rozporządzenia nr 450 z dnia 16 maja 2011 r. o m.in. uprawie ziemniaków lub z wymogami ustanowionymi dla ziemniaków konsumpcyjnych w normie UN-ECE dla ziemniaków konsumpcyjnych (FFW-52).

Należy zauważyć, że w przypadku „Lammefjordskartofler” powierzchnia bulwy może być pokryta najwyżej w 5 % parchem zwykłym, parchem prószystym ziemniaka, streptomycesami lub brunatną zgnilizną. Jedna partia „Lammefjordskartofler” może zawierać najwyżej 8 % (określone wagowo) bulw wykazujących takie wady.

Różnica w obwodzie między największą a najmniejszą bulwą w jednym opakowaniu nie może przekraczać 15 mm, co ma na celu zapewnienie konsumentom ziemniaków jednakowej wielkości.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

—

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Uprawa

Uprawa ChOG „Lammefjordskartofler” odbywać się musi zgodnie z normą światowego partnerstwa dobrych praktyk rolniczych (Global G.A.P. – The Global Partnership for Good Agricultural Practises). W produkcji „Lammefjordskartofler” nie wolno używać szlamu.

Zbiory „Lammefjordskartofler” zaczynają się dopiero około 1 września – ma to zagwarantować, by bulwy były wystarczająco dojrzałe, a co za tym idzie nadawały się do przechowywania. Ze względu na obniżające się temperatury zbiory najlepiej skończyć przed połową października.

Przechowywanie

„Lammefjordskartofler” przechowuje się w niewielkich drewnianych skrzynkach; nie przechowuje się ich luzem ani w kopcach. Należy je przechowywać w temperaturze maksymalnie 5 °C, a przed pakowaniem ziemniaki należy podgrzać. Procedura ta minimalizuje ryzyko uszkodzenia ziemniaków.

Sortowanie

Sortowanie „Lammefjordskartofler” mające na celu wypełnienie szczególnych wymogów dotyczących parchu zwykłego, parchu prószystego ziemniaka, streptomycesów lub brunatnej zgnilizny wymaga specjalnej wiedzy fachowej i szczególnej uwagi; z tego względu sortowanie takie odbywa się w zatwierdzonych pakowniach w regionie Lammefjorden.

Przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem „Lammefjordskartofler” muszą spełniać wymogi normy Global G.A.P.

Opakowania „Lammefjordskartofler” przeznaczone dla odbiorcy końcowego mogą mieć wagę do 15 kg.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniu należy umieścić następujące informacje niezależnie od tego, czy jest to opakowanie końcowe czy też nie:

- oznakowanie: „Lammefjordskartofler”; nazwa i adres pakowni;
- ziemniaki konsumpcyjne;

c) klasa wielkości bulw zgodnie ze specyfikacją produktu;

d) odmiana.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

W skład regionu Lammefjorden wchodzi cztery ogroblone obszary fiordowe w regionie Odsherred na Zelandii:

- ogroblona część Lammefjorden, której fizyczną granicę stanowi Ringkanalen oraz Audebodæmningen,
- obszar Svinninge Vejle, którego południową, zachodnią i północną granicę stanowi Ringkanalen, a wschodnią – linia kolejowa na odcinku między miejscowościami Svinninge a Hørve,
- obszar Sidinge Fjord, którego granicę stanowi tama w Sidinge oraz kanał melioracyjny,
- obszar Klintsø, którego granicę stanowią kanały odwadniające.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Grunty uprawne na obszarze Lammefjorden to ogroblone dno morskie (dno fiordu) odznaczające się mulistą glebą. Pierwszym osuszonym obszarem w regionie Lammefjorden był Sidinge Fjord (osuszanie rozpoczęto w 1841 r.). Następnie osuszono Svinninge Vejle, a w 1873 r. zaczęto ogroblanie największego obszaru – Lammefjorden. Ostatnim osuszonym obszarem było jezioro Klintsø.

Dolne warstwy gleby to glina i margiel lub glina i piasek zmieszany z mułem. Nad tymi warstwami gleby znajduje się wielometrowa warstwa mułu powstałego z substancji roślinnych i zwierzęcych. W dużej części gleba ta jest niemal wolna od kamieni, a liczne pozostałości muszli morskich skorupiaków zapewniają glebie naturalną, wysoką zawartość wapnia.

Klimat na obszarze Lammefjorden jest optymalny dla uprawy ziemniaków: łagodne zimy i chłodne lata połączone z opadami rozłożonymi równomiernie na przestrzeni całego roku. Obszar Odsherred charakteryzuje się co prawda stosunkowo niewielką ilością opadów, ale na obszarze Lammefjorden istnieją – dzięki kanałom odwadniającym – dobre możliwości nawadniania. Dzięki temu producenci prowadzący uprawy na tym obszarze mogą do pewnego stopnia sami decydować o ilości wody dostarczanej ziemniakom. Ponieważ ilość wody deszczowej na tym obszarze nie jest zazwyczaj wystarczająca, miejscowi producenci mogą sami zadbać o optymalizację warunków wzrostu – w przeciwieństwie do producentów w innych częściach kraju, gdzie zbyt duża ilość opadów może negatywnie wpłynąć na wielkość zbiorów ziemniaka.

5.2. Specyfika produktu

Ziemniaki z obszaru Lammefjorden różnią się od ziemniaków pochodzących z innych regionów tym, że ich powierzchnia zachowuje charakterystyczne, jasne zabarwienie nawet podczas przechowywania/magazynowania. Wynika to z tego, że ziarnka piasku znajdujące się w piaszczystej glebie są okrągłe dzięki procesowi szlifowania i tworzą piasek bardziej miękki niż w przypadku zwykłej gleby piaszczystej, co sprawia, że przy zbiorze na skórcie ziemniaków nie powstają zadrapania. Z tego powodu przechowywanie ziemniaków z obszaru Lammefjorden w chłodni i poddawanie ich innym czynnościom nie wszczyna procesu zmiany ubarwienia. Powierzchnia ziemniaka, na której są zadrapania, stanie się ciemniejsza podczas przechowywania/magazynowania.

W przeciwieństwie do innych dojrzałych ziemniaków konsumpcyjnych „Lammefjordskartofler” nadają się do spożycia nieobrane.

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)

Szczególne cechy wyróżniające „Lammefjordskartofler” wiążą się z warunkami uprawy w glebie, która wcześniej stanowiła dno fiordu. Gładka powierzchnia ziemniaków jest skutkiem ostrożnej obróbki, która jest możliwa dzięki szczególnym warunkom glebowym. Piaszczysta gleba o okrągłych ziarnach piasku powoduje, że na powierzchni ziemniaków podczas zbiorów nie powstają zadrapania – dzięki temu przechowywane ziemniaki mają gładką powierzchnię. Gładka powierzchnia jest w mniejszym stopniu narażona na parch niż ma to miejsce w przypadku ziemniaków uprawianych w glebie zawierającej więcej kamieni i ziaren piasku mogących spowodować zadrapania podczas wzrostu i zbiorów. Z tego względu „Lammefjordskartofler” nadają się do przechowywania.

Nazwa „Lammefjordskartofler” jest powszechnie znana w Danii. Liczne sklepy spożywcze oferują te ziemniaki w sprzedaży w opakowaniach opatrzone napisem „Lammefjordskartofler”, a na samochodach ciężarowych, które codziennie transportują ziemniaki z obszaru Lammefjorden do terminali przeładunkowych w regionie stołecznym i w Jutlandii, widnieje wielkie logo z napisem „Lammefjordskartofler”, co jeszcze bardziej popularyzuje ten obszar.

„Lammefjordskartofler” stanowią jeden z czynników, dzięki którym obszar Lammefjorden kojarzony jest powszechnie z wysokiej jakości warzywami – w dużym stopniu zaś z ziemniakami. W wielkiej encyklopedii duńskiej („Den store danske Encyklopædi”) obszar Lammefjorden opisany jest w następujący sposób: „Osuszone dno fiordu charakteryzuje się bogatą produkcją roślinną, obejmującą zboże, materiał siewny i warzywa. Obszar Lammefjorden jest znany ze swoich marchewek i ziemniaków; przed 1980 r. znany był także z cebulek kwiatowych i szparagów”.

Obszar Lammefjorden wymieniany jest często przez media duńskie i zagraniczne w kontekście popularności, jaką w duńskich restauracjach cieszą się już od kilku lat dania oparte na surowcach pochodzących z państw nordyckich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Varespecifikation%20for%20Lammefjordskartofler%20-%20ændring.pdf>
