



C/2024/4538

18.7.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/4538)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Patata della Sila”

Nr UE: PGI-IT-0643-AM01 – 30.4.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Patata della Sila”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012:

Zmiany w specyfikacji i w jednolitym dokumencie stanowią zmiany standardowe zgodnie z art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, z następujących powodów:

- a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie korzystania z tej nazwy;
- b) mało prawdopodobne jest, aby groziły zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. b), w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia lub związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych;
- c) nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności; lub
- d) nie wiążą się z żadnymi dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. Usunięcie i włączenie odmian

Zmieniono pkt 2 specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu, aby usunąć odmiany „Ditta” i „Majestic” i uwzględnić odmiany „Fontane”, „Krone”, „Jelly”, „Cherie”, „Cupido”, „Manitou”, „Laura”, „Sunita”, „Inova”, „Almonda” i „Malice”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Wykaz wybranych odmian został zmieniony w celu zapewnienia związku między dozwolonymi odmianami a odmianami faktycznie wykorzystywanymi i dostępnymi na rynku poprzez usunięcie odmian takich jak „Ditta” i „Majestic”, które od dawna są prawie nieużywane lub niemożliwe do zidentyfikowania, oraz uwzględnienie kilku odmian nieuwzględnionych w momencie sporządzania specyfikacji, które to odmiany charakteryzują się szczególnymi cechami bardzo podobnymi do cech wyróżniających obecnie wskazane odmiany, a w każdym razie są już powszechnie stosowane na obszarze produkcji, takich jak „Fontane”, „Krone”, „Jelly”, „Cherie”, „Cupido”, „Manitou”, „Laura”, „Sunita”, „Inova”, „Almonda” i „Malice”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zmiana opisu kształtu

Zmieniono opis kształtu w pkt 2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu poprzez zastąpienie słów:

„Kształt: kształt okrągło-okrągły – podłużno-owalny”

słowami w brzmieniu:

„Kształt: okrągły, owalny lub podłużny w zależności od odmiany”

Zmiany w tekście nie mają wpływu na znaczenie i treść, lecz służą jedynie zapewnieniu większej precyzji i jasności.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zmiana definicji wielkości

Zmieniono opis wielkości w pkt 2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu poprzez zastąpienie wartości:

„Wielkość: między

— 0/28 mm (»granaglia«)

— 28/45 mm (»mezzanella« lub »tondello«)

— między 46/75 mm (»prima«)

— powyżej 76 mm (»fiorone«)”

następującymi wartościami:

„Wielkość: między

— > 28 i ≤ 45 mm (»mezzanella« lub »tondello«);

— > 45 i ≤ 75 mm (»prima«);

— > 75 mm (»fiorone«)”

Typ „granaglia” został usunięty z wykazu, ponieważ jego rozmiar jest mniejszy niż 28 mm, a ponieważ zbiór odbywa się za pomocą środków mechanicznych, które zbierają większe bulwy, w rzeczywistości nie jest on już sprzedawany.

Pozostałe wielkości zachowano, jednak przeformułowano je w taki sposób, aby wartości były bardziej precyzyjne bez zmiany wielkości.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. Stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu

Zmieniono pkt 5 akapit ostatni specyfikacji produktu poprzez zastąpienie słów:

„Zabronione jest stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu z wykorzystaniem syntetycznych produktów chemicznych. »Patata della Sila« mogą być uprawiane zgodnie z metodami uprawy rolnictwa ekologicznego lub zintegrowanego, jak przewidziano w odpowiednich przepisach wspólnotowych i krajowych.”

słowami:

„Zabronione jest stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu z wykorzystaniem syntetycznych produktów chemicznych. Stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu jest jednak dozwolone wyłącznie za pomocą produktów, które mogą być wykorzystywane w rolnictwie ekologicznym. Bez uszczerbku dla powyższego »Patata della Sila« mogą być uprawiane zgodnie z metodami uprawy rolnictwa ekologicznego lub zintegrowanego, jak przewidziano w odpowiednich przepisach wspólnotowych i krajowych.”.

Poprawką tą utrzymuje się zakaz stosowania zabiegów zapobiegających kiełkowaniu z wykorzystaniem syntetycznych produktów chemicznych. Jest ona jednocześnie konieczna w celu określenia, które produkty zapobiegające kiełkowaniu mogą być wykorzystywane w produkcji produktu objętego ChOG.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Aktualizacja odniesień do rozporządzenia UE

Zaktualizowano pkt 7 specyfikacji w celu uwzględnienia odniesień do art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Zmiana rodzajów opakowań

W opisie rodzajów opakowań w pkt 8 specyfikacji oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu wprowadza się następujące zmiany:

Pakowanie

W celu wprowadzenia do obrotu »Patata della Sila« muszą być pakowane w jeden z następujących rodzajów opakowań:

- opakowania typu vertbag i girsac oraz worki o pojemności od 1 kg do 5 kg;
- siatki o pojemności od 0,5 kg do 2,5 kg;
- worki o pojemności od 2 kg do 10 kg;
- pudełka o pojemności od 1 kg do 20 kg;
- skrzynki drewniane o pojemności od 5 kg do 20 kg;
- koszyki o pojemności od 10 kg do 20 kg;
- tacki o pojemności od 0,5 kg do 1 kg;
- szalki o pojemności od 0,5 kg do 1 kg.

W celu odzwierciedlenia zmieniających się potrzeb konsumentów, które wydają się coraz bardziej podzielone (rynek charakteryzuje się bardzo zróżnicowanymi przedziałami wagowymi) i w znacznym stopniu oparte na małych ilościach, wprowadzone zmiany umożliwią sprzedaż produktu w mniejszych ilościach niż dotychczas w przypadku siatek, worków, pudełek i skrzynek drewnianych, co do których podmiot gospodarczy może swobodnie decydować w ramach minimalnych i maksymalnych limitów określonych dla każdego rodzaju opakowania (znosząc tym samym wymóg wprowadzania produktu do obrotu w ściśle określonych z góry masach, bez możliwości stosowania środków pośrednich).

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Patata della Sila”

Nr UE: PGI-IT-0643-AM01 - 30.4.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Patata della Sila”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

Nazwa „Patata della Sila” oznacza ziemniaki do długiego przechowywania gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny *Solanaceae* uzyskane z odmian „Agria”, „Desiree”, „Marabel”, „Nicola”, „Fontane”, „Krone”, „Jelly”, „Cherie”, „Cupido”, „Manitou”, „Laura”, „Sunita”, „Inova”, „Almonda” i „Malice”, które muszą posiadać następujące cechy:

Kształt: okrągły, owalny lub podłużny w zależności od odmiany.

Wielkość: > 28 mm i <= 45 mm („mezzanella” lub „tondello”); > 45 mm i <= 75 mm („prima”); > 75 mm („fiorone”).

Skórka: odporna na ścieranie.

Mięsz: spójny, nie poddający się przy nacisku.

Sucha masa: co najmniej 19 %.

W momencie wprowadzania do obrotu bulwy muszą być zdrowe, pozbawione kielków, nienaruszone, czyste, pozbawione plam o wielkości przekraczającej 3 mm lub uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty. Dopuszcza się obecność nacięć lub zadrapań lub otarć skórki na nie więcej niż 5 % całkowitej wagowej ilości bulw.

Dopuszczalny poziom pozostałości substancji czynnych (%): nie więcej niż 50 % wartości dopuszczalnej określonej w obowiązujących przepisach. Renoma ziemniaków „Patata della Sila” związana jest z ich cechami organoleptycznymi i zaletami z kulinarnego punktu widzenia, do których należy w szczególności zdatność do smażenia i długiego przechowywania bez konieczności poddawania obróbce chemicznej zapobiegającej kiełkowaniu.

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 określonym obszarze geograficznym

Uprawa „Patata della Sila” musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4. Uprawę rozpoczyna się, po odpowiednim przygotowaniu gleby, przez wysadzenie certyfikowanych bulw nasiennych klasy A lub wyższej, należących do odmian wpisanych do krajowych rejestrów odmian krajów członkowskich Unii Europejskiej. Dopuszczalny jest rok „opóźnienia”, tj. wysadzenie bulw nasiennych wyhodowanych przez rok na obszarze określonym w pkt 4. Zbiór odbywa się od 20 sierpnia do 30 listopada – w okresie, w którym panujące temperatury są niewysokie, na ogół nie przekraczają 15–18 °C.

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

W celu wprowadzenia do obrotu „Patata della Sila” muszą być pakowane w jeden z następujących rodzajów opakowań: opakowania typu vertbag i girsac oraz worki o pojemności: od 1 kg do 5 kg, siatki o pojemności: od 0,5 kg do 2,5 kg, worki o pojemności: od 2 kg do 10 kg, pudełka o pojemności: od 1 kg do 20 kg, skrzynki drewniane o pojemności: od 5 kg do 20 kg, koszyki o pojemności: od 10 kg do 20 kg, tacki o pojemności: od 0,5 kg do 1 kg oraz szalki o pojemności: od 0,5 kg do 1 kg. Wszystkie opakowania muszą być wykonane z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych i tak zabezpieczone, aby wyjęcie produktu nie było możliwe bez zniszczenia opakowania. Nie jest dopuszczalna sprzedaż produktu luzem, z wyjątkiem pojedynczych bulw oznakowanych odpowiednim logo.

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

Sposób prezentacji produktu w momencie wprowadzenia do obrotu przewiduje umieszczenie na etykiecie wyraźną i czytelną czcionką, oprócz logo, graficznego symbolu unijnego, odpowiednich danych i informacji, spełniających wymagania określone w przepisach prawa, następującego napisu: „Patata della Sila” z ewentualnym dodaniem tłumaczenia, a po nim pełnego określenia „Indicazione Geografica Protetta” (Chronione Oznaczenie Geograficzne) lub jego skrótu „IGP” (ChOG).

W przypadku produktów uzyskanych na obszarach geograficznych sklasyfikowanych jako obszary górskie etykiety mogą zawierać napis „prodotto della montagna” (produkt pochodzący z gór). Kolor logo jest obecnie niebieski, ale może być ono wydrukowane w innych kolorach. Logo może być zmniejszone, przy czym wymiar podstawy nie może mieć mniej niż 2,5 cm w przypadku znakowania pojedynczych bulw naklejanymi etykietami lub laserowo, przy czym muszą być zachowane proporcje logo przedstawionego poniżej. Znakowanie pojedynczych bulw za pomocą logo ma zastosowanie tylko w przypadku bulw o kalibrze równym lub większym niż 46 mm. Zabrania się dodawania jakiegokolwiek oznakowania innego niż wyraźnie przewidziane.

Logo „Patata della Sila”



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Patata della Sila” obejmuje wyłącznie terytorium następujących gmin: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo w prowincji Cosenza oraz gmin Albi, Carlopoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S. Lucia, Serrastrretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli, Taverna w prowincji Catanzaro. Powyższe gminy w sposób naturalny obejmują granice masywu Sila, na obszarze którego cechy gleby i klimatu umożliwiają stały i powolny wzrost bulw oraz optymalne warunki dla dojrzewania roślin.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Aspekt glebowo-klimatyczny obszaru, na którym uprawia się „Patata della Sila”, ma duże znaczenie. Pod względem granulometrii gleby w tej okolicy są w większości luźne, przeważnie piaskowe z piasku drobnoziarnistego, a więc bardzo przepuszczalne i łatwe do uprawiania; odczyn pH gleb ma wartość od 5 do 6,5; są bogate w substancje organiczne, których zawartość na niektórych obszarach wynosi do 10,04 %, dzięki czemu są naturalnie żyzne. Z klimatycznego punktu widzenia masyw Sila cechuje klimat bardzo suchy latem i zimny zimą.

Odnotowywane temperatury mają wartość rosnącą w okresie od kwietnia do maja, który jest idealny do wysadzania. Wzrostowi roślin sprzyja ponadto dzienna amplituda temperatur i długotrwałe nasłonecznienie, które umożliwia stały i powolny wzrost bulw, co sprzyja gromadzeniu suchej substancji, a końcowa faza dojrzewania rośliny umożliwia uzyskanie produktu odpowiedniego do długiego przechowywania bez konieczności poddawania go zabiegom chemicznym zapobiegającym kiełkowaniu. Ta istotna właściwość występuje od momentu zbioru, który odbywa się w chłodnych temperaturach zazwyczaj nieprzekraczających 15–18 °C. Obszar ten jest całkowicie odcięty od źródeł zanieczyszczenia powietrza lub wody. Wykorzystanie gleby masywu Sila jest niezwykle ograniczone; w rzeczywistości ziemniak jest jedynym produktem owocowym lub warzywnym uprawianym na tym płaskowyżu. Gleby nawadniane są wodą źródlaną, a zabiegi są ograniczone do minimum, ponieważ występująca latem bardzo wyraźna różnica między temperaturami panującymi w dzień i w nocy, surowa zima i opady śniegu oczyszczają środowisko z licznych czynników szkodzących uprawom, a ataki pasożytów są niezwykle rzadkie, ograniczone i dlatego też łatwe jest ich kontrolowanie.

5.2. Specyfika produktu

„Patata della Sila” charakteryzują się możliwością długiego przechowywania i doskonałymi cechami kulinarnymi i są za te właściwości cenione; w szczególności wydaje się, że ich wielka przydatność do smażenia jest związana z wysokimi wartościami suchej masy stwierdzonymi po gotowaniu w oleju, co oznacza, że miąższ ziemniaka zachowuje barwę biało-żółtą przez dłuższy czas. Pod tym kątem przeprowadzono analizę produktu, który został porównany z próbkami pochodzącymi z innych obszarów produkcji. Uzyskane wyniki wykazały, że ziemniaki uprawiane w masywie Sila cechuje po ugotowaniu dużo wyższy poziom suchej masy, co sprawia, że są bardziej odpowiednie do smażenia, a także kolor miąższu o większej intensywności zbliżony do żółtego, charakterystyczny, wyraźnie zaznaczony smak ziemniaka oraz skórka grubsza i bardziej odporna na obróbkę mechaniczną w porównaniu z ziemniakami pochodzącymi z innych obszarów.

- 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)

ChOG „Patata della Sila” są postrzegane jako produkt wysokiej jakości przez mieszkańców, którzy zamieszkują obszary sąsiadujące z masywem Sila (Cosenza, Crotona, Catanzaro, Piana di Siburi) i tradycyjnie zaopatrują się w ten produkt bezpośrednio u producentów. Produkt ten cieszy się szczególną renomą na rynkach Sycylii, Apulii i Kampanii, które od lat 50. dwudziestego wieku w okresach zbiorów utrzymują ścisłe stosunki handlowe. Zdarność do długiego przechowywania oraz zachowywanie cech organoleptycznych sprawiają, że „Patata della Sila” w przeszłości często stanowiły zimowe zapasy żywności na wyżej wymienionych obszarach. Dlatego też uprawa ziemniaka stanowiła ważny element gospodarki dla płaskowyżu, a rodziny wiejskie zamieszkujące masyw Sila przez wieki przekazywały z pokolenia na pokolenie wiedzę o metodach uprawiania tego produktu. W 1955 r. powstało „Centro Silano di Moltiplicazione e selezione delle patate dal seme certificato” (Silańskie Centrum reprodukcji i selekcji ziemniaków z certyfikowanych nasion), którego zadaniem jest rozpowszechnianie certyfikowanych nasion. Niektóre badania dowodzą również, że pod koniec lat 80. dwudziestego wieku masyw Sila stanowił jeden z najlepszych obszarów produkcji ziemniaków nasiennych, ponieważ średnia uzyskiwana wielkość była większa od wszystkich pozostałych gospodarstw. Ponadto warunki klimatyczne, cechujące się suchymi latami i zimnymi zimami, co zawsze umożliwiało przechowywanie produktu w sposób naturalny w temperaturach 6–8 °C od października do kwietnia, a także brak źródeł zanieczyszczenia obszarów uprawnych utrwaliły wśród konsumentów świadomość produktu naturalnego, zdrowego i wysokiej jakości. O renomie ziemniaków „Patata della Sila” świadczy również wielki sukces, jaki odnoszą one na tematycznych pokazach i świętach, które przyciągają tłumy turystów, pochodzących głównie z wyżej wymienionych regionów. Imprezy te każdej jesieni gromadzą na tym płaskowyżu osoby pragnące skosztować wybornych bulw i poznać liczne przepisy typowe dla lokalnej tradycji gastronomicznej. W tym kontekście warto wspomnieć o słynnym święcie „Sagra della Patata della Sila” (Festiwal „Patata della Sila”) obchodzonym w Campigliatello Silano od 1978 r. w październiku, a także o targach „Mostra Mercato della Patata della Sila e delle macchine agricole” (Targi ziemniaków „Patata della Sila” i maszyn rolniczych). Ponadto od 1980 r. w Parenti odbywa się wielkie święto ziemniaków „Patata della Sila” o charakterze folklorystycznym i kulinarnym. Uprawa „Patata della Sila” może się poszczycić długą i udokumentowaną historią, pierwsze wzmianki o niej można znaleźć w książce *La statistica del Regno di Napoli* (Statystyki Królestwa Neapolu) z 1811 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F1%252Ffc%252FD.bf85e09e2dfbdb3-ce7cf/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>