



C/2024/5685

20.9.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(C/2024/5685)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”

Nr UE: PGI-CY-02906 - 31.3.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Cypr

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

Nazwa „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” odnosi się do świeżych ziemniaków, tj. jadalnych bulw rośliny *Solanum tuberosum*, niezależnie od odmiany, które charakteryzują się czerwono-brązową barwą wynikającą z tego, że na skórce znajdują się pozostałości czerwonej gleby, w której te ziemniaki są uprawiane. Cechą wyróżniającą „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” jest to, że różne odmiany są dostępne jako produkt świeży lub przechowywany przez cały rok. Ziemniaka „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” nie myje się i dostarcza się go konsumentowi końcowemu z pozostałościami gleby lub ze skórką oczyszczoną jedynie przez szczotkowanie, z zastrzeżeniem tolerancji na obecność ciał obcych określonych w NORMIE EKG ONZ FFV-52 dotyczącej wprowadzania do obrotu świeżych ziemniaków (z późniejszymi zmianami lub zastąpionej). W momencie dostawy do konsumenta końcowego produkt „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” ma następujące cechy:

Właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Całe bulwy bez oczywistych wad (zazielenień, rozszczepień, odgnieceń, uszkodzeń, plam lub zmian patologicznych)

Kształt bulwy: okrągły, owalny, wydłużony owalny

Barwa skórki: czerwono-brązowa

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Konsystencja: zbita

Barwa miąższu: typowa dla odmiany, tj. od bieli do różnych odcieni żółci

Aromat: ziemisty do intensywnie ziemistego (gdy skórka jest mokra)

Smak: przyjemny, ziemisty

- 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*

Wszystkie etapy produkcji (nasadzenie, uprawa, zbiory i sortowanie) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, o którym mowa w pkt 4.

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

—

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

Na etykiecie należy podać co najmniej:

- nazwę lub kod producenta zgodnie z zapisami w systemie kontroli,
- nazwę i adres pakującego,
- logo zarejestrowanej nazwy pochodzenia.



Kody kolorów (wersja kolorowa):

RAL 8007 brązowy

RAL 9003 biały

RAL 6029 zielony

RAL 1021 żółty

Kody kolorów (wersja czarno-biała):

RAL 9005 czarny

RAL 7024 szary

RAL 9003 biały

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny obejmuje działki rolne, których gleba jest określana jako czerwona, i znajduje się w granicach administracyjnych wymienionych poniżej gmin, nad którymi skuteczną kontrolę sprawuje Republika Cypryjska.

Dystrykt Famagusta: Achna, Liopetri, Avgorou, Sotira, Frenaros, Deryneia, Paralimni i Agia Napa;

dystrykt Larnaka: Xylotymbou, Xylofagou, Ormideia, Kiti and Pervolia, Dromolaxia-Meneou i Pyla;

dystrykt Nikozja: Evrychou, Linou, Flasou, Pano Koutrafas, Kato Koutrafas, Nikitari, Vyzakia, Potami, Astromeritis, Peristerona, Orounda, Akaki, Meniko, Kokkinotrimithia, Paliometochi, Agioi Trimithias i Agia Barbara;

dystrykt Pafos: Kouklia, Mandria, Timi, Anarita, Achelia, Geroskipou, Empa, Kisonerga, Argaka, Makounta, Poli Chrysochous, Chrysochou i Pegeia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą wniosku o rejestrację nazwy „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” jest renoma, jaką ten produkt cieszy się od dziesięcioleci – od początku poprzedniego stulecia do dziś. Ta reputacja wiąże się z uprawą na czerwonych glebach wyznaczonego obszaru, które są charakterystyczne dla różnych części Cypru. Wyznaczony obszar obejmuje działki rolne położone na różnych obszarach Cypru o niemal identycznych właściwościach glebowych, w związku z czym renoma dotyczy całej wyspy.

Czerwonawobrazowa barwa skórki bulwy wynika z barwy gleby, w której rosną ziemniaki. Zróżnicowanie czerwonych gleb występujących w różnych regionach jest niewielkie i we wszystkich przypadkach plastyczność i lepkość ziemi sprawiają, że przywiera ona do bulw, nadając im czerwonawobrazową barwę, która stanowi główny wyróżnik ziemniaka „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”. Pozostałości czerwonawobrazowej gleby pozostają na skórce, gdy ziemniaki są wprowadzane do obrotu bez mycia, po zbiorach i sortowaniu. Dzięki temu mają charakterystyczny wygląd i cieszą się popularnością na rynku międzynarodowym, na którym często określa się je mianem „słynnych” cypryjskich ziemniaków.

Szczególny nacisk kładzie się również na niektóre odniesienia do czerwonych i gliniastych gleb, bogatych w składniki odżywcze, w szczególności żelazo i magnez. Ziemię tę niełatwo zmyć ze skórki ziemniaka.

Wyznaczony obszar charakteryzuje się czerwonymi glebami, w większości tworzącymi zwarte obszary, na których tradycyjnie uprawia się ziemniaka „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”. Są one głębokie i żyzne oraz bogate w składniki odżywcze, takie jak żelazo i magnez. Gleby tego obszaru zgodnie z opisem odpowiedniego oddziału cypryjskiego Departamentu Rolnictwa charakteryzują się tym, że „mokra gleba jest jędrna i lepka, a po wyschnięciu staje się dość twarda i zwięzła”. Właściwości gleby na wyznaczonym obszarze w połączeniu z czerwonym kolorem to cechy, które powodują czerwone zabarwienie skórki uprawianych tam ziemniaków oraz stanowią źródło nazwy „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”, pod którą są one powszechnie znane.

Od początku komercyjnego wykorzystania ziemniaków na Cyprze uprawa na czerwonych glebach jest charakterystycznym czynnikiem, który nadaje produktowi jego jakość i renomę. Historyczne odniesienia do swoistości czerwonych gleb, na których uprawia się „Κυπριακή Πατάτα κοκκινόγης / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” pochodzą z początku XX wieku. W Dzienniku Urzędowym Cypru [nr 1986 (1929)] stwierdzono, że w 1909 r. nastąpiła na Cyprze powszechna komercjalizacja uprawy ziemniaka. Jednocześnie mowa jest tam o znaczeniu czerwonej gleby oraz o popularności uprawianych na niej ziemniaków i zwiększonym popycie na nie: „ziemniaki uprawiane na czerwonych glebach są cenione wyżej niż te uprawiane na innych glebach, cieszą się większym popytem lokalnym i osiągają wyższe ceny”.

Od lat 60. XX wieku, kiedy Cypryjska Komisja ds. Handlu Ziemniakami rozpoczęła wywóz ziemniaków z Cypru, „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” zyskał szczególną renomę na rynkach międzynarodowych. Czyni to z niego jeden z najważniejszych produktów rolnych Cypru, systematycznie promowany przez władze tego kraju za pośrednictwem lokalnych, jak i międzynarodowych broszur i publikacji. W angielskojęzycznej wersji publikacji „Gastronomiczna mapa Cypru” (2011 r.) znajduje się następujący opis: „Cypryjskie czerwone ziemniaki słyną z doskonałego smaku i zwartej konsystencji. Można je łatwo odróżnić dzięki czerwonej skórce, którą nadaje im żyzna czerwona gleba w Kokkinochora (»wioski położone na czerwonych glebach«) we wschodnim regionie Cypru, gdzie są uprawiane. Uprawia się je także w regionie na zachód od Nikozji (Akaki, Peristerona i Astromeritis)”. Cypryjskie Wirtualne Muzeum Żywności posiada odrębny wpis dotyczący nazwy „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”, dotyczący historii, uprawy, wprowadzania do obrotu i zastosowań tego produktu w kuchni cypryjskiej. „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” znajduje się w wykazie produktów ze znakami certyfikującymi dla cypryjskiej gastronomii „Taste Cyprus Delightful Journeys” oraz „Cyprus Breakfast Kalimera”, dzięki którym odwiedzający wyspę zapoznają się z cypryjską kuchnią i lokalnymi produktami.

Renomę „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” podkreślają również inne oficjalne organy handlowe w Republice Cypryjskiej. Należą do nich Centra Promocji Handlu, które działają w różnych krajach i w ten sposób zwracają uwagę na wyższą jakość produktu oraz dostarczają nieprzerwanie danych na temat handlu międzynarodowego dotyczących sprzedawanych ilości produktu, jego jakości i związanej z nim działalności handlowej. Na przykład cypryjskie Centra Promocji Handlu systematycznie powołują się na główne rynki zbytu produktu w Berlinie i Londynie, prezentując tym samym „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” jako główny cypryjski produkt rolny przeznaczony na wywóz.

Podobnie informacje na temat wprowadzania produktu na rynek międzynarodowy przedstawia wiele stron internetowych należących do cypryjskich przedsiębiorstw eksportowych.

Produkt „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato” cieszy się renomą na rynkach międzynarodowych od kilkudziesięciu lat ze względu na swoją wyjątkową jakość i smak, a wiele doniesień łączy elementy jakościowe produktu z czerwoną glebą, na której jest uprawiany. Typowe publikacje można znaleźć na stronie internetowej gazety „Khaleej Times” (22 grudnia 2022 r.), a także w specjalnym wydaniu magazynu „CYPRUS” (28 grudnia 2020 r.) tejże gazety, gdzie ponownie wspomniano o ziemniaku „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red soil potato”.

Renoma uzyskana przez ziemniaka „Κυπριακή πατάτα κοκκινόγις / Kypriaki patata kokkinoyis / Cyprus red potato” oraz swoiste uznanie, jakim cieszy się wśród konsumentów ze względu na swoją czerwonawobrazową skórkę, są niekiedy wykorzystywane przez handlowców na rynku międzynarodowym. Z jednej strony w internetowych źródłach podkreśla się jego reputację na rynku europejskim jako wyjątkowo smacznego produktu, co można przypisać wpływowi pierwiastków śladowych zawartych w czerwonej glebie i co gwarantuje najwyższe ceny we wszystkich krajach europejskich, w których produkt jest sprzedawany. Z drugiej strony w źródłach tych dostrzega się próbę sztucznego wykorzystania renomy, tj. przez powlekanie ziemniaków zakupioną z Cypru czerwoną glebą celem sprzedaży po wyższych cenach jako rzekomo pochodzących z Cypru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>