

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 171/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PATATA DEL FUCINO”

Nr UE: PGI-IT-01217-AM01 – 10.1.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Patata del Fucino”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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 „Patata del Fucino” odnosi się do dojrzałych bulw z gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny Solanaceae, które uzyskuje się z sadzeniaków pochodzących z odmian ziemniaków zarejestrowanych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych.

Wielkość bulw (średnica) wynosi ponad 35 mm, ale nie przekracza 80 mm, a ich kształt może być różny: od okrągłego po okrągło-owalny, owalny i owalny wydłużony. Skórka nie oddziela się od miąższu; miąższ jest zwarty i nie poddaje się naciskowi oraz ma zabarwienie typowe dla tej odmiany, tj. od białego po różne odcienie żółtego. Część jadalna nie stanowi mniej niż 95 %.

Właściwości chemiczne (na 100 gramów części jadalnej) są następujące:

suche pozostałości ≥ 14 ,

skrobia ≥ 8 g

potas ≥ 300 mg

fosfor ≥ 35 mg.

Zbiór „Patata del Fucino” następuje, gdy ziemniaki są całkowicie dojrzałe, czyli począwszy od końca lipca. Ziemniaki są umieszczane w odpowiednich pojemnikach i mogą być przechowywane do końca maja po zakończeniu zbiorów, bez narażania ich na utratę typowych dla nich cech.

Tolerancje dotyczące jakości

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Ziemniaki, które kwalifikują się do ochrony, muszą w momencie wprowadzania do obrotu w wybranym opakowaniu posiadać następujące cechy:

- a) jednorodność w zakresie wielkości bulw: wielkość bulw nie może być mniejsza niż 35 mm lub większa niż 80 mm; maksymalna dopuszczalna różnica wielkości bulw w poszczególnych opakowaniach wynosi 30 mm;
- b) bulwy muszą być nienaruszone, twarde, czyste oraz pozbawione kiełków i uszkodzeń biotycznych lub abiotycznych.

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*

Ziemniaki „Patata del Fucino” muszą być sadzone, uprawiane i zbierane na określonym obszarze geograficznym.

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

Ziemniaki muszą być przechowywane w pojemnikach w temperaturze 4–10 °C, przy wilgotności względnej między 88 a 95 %. Bulwy można również przechowywać przez dłuższy czas w chłodziarkach, jednak nie dłużej niż przez 9 miesięcy. Stosowanie zabiegów zapobiegających kiełkowaniu przechowywanych bulw jest dozwolone zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami.

W czasie wprowadzania do obrotu produkt objęty ChOG „Patata del Fucino” musi być pakowany przy użyciu:

- worków o pojemności: 2 kg do 20 kg,
- opakowań siatkowych o pojemności: 0,500 kg do 2,5 kg,
- opakowań typu vertbag, quicksack, girsac i torebek o pojemności: 0,500 kg do 5 kg,
- kartonów lub skrzynek o pojemności: 3 kg do maksymalnie 20 kg,
- tacek na żywność o pojemności: 0,500 kg do 5 kg,
- koszyków o pojemności: 0,500 kg do 5 kg.

Wszystkie rodzaje opakowań muszą zawierać oczyszczone (wyszczotkowane lub umyte) ziemniaki i muszą być szczelnie zamknięte w taki sposób, by wyjęcie bulw bez naruszenia opakowania było niemożliwe; nie dotyczy to kartonów i skrzynek.

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

Oprócz symbolu Unii Europejskiej oraz informacji wymaganych przepisami prawa na etykiecie opakowania umieszcza się również następujące napisy i informacje:

- nazwę „Patata del Fucino”, po której dodaje się skrót „IGP” („ChOG”) lub napis „Indicazione Geografica Protetta” („chronione oznaczenie geograficzne”),
- imię i nazwisko oraz adres lub nazwę przedsiębiorstwa i adres siedziby indywidualnego producenta lub związku producentów lub podmiotu pakującego,
- początkową masę netto,
- nazwę odmiany,
- logo przedstawione poniżej:



Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie zostało wyraźnie przewidziane.

4. Związłe określenie obszaru geograficznego

Granicę obszaru uprawy wyznacza droga prowincjonalna Circonfucense, a obszar ten obejmuje części terytorium podzielonego drogami dojazdowymi do gospodarstw rolnych na ponumerowane działki, należące do następujących gmin położonych w prowincji L'Aquila: Avezzano; Celano; Cerchio; Aielli; Pescina; S. Benedetto dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

5. Związek z obszarem geograficznym

Uprawa „Patata del Fucino” odbywa się na dnie jeziora o takiej samej nazwie – jeziora Fucino – które w 1875 r. zostało osuszone i zrehabilitowane. Teren ten jest położony na wysokości 700 metrów nad poziomem morza.

Główne cechy morfologiczne tego terenu spowodowały utworzenie trzech różnych obszarów: wgłębienia po dawnym jeziorze; tarasów na wysokości 670–720 m; oraz obszaru o złożonej morfologii położonego powyżej dwóch pozostałych terenów. Ze względu na istnienie basenu dawnego jeziora zjawisko akumulacji osadów przeważało nad skutkami erozji. Gleby ilaste i gliniaste zawierają dużą ilość wapienia ogółem i wapienia aktywnego ze względu na węglanowy charakter osadów pedogenicznych. Odczyn (pH) oscyluje między subalkalicznym a alkalicznym; występują również wysokie poziomy materii organicznej, azotu ogólnego, przyswajalnego fosforu i potasu wymiennego. Wysoka zawartość materii organicznej jest zachowana w wyniku regularnego stosowania przez rolników znacznych ilości nawozu naturalnego. Skład gleby umożliwia dobry odpływ wody oraz normalny rozwój bulw o równym i regularnym kształcie. Szczególne cechy charakteryzujące ten osłonięty pasmami górskimi obszar sprawiają, że morze, które jest położone w odległości zaledwie 80 km na wschód, nie wywiera na obszar żadnego wpływu. Przeciwnie, obszar ten ma cechy typowe dla obszarów położonych w klimacie kontynentalnym, który charakteryzują bardzo surowe i wilgotne zimy oraz gorące, często wilgotne lata. W sezonie produkcyjnym zakresy temperatur dziennych (około 30 °C) i nocnych (10–15 °C) sprzyjają wzrostowi roślin. Dzięki dobrej zdolności gleby do retencji wody oraz podnoszeniu się poziomu wody z podziemnych warstw wodonośnych pod wpływem kapilarności w połączeniu z często pojawiającą się poranną rosą uprawom nigdy nie brakuje wody. Opady deszczu, śniegu i charakterystyczna rosa, która często ma charakter mikroopadu, dopełniają klimatyczny profil tego obszaru. Omawiany obszar jest odpowiednio zaopatrywany w wodę dzięki naturalnym strumieniom i rzekom, które płyną z gór otaczających równinę, oraz dzięki geometrycznej sieci kanałów. Kanały te zostały specjalnie wybudowane w ramach robót w zakresie gospodarki wodnej prowadzonych przez nowo powstały wówczas Ente Fucino [organ Fucino] w okresie reformy rolnej (w latach 50. XX wieku) mającej dwojaki cel jakim było osuszenie gruntów i wykorzystanie zgromadzonej wody do nawodnienia upraw, przyczyniając się w ten sposób do zoptymalizowania warunków uprawy dla rolników.

„Patata del Fucino” różni się od ziemniaków uprawianych na innych obszarach ze względu na ich charakterystyczny miąższ, który sprawia, że nadają się zarówno do celów konsumpcji w gospodarstwach domowych, jak i do zastosowań przemysłowych. Bulwy „Patata del Fucino” mają zwarty miąższ, który nie poddaje się naciskowi, oraz skórkę, która nie oddziela się od miąższu. W przypadku gotowania na parze miąższ charakteryzuje się raczej dobrą granulacją i nie wykazuje oznak czarnienia po ugotowaniu. Kolejną bardzo cenioną cechą tych bulw jest fakt, że ich miąższ prawie nie ciemnieje podczas smażenia. W badaniu panelowym przeprowadzonym przez przeszkolonych degustatorów oceniono, że bulwy „Patata del Fucino” mają przyjemny smak lub bardzo intensywny ziemniaczany smak, praktycznie bez żadnego nieprzyjemnego posmaku (metalicznego, trawy itp.). Ziemniaki zachowują te właściwości organoleptyczne nawet po wielu miesiącach przechowywania.

Cykl produkcji „Patata del Fucino” trwa przez wszystkie pory roku, jakie występują na geograficznym obszarze produkcji: począwszy od zasiewu na wiosnę; wzrostu i produkcji w lecie; a skończywszy na zbiorach, które odbywają się tylko wtedy, gdy ziemniaki są całkowicie dojrzałe, czyli późnym latem/jesienią. Oznacza to, że ziemniaki korzystają z wpływu warunków klimatycznych, jakie panują w różnych porach roku. Jakość „Patata del Fucino” jest związana z warunkami uprawy zapewnianymi przez dawne dno jeziora. Szczególne cechy terenu sprawiają, że ziemniaki mogą być uprawiane metodami naturalnymi, którym produkt zawdzięcza swoje typowe organoleptyczne cechy charakterystyczne. Lekka, świeża, głównie ilasta i bardzo żyzna gleba, naturalnie bogata w makro- i mikroskładniki odżywcze, materię organiczną oraz próchnicę powstałą w wyniku sedymentacji materiału organicznego na przestrzeni wieków, zapewnia ochronę powierzchni ziemniaków przed uszkodzeniami lub pęknięciami w okresie wzrostu lub zbiorów, dzięki czemu bulwy o regularnym kształcie mają skórkę, która dobrze przylega do miąższu. Opisane warunki klimatyczne (skład gleby, dobre podsiąkanie kapilarne, temperatura, dostęp do wody na potrzeby nawadniania) sprawiają, że obszar Fucino jest szczególnie odpowiedni do uprawy ziemniaków. Dzięki bogatemu doświadczeniu miejscowych producentów, ciągłym staraniom na rzecz poprawy technik rolniczych ukierunkowanych przede wszystkim na stosowanie ekologicznych metod oraz ochronie warunków uprawy obszar ten umożliwia produkcję wysokiej jakości ziemniaków, które na rynku krajowym były zawsze cenione i znane ze względu na ich wysoką jakość.

Od 2002 r. wielu stowarzyszonych producentów z obszaru Fucino produkuje ziemniaki zgodnie z systemem certyfikacji opartym na „zintegrowanej produkcji” oraz przyjęło specyfikację wyraźnie dotyczącą „Patata del Fucino”; pokazuje to, że nazwa ta jest stosowana również w języku rolniczym/handlowym.

W czasopiśmie specjalistycznym takich jak „L'Informatore Agrario” opublikowano szereg artykułów zawierających odniesienia do nazwy „Patata del Fucino”, obszaru Fucino jako obszaru zdecydowanie sprzyjającego produkcji ziemniaków oraz do obszaru Fucino będącego odpowiednim miejscem do badania odmian ziemniaków:

- „Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso” [„Odmiany ziemniaków uprawiane we Włoszech i ich zastosowanie”] (2/2002, s. 61),
- „Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme” [„Oto dlaczego we Włoszech nie produkuje się sadzenia-ków”] (46/2008, s. 34–36),
- „Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana” [„Produkcja sadzenia-ków: pomoc w rozwoju gospodarki rolnej na terenach górskich”] (18/1997, s. 27–29),
- „Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord” [„Badanie powszechnych odmian ziemniaków w środkowej i północnej części Włoch – 1998 r.”] (48/1998, s. 39–46).

W ostatnich latach lokalne podmioty gospodarcze zorganizowały wiele działań na rzecz promocji i rozwoju uprawy „Patata del Fucino”. Zaliczają się do nich:

- „Sagra della Patata” [„festiwal ziemniaków”] organizowany od 1971 r. w obszarze Fucino, w szczególności w gminie Avezzano,
- w 2008 r., który został ogłoszony przez FAO Międzynarodowym Rokiem Ziemniaka, producenci „Patata del Fucino” zapewнили regionowi Zadrima w Albanii wsparcie techniczne i narzędzia rolnicze w ramach projektu współpracy noszącego nazwę „Projekt Albania”,
- w 2001 r. stacja Canale 5 wyemitowała odcinek programu telewizyjnego „Il Gusto” [„Smak”] poświęcony „Patata del Fucino”,
- w 1993 r. uwagę obywateli na nazwę „Patata del Fucino” zwrócono w odcinku programu telewizyjnego „Linea Verde” [„Zielona Linia”] emitowanego przez nadawcę krajowego, telewizję RAI.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.