

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2019/C 434/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Patata de Galicia”/„Pataca de Galicia”**

**Nr UE: PGI-ES-02300 – 10.3.2017**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Organ regulacyjny właściwy dla chronionego oznaczenia geograficznego „Patata de Galicia”

Adres: Finca devesa, s/n, 32630 Xinzo de Limia, Ourense, SPAIN

Adres e-mail: patacadegalicia@patacadegalicia.es

Telefon: +34 988462650

Grupa składająca wniosek ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, ponieważ pełni funkcję organu zarządzającego ChOG na podstawie art. 3 rozporządzenia w sprawie chronionego oznaczenia geograficznego „Patata de Galicia” oraz jego organu regulacyjnego, a także na podstawie art. 12 ustawy nr 2/2005 z dnia 18 lutego 2005 r. o promocii i ochronie jakości galicyjskich środków spożywczych. Do grupy tej należą wszyscy producenci i wszystkie podmioty pakujące w ramach łańcucha produkcji przedmiotowego oznaczenia geograficznego.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Opis produktu

Nazwa produktu

Obszar geograficzny

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne [określić]

#### 4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

Główne proponowane zmiany w specyfikacji produktu polegają na wprowadzeniu dwóch nowych odmian ziemniaka oraz rozszerzeniu obszaru geograficznego. Pierwsza zmiana polega na modyfikacji akapitu poświęconego opisowi produktu i sprawia, że konieczne staje się wprowadzenie wartości maksymalnych plonów z hektara w odniesieniu do nowych odmian, a także obejmuje zmianę formalną w akapicie poświęconym metodzie produkcji. Wprowadzenie dwóch wspomnianych zmian wiąże się z koniecznością naniesienia drobnych zmian formalnych w punktach dotyczących dowodu pochodzenia oraz związku.

Ponadto wprowadza się zmianę polegającą na zwiększeniu maksymalnych plonów z hektara w odniesieniu do odmiany Kennebec, tj. jedynej odmiany zawartej dotychczas w specyfikacji produktu przedmiotowego ChOG.

Dodatkowo wymóg wysiewu na gruncie spełniającym odpowiednie do tego celu warunki otrzymuje charakter zalecenia.

Co więcej, akapit dotyczący etykietowania również ulega zmianie, tak aby uwzględniał logo identyfikacyjne chronionego oznaczenia geograficznego, które stosuje się od momentu rejestracji, a nawet przed tym momentem, w przypadku gdy produkt był objęty ochroną wyłącznie na poziomie krajowym w Hiszpanii. Pozwoli to na uregulowanie możliwości wykorzystywania nazwy oznaczenia geograficznego w odniesieniu do produktów wytworzonych z ziemniaków Patata de Galicia.

##### 5.1. Uzasadnienie zmian

###### a) Wprowadzenie odmiany Agria

Przedmiotową odmianę uprawia się w Galicji od kilkudziesięciu lat, w szczególności w gminie A Limia, która jest jej głównym producentem. Odmiana ta nie została uwzględniona w pierwszej specyfikacji produktu przedmiotowego chronionego oznaczenia geograficznego, ponieważ wówczas była to odmiana chroniona, co obecnie uległo zmianie.

Warunki glebowe i klimatyczne panujące w Galicji nadają odmianie Agria właściwości organoleptyczne, które odróżniają ją od ziemniaków tej samej odmiany uprawianych na innych obszarach produkcyjnych, o czym świadczą liczne sesje ślepych prób degustacyjnych z udziałem ekspertów w dziedzinie analizy sensorycznej. Na potrzeby wspomnianych prób ziemniaki pochodzące z różnych obszarów przygotowano na trzy różne sposoby: ziemniaki z wody, frytki (pokrojone w słupki) i chipsy. W trakcie wszystkich tych prób odmiana Agria uprawiana w Galicji otrzymała bardzo pozytywną ocenę porównawczą i wysokie noty, w szczególności wówczas, gdy ziemniaki były przyrządzone w formie frytek oraz w formie chipsów, co sprawia, że odmiana ta cieszy się niezwykle popularnością w tym sektorze.

Jest to odmiana o zawartości suchej masy wynoszącej około 21 % oraz o zawartości cukrów redukujących nadal poniżej progu określonego dla przedmiotowego chronionego oznaczenia geograficznego.

Odmiana Agria – podobnie jak odmiana Kennebec – charakteryzuje się cienką i gładką skórką oraz bardzo płytкими oczkami, co sprawia, że jest ona bardzo pożądana do celów handlowych.

Jeżeli chodzi o właściwości agronomiczne przedmiotowej odmiany, oprócz plonów z hektara wyższych niż w przypadku odmiany Kennebec na uwagę zasługuje jej odporność na mątwika tworzącego cysty na ziemniaku (*Globodera rostochiensis*), co stanowi istotny aspekt, biorąc pod uwagę, że na głównym obszarze produkcyjnym ziemniaków Patata de Galicia, tj. w wyżej wymienionej gminie A Limia, wspomniany agrofag, na którego odmiana Kennebec jest dość podatna, opanowuje coraz większą liczbę działek. Wprowadzenie odmiany Agria wiąże się również ze zmniejszeniem kosztów oprysków oraz skuteczniejszą ochroną środowiska, ponieważ odmiana ta pozwala na znaczne ograniczenie, a nawet wyeliminowanie, oprysków mających na celu walkę ze wspomnianym agrofagiem.

b) Wprowadzenie odmiany Fina de Carballo

Fina de Carballo jest galicyjską odmianą rodzimą uprawianą głównie w gminie Bergantiños stanowiącej jeden z najbardziej tradycyjnych obszarów uprawy ziemniaków w Galicji. Podobnie jak w przypadku odmian Kennebec i Agria skórka tej odmiany jest gładka i cienka. Natomiast w odróżnieniu od wspomnianych odmian Fina de Carballo posiada głębokie oczka, co zmniejsza jej atrakcyjność handlową, a co za tym idzie – jej produkcję.

Jest to jednak odmiana, która – podobnie jak odmiana Kennebec – posiada biały miąższ i doskonałe właściwości organoleptyczne, w szczególności po ugotowaniu, co wykazały porównawcze testy degustacyjne przeprowadzone w celu oceny przedmiotowej odmiany. Fakt, że jest to odmiana rodzima, oraz konieczność wzmocnienia dziedzictwa genetycznego sprawiają, że zalecane jest uwzględnienie przedmiotowej odmiany wśród odmian dopuszczonych w ramach ChOG Patata de Galicia.

c) Rozszerzenie obszaru geograficznego

W obowiązującej specyfikacji produktu ChOG Patata de Galicia wymieniono cztery podobszary produkcyjne obejmujące liczne gminy położone w trzech z czterech galicyjskich prowincji.

W pierwszej specyfikacji produktu zawarto wyłącznie gminy, w których uprawa produktów przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu była najbardziej znacząca, wykluczając z obszaru geograficznego pozostałą część terytorium Galicji.

W Galicji uprawa ziemniaków jest jednak rozpowszechniona w sposób dość jednolity we wszystkich czterech prowincjach tej wspólnoty. Ścisłej mówiąc, zgodnie z oficjalnymi danymi powierzchnia upraw w 2014 r. była następująca: 6 016 (A Coruña), 4 201 (Lugo), 6 883 (Ourense) oraz 3 158 (Pontevedra).

Fakt, że w Galicji znaczna część produkcji ziemniaków przeznaczona jest do konsumpcji własnej lub sprzedaży bezpośredniej konsumentowi przez producenta, wyjaśnia dodatkowo, dlaczego jedynie niektóre wyznaczone obszary włączono do terytorium objętego chronionym oznaczeniem geograficznym.

Warunki glebowo-klimatyczne opisane w obecnej specyfikacji produktu są jednak zasadniczo takie same we wszystkich gminach w Galicji. Należy zauważyć, że podobszary wskazane w obowiązującej specyfikacji produktu są rozmieszczone na całym obszarze Galicji. Wspomniane warunki, to znaczy wilgotny klimat, z opadami rzędu 1 000–1 500 mm lub wyższymi, okresem suszy pod koniec lata oraz umiarkowaną temperaturą w trakcie okresu wegetacji rośliny, a także gleby gliniaste lub gliniasto-piaszczyste o kwaśnym pH (5–6,5), dominują zasadniczo w całej Galicji. Jak wspomniano powyżej, uprawa ziemniaków w Galicji odbywa się na całym obszarze tej wspólnoty autonomicznej oprócz obszarów wysokogórskich, na których nachylenie terenu utrudnia mechanizację uprawy.

d) Zwiększenie plonów z hektara w odniesieniu do odmiany Kennebec

W ostatnich latach plony z hektara w odniesieniu do odmiany Kennebec zwiększyły się wraz z profesjonalizacją działalności rolników galicyjskich. Obecnie niemal wszyscy producenci stosują kwalifikowany materiał siewny, z którego otrzymują plony charakteryzujące się większą obfitością i wyższą jakością niż w przypadku ponownego wykorzystania materiału siewnego, przy czym praktyka ta jest powszechna od kilku lat. Systematyczna analiza gleb również się upowszechniła, podobnie jak praktyka nawożenia dostosowywana w zależności od wyników takich analiz, co również prowadzi do zwiększenia obfitości plonów.

W związku z tym zachodzi konieczność zwiększenia o około 15 % wartości odpowiadających maksymalnym plonom z hektara w odniesieniu do odmiany Kennebec, która to wartość wzrosłaby do poziomu 25 000 kg/ha w przypadku uprawy w warunkach suchych oraz 40 000 kg/ha w przypadku uprawy nawadnianej, przy czym wartości te pozostałyby zgodne z wartościami odpowiadającymi maksymalnym plonom z hektara, które określono dla odmiany Fina de Carballo. Niemniej w przypadku odmiany Agria określa się nieco wyższe plony (30 000 kg/ha w przypadku uprawy w warunkach suchych oraz 50 000 kg/ha w przypadku uprawy nawadnianej), ponieważ odmiana ta jest bardziej wydajna.

e) Zalecenie dotyczące wysiewu na gruntach spełniających odpowiednie do tego celu warunki

Wprowadzana zmiana również jest związana z wysokim poziomem profesjonalizacji osiągniętym w przedmiotowym sektorze. Osoby odpowiedzialne za gospodarstwa rolne dobrze znają problemy, jakie może wywołać wysiew przeprowadzony w nieodpowiednich warunkach glebowych, a dodatkowo znają środki, za pomocą których problemy te można rozwiązać. Wydaje się więc, że nie ma konieczności nakładania obowiązku wysiewu na odpowiedniej glebie, lecz wystarczy zalecić taki sposób jego przeprowadzenia.

f) Włączenie logo chronionego oznaczenia geograficznego

Zgodnie z obowiązującą specyfikacją produktu etykieta ziemniaków objętych ChOG Patata de Galicia musi zawierać logo właściwe dla tego ChOG. Ponadto opakowanie musi być opatrzone numerowaną dodatkową etykietą opatrzoną logo. Logo nie uwzględniono jednak w specyfikacji produktu, mimo że stosuje się je od czasów sprzed wpisu przedmiotowego oznaczenia geograficznego do europejskiego rejestru, kiedy to produkt był objęty ochroną na podstawie przepisów hiszpańskich poprzedzających przepisy wspólnotowe.

W celu ułatwienia informowania konsumentów, a w szczególności w celu ochrony i kontroli produktu poza Wspólnotą Autonomiczną Galicji, użyteczne wydaje się uwzględnienie wspomnianego logo w specyfikacji produktu, co ułatwi kontrole prowadzone przez właściwe organy.

- g) Uregulowanie wykorzystywania oznaczenia geograficznego w przypadku produktów wytworzonych z ziemniaków Patata de Galicia zastosowanych jako składnik

Określono zasady dotyczące możliwości wykorzystywania określenia „Elaborado con IGP Patata de Galicia” na opracowanych produktach, w przypadku których surowcem jest ziemniak objęty ChOG Patata de Galicia, zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej w sprawie etykietowania środków spożywczych wykorzystujących produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) jako składniki (2010/C 341/03).

## 5.2. Punkty specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany

- a) Opis produktu

Dokonuje się zmian w tekście specyfikacji produktu w celu wprowadzenia odniesienia do nowych dopuszczonych odmian.

Poniższy przepis:

„Produktem objętym chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia« są bulwy z gatunku *Solanum tuberosum* L., uprawianej odmiany Kennebec, przeznaczone do spożycia przez ludzi”

otrzymuje brzmienie:

„Produktem objętym chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia« są bulwy z gatunku *Solanum tuberosum* L., uprawianych odmian Kennebec, Agria i Fina de Carballo, przeznaczone do spożycia przez ludzi”,

natomiast przepis:

„Ziemniaki późne odmiany Kennebec objęte chronionym oznaczeniem geograficznym »Patata de Galicia« cechują się następującymi właściwościami:

- kształt bulwy: od okrągłej do owalnej,
- występowanie bardzo płytkich oczek,
- skórka gładka i cienka,
- kolor skórki: jasnożółty,
- kolor miąższu: biały,
- konsystencja: twarda w dotyku, kremowa po ugotowaniu i zwarta podczas spożywania,
- jakość podczas spożywania: doskonała, ziemniaki o wyjątkowej jakości w szczególności ze względu na zawartość substancji suchej oraz ze względu na kolor, aromat i smak po ugotowaniu”

otrzymuje brzmienie:

„Niezależnie od uprawianej odmiany ziemniaki objęte przedmiotowym oznaczeniem geograficznym posiadają gładką i cienką skórkę oraz charakteryzują się twardą w dotyku konsystencją, która po ugotowaniu staje się kremowa i zwarta podczas spożywania. Ziemniaki charakteryzują się znakomitą jakością do celów konsumpcji i mają wyjątkowe właściwości, w szczególności pod względem zawartości suchej masy oraz barwy, aromatu i smaku, które nabywają one po ugotowaniu.

Ich cechy morfologiczne oraz barwa różnią się w zależności od uprawianej odmiany zgodnie z danymi przedstawionymi w poniższej tabeli:

	Kennebec	Agria	Fina de Carballo
Kształt	od okrągłego do owalnego	owalny wydłużony	zaokrąglony
Oczka	bardzo płytkie	bardzo płytkie	głębokie
Kolor skórki	jasnożółty	żółty	jasnożółty
Kolor miąższu	biały	żółty	biały

”

Podobne zmiany wprowadza się w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

## b) Obszar geograficzny

Odpowiedni akapit specyfikacji produktu zmienia się w taki sposób, że przepis:

„Obszar produkcji i pakowania produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym obejmuje cztery podobszary Wspólnoty Autonomicznej Galicji:

- podobszary Bergantiños (A Coruña): składający się z gmin Carballo, Coristanco, A Laracha, Malpica i Ponteceso;
- podobszary A Terra Chá-A Mariña (Lugo): składający się ze wszystkich gmin Abadín, Alfoz, Barreiros, Cospeito, Foz, Lourenzá Mondoñedo, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, Vilalba i Xermade;
- podobszary Lemos (Lugo): składający się z gmin Monforte de Lemos, Pantón i O Saviñao;
- podobszary A Limia (Ourense): składający się ze wszystkich gmin Baltar, Os Blancos, Calvos de Randín, Castrelo do Val, Cualedro, Laza, Monterrei, Oímbra, Porqueira, Rairíz de Veiga, Sandiás, Sarreaus, Trasmiras, Verín, Vilar de Santos, Xinzo de Limia, powiatów Coedo i Torneiros należących do gminy Allariz, powiatów Bóveda, Padreda, Seiró i Vilar de Barrio należących do gminy Vilar de Barrio, a także powiatów A Abeleda, Bobadela a Pinta, A Graña i Sobradelo należących do gminy Xunqueira de Ambía.

Powierzchnia rolna przeznaczona pod uprawę mieści się w zakresie 500–1 000 hektarów rocznie”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar produkcji i pakowania produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym obejmuje Wspólnotę Autonomiczną Galicji.

Powierzchnię upraw przedmiotowych odmian przeznaczonych na rynek szacuje się na około 1 350 ha”.

Zmiany wprowadza się również w pkt 4 jednolitego dokumentu. Następujący przepis:

„Wyznaczony obszar geograficzny składa się z następujących czterech podobszarów, które wchodzi w skład obszaru Wspólnoty Autonomicznej Galicji: Bergantiños, Terra Chá-A Mariña, Lemos i A Limia”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar produkcji i pakowania produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym obejmuje Wspólnotę Autonomiczną Galicji”.

## c) Dowód pochodzenia

W tym punkcie specyfikacji produktu wprowadza się drobne zmiany formalne związane z wprowadzeniem nowych odmian oraz rozszerzeniem obszaru.

Poniższy przepis:

„Wyłącznie ziemniaki późne odmiany Kennebec uprawiane na odpowiednich działkach (zdrowe, pozbawione wszelkiego rodzaju chorób), które znajdują się na wyznaczonych podobszarach produkcyjnych i są wpisane do rejestrów organu regulacyjnego, mogą być wykorzystywane w celu objęcia chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia«.

Podobnie wyłącznie magazyny do przechowywania i zakłady pakowania położone na podobszarach i wpisane do właściwych rejestrów organu regulacyjnego mogą przeprowadzać pakowanie produktów objętych ChOG »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia«.

Konieczność przechowywania i pakowania na wyznaczonych podobszarach wynika z konieczności zachowania szczególnych właściwości produktów oraz z faktu, że odpowiednie obiekty położone są tradycyjnie na obszarach produkcyjnych, na których produkuje się ziemniaki wyższej jakości, co pozwala na wydajniejsze i skuteczniejsze funkcjonowanie organu kontrolnego. Praktyka ta umożliwia również zminimalizowanie ewentualnego obniżenia jakości końcowej produktu w wyniku transportu (wzrost liczby uderzeń, niedostosowana temperatura itd.) i nieodpowiednich warunków przechowywania.

Organ regulacyjny – zgodnie z ogólnymi kryteriami mającymi zastosowanie do jednostek certyfikujących wyroby określonymi w normie EN-45011 – zapewnia identyfikowalność produktu za pomocą programu inspekcji, lokalizacji i kontroli działek, na których dokonano wysiewu w celach produkcyjnych, po złożeniu deklaracji dotyczącej rocznego wysiewu, a także za pomocą programu kontroli i poprawy jakości obejmującego proces przechowywania produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, manipulowania tym produktem oraz jego pakowania i etykietowania”

otrzymuje brzmienie:

„Wyłącznie ziemniaki późne odmiany Kennebec, Agria i Fina de Carballo uprawiane na odpowiednich działkach (zdrowe, pozbawione wszelkiego rodzaju chorób), które znajdują się na wyznaczonym obszarze produkcyjnym i są wpisane do rejestrów organu regulacyjnego, mogą być wykorzystywane do objęcia chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia«.

Podobnie wyłącznie magazyny do przechowywania i zakłady pakowania położone na obszarze produkcyjnym i wpisane do właściwych rejestrów organu regulacyjnego mogą przeprowadzać pakowanie produktów objętych ChOG »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia«.

Konieczność przechowywania i pakowania na wyznaczonym obszarze wynika z konieczności zachowania szczególnych właściwości produktów oraz z faktu, że odpowiednie obiekty położone są tradycyjnie na obszarach produkcyjnych, na których produkuje się ziemniaki wyższej jakości, co pozwala na wydajniejsze i skuteczniejsze funkcjonowanie organu kontrolnego. Praktyka ta umożliwi również zminimalizowanie ewentualnego obniżenia jakości końcowej produktu w wyniku transportu (wzrost liczby uderzeń, niedostosowana temperatura itd.) i nieodpowiednich warunków przechowywania.

Organ regulacyjny – zgodnie z ogólnymi kryteriami mającymi zastosowanie do jednostek certyfikujących wyroby określonymi w normie ISO/IEC 17065 – zapewnia identyfikowalność produktu za pomocą programu inspekcji, lokalizacji i kontroli działek, na których dokonano wysiewu w celach produkcyjnych, po złożeniu deklaracji dotyczącej rocznego wysiewu, a także za pomocą programu kontroli i poprawy jakości obejmującego proces przechowywania produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, manipulowania tym produktem oraz jego pakowania i etykietowania”.

d) Metoda produkcji

W tym punkcie specyfikacji produktu również wprowadza się zmianę formalną związaną z włączeniem dwóch nowych odmian.

Następujący akapit:

„Wyłącznie ziemniaki późne odmiany Kennebec wyhodowane z kwalifikowanego materiału siewnego lub w wyniku kontrolowanego ponownego wykorzystania materiału siewnego oraz uprawiane i uzyskiwane na odpowiednich działkach (zdrowe, pozbawione wszelkiego rodzaju chorób), które znajdują się na wyznaczonych podobszarach produkcyjnych i są wpisane do rejestrów organu regulacyjnego, mogą być wykorzystywane w celu objęcia chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia«.

otrzymuje brzmienie:

„Wyłącznie ziemniaki późne odmian Kennebec, Agria i Fina de Carballo wyhodowane z kwalifikowanego materiału siewnego lub w wyniku kontrolowanego ponownego wykorzystania materiału siewnego oraz uprawiane i uzyskiwane na odpowiednich działkach (zdrowe, pozbawione wszelkiego rodzaju chorób), które znajdują się na wyznaczonym obszarze produkcyjnym i są wpisane do rejestrów organu regulacyjnego, mogą być wykorzystywane w celu objęcia chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pataca de Galicia« lub »Patata de Galicia«.

Ponadto dokonuje się istotnych zmian związanych z maksymalnymi plonami z hektara w odniesieniu do każdej z odmian – następujące zdanie:

„Dopuszczalna maksymalna produkcja przeznaczona do wprowadzenia do obrotu pod ochroną organu regulacyjnego wynosi 22 000 kg/ha w przypadku uprawy w warunkach suchych oraz 35 000 kg/ha w przypadku uprawy nawadnianej”

otrzymuje brzmienie:

„Dopuszczalna maksymalna produkcja przeznaczona do wprowadzenia do obrotu pod ochroną organu regulacyjnego wynosi 25 000 kg/ha w przypadku uprawy w warunkach suchych oraz 40 000 kg/ha w przypadku uprawy nawadnianej w odniesieniu do odmian Kennebec i Fina de Carballo oraz 30 000 kg/ha w przypadku uprawy w warunkach suchych i 50 000 kg/ha w przypadku uprawy nawadnianej w odniesieniu do odmiany Agria”.

Dodatkowo zmianie ulega wymóg dotyczący przygotowania gleby na etapie wysiewu. W związku z tym zdanie:

„Wysiewu dokonuje się na glebie spełniającej odpowiednie do tego celu warunki, co 3–4 lata, za pomocą certyfikowanych sadzeniaków ziemniaka, które rozpoczęły kiełkowanie; zaleca się, aby bulwy przechowywane uprzednio w temperaturze 3–4 °C (zapewnianej przez komory chłodnicze) przechowywać przez co najmniej przez 20 dni w temperaturze 12–15 °C”

otrzymuje brzmienie:

„Zaleca się przeprowadzanie wysiewu na glebie spełniającej odpowiednie do tego celu warunki, co 3–4 lata, za pomocą certyfikowanych sadzeniaków ziemniaka, które rozpoczęły kiełkowanie; zaleca się, aby bulwy przechowywane uprzednio w temperaturze 3–4 °C (zapewnianej przez komory chłodnicze) przechowywać przez co najmniej przez 20 dni w temperaturze 12–15 °C”.

Ponadto wprowadza się zmiany w akapicie dotyczącym możliwości prowadzenia punktowego nawadniania na niektórych obszarach produkcyjnych (w obowiązującej specyfikacji produktu jest to gmina A Limia) w celu dostosowania tego przepisu do zmian obszaru geograficznego. Taki nowy zapis powinien umożliwić prowadzenie punktowego nawadniania latem na wszystkich obszarach, na których taki rodzaj nawadniania mógłby okazać się konieczny (regiony położone w głębi lądu o bardziej kontynentalnym klimacie). Następujący akapit:

„W gospodarstwach rolnych w Galicji uprawa ziemniaków odbywa się metodą tradycyjną, głównie na nienawadnianych glebach. Spośród podobszarów produkcyjnych, na których produkuje się wysokiej jakości ziemniaki, podobszar obejmujący gminy w regionie A Limia charakteryzuje się – ze względu na właściwości związane z położeniem geograficznym tego podobszaru – wyraźnym klimatem kontynentalnym, ponieważ znajduje się on w głębi prowincji Ourense, gdzie wielkość opadów jest wyraźnie niższa niż średnia roczna w Galicji, a temperatura w połowie roku, tj. w okresie od czerwca do sierpnia, jest znacznie wyższa. Aby na wspomnianym podobszarze uprawa wytrzymała do końca okresu wegetacji w nienaruszonym stanie, niezbędne jest nawadnianie”

otrzymuje brzmienie:

„W gospodarstwach rolnych w Galicji uprawa ziemniaków odbywa się metodą tradycyjną, głównie na nienawadnianych glebach. Istnieją jednak obszary, które ze względu na swoje położenie pozostają pod wpływem wyraźnego klimatu kontynentalnego, który charakteryzuje się tym, że wielkość opadów jest wyraźnie niższa niż średnia roczna w Galicji, a temperatura w połowie roku, tj. w okresie od czerwca do sierpnia, jest znacznie wyższa. Aby na wspomnianych obszarach uprawa wytrzymała do końca okresu wegetacji w nienaruszonym stanie, niezbędne jest nawadnianie”.

e) Związek

Punkt ten wymaga kilku punktowych zmian formalnych związanych z rozszerzeniem obszaru geograficznego. Zmiany te dotyczą zarówno specyfikacji produktu, jak i jednolitego dokumentu.

W rezultacie w specyfikacji produktu wprowadza się następujące zmiany:

Akapit:

„Ze względu na warunki klimatyczne, właściwości gleby oraz dbałość, z jaką prowadzi się prace rolne na podobszarach produkcyjnych ziemniaków we Wspólnocie Autonomicznej Galicji, otrzymywany produkt charakteryzuje się wyjątkową jakością kulinarną”

otrzymuje brzmienie:

„Ze względu na warunki klimatyczne, właściwości gleby oraz dbałość, z jaką prowadzi się prace rolne na wyznaczonym obszarze geograficznym, otrzymywany produkt charakteryzuje się wyjątkową jakością kulinarną”;

akapit:

„Jeżeli chodzi o warunki klimatyczne, należy podkreślić, że obfite opady atmosferyczne (1 000–1 500 mm rocznie) oraz łagodne temperatury na podobszarach produkcyjnych tworzą optymalne warunki dla wzrostu ziemniaków bez konieczności nawadniania, dzięki czemu możliwy jest stały wzrost bulw”

otrzymuje brzmienie:

„Jeżeli chodzi o warunki klimatyczne, należy podkreślić, że obfite opady atmosferyczne (1 000–1 500 mm rocznie lub wyższe) oraz łagodne temperatury tworzą optymalne warunki dla wzrostu ziemniaków bez konieczności nawadniania – poza okresem letnim w przypadku niektórych obszarów i w sposób punktowy – dzięki czemu możliwy jest stały wzrost bulw”;

akapit:

„Ponadto na obszarach produkcji przeważają gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste, o wartości pH między 5 a 6,5, optymalne dla tego typu upraw. Dzięki tej strukturze gleby skórka jest cienka i jednolita, a bulwy wychodzą z ziemi czyste, tak więc mycie ich nie jest konieczne. PH o delikatnym odczynie kwasowym uniemożliwia rozwój choroby nazywanej »parchem« (bulwy zaatakowane tą chorobą cechują się chropowatą skórka ze skazami i nie nadają się do sprzedaży z powodu ich nieprzyjemnego wyglądu)”

otrzymuje brzmienie:

„Ponadto na obszarze przeważają gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste, o wartości pH wynoszącej 5–6,5, optymalne dla tego typu upraw. Dzięki tej strukturze gleby skórka jest cienka i jednolita, a bulwy wychodzą z ziemi czyste, tak więc mycie ich nie jest konieczne. PH o delikatnym odczynie kwasowym uniemożliwia rozwój choroby nazywanej »parchem« (bulwy zaatakowane tą chorobą cechują się chropowatą skórka ze skazami i nie nadają się wówczas do sprzedaży z powodu ich nieprzyjemnego wyglądu)”;

natomiast akapit:

„Dotyczy to czterech obszarów lub podobszarów, które mieszczą się w granicach terytoriów dopuszczonych do produkcji ziemniaków certyfikowanych przez organ regulacyjny. Obszary te obejmują głównie równiny położone na średniej lub niskiej wysokości nad poziomem morza, o doskonałych warunkach do uprawy ziemniaków”

otrzymuje brzmienie:

„Dotyczy to poszczególnych gmin i obszarów w Galicji, na terenie których przeważa uprawa ziemniaków. Obszary te obejmują głównie równiny położone na średniej lub niskiej wysokości nad poziomem morza, o doskonałych warunkach do uprawy ziemniaków”.

Jeżeli chodzi o jednolity dokument, w pkt 5 wprowadza się poniższe zmiany.

W podpunkcie dotyczącym specyfiki obszaru geograficznego przepis:

„Opady atmosferyczne: należy podkreślić występowanie obfitych opadów atmosferycznych na podobszarach produkcyjnych od 1 000 do 1 500 mm rocznie, z okresem suchym w sierpniu i we wrześniu”

otrzymuje brzmienie:

„Opady atmosferyczne: należy podkreślić występowanie obfitych opadów atmosferycznych na wyznaczonym obszarze geograficznym w wysokości 1 000–1 500 mm rocznie, a niekiedy nawet bardziej obfitych na niektórych obszarach, z okresem suchym w sierpniu i we wrześniu”,

natomiast przepis dotyczący orografii:

„Obszar geograficzny obejmuje głównie równiny położone na średniej wysokości lub niziny, o doskonałych warunkach do uprawy ziemniaków”

otrzymuje brzmienie:

„Poszczególne obszary produkcyjne rozmieszczone na terenie Wspólnoty Autonomicznej Galicji obejmują głównie równiny położone na średniej wysokości lub niziny, o doskonałych warunkach do uprawy ziemniaków”.

W podpunkcie dotyczącym specyfiki produktu przepis:

„— dobre przystosowanie ziemniaków odmiany Kennebec do gleb występujących w Galicji, umożliwiające uzyskanie bulw o bardzo płtykich oczkach, cienkiej i gładkiej skórce oraz bardzo białej barwie miąższu”

otrzymuje brzmienie:

„— dobre przystosowanie ziemniaków odmian Kennebec i Agria do gleb występujących w Galicji, umożliwiające uzyskanie bulw o bardzo płtykich oczkach, cienkiej i gładkiej skórce oraz bardzo białej barwie miąższu w przypadku odmiany Kennebec i żółtej w przypadku odmiany Agria. Ponadto odmiana Fina de Carballo jest odmianą rodzimą, a zatem naturalnie doskonale dostosowaną do środowiska, z którego to powodu ziemniaki tej odmiany wykształcają bulwy odznaczające się cienką skórką, mimo że posiadają one głębokie oczka i biały miąższ”.

Dodatkowo następujący akapit w punkcie dotyczącym związku przyczynowego zachodzącego pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu:

„Warunki naturalne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w szczególności obfite opady atmosferyczne na podobszarach produkcyjnych oraz łagodne temperatury, tworzą optymalne warunki dla wzrostu ziemniaków bez konieczności nawadniania, dzięki czemu możliwy jest stały wzrost bulw”

otrzymuje brzmienie:

„Warunki naturalne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w szczególności obfite opady atmosferyczne oraz łagodne temperatury, tworzą optymalne warunki dla wzrostu ziemniaków bez konieczności nawadniania – poza okresem letnim w przypadku niektórych obszarów i w sposób punktowy – dzięki czemu możliwy jest stały wzrost bulw”.

#### f) etykietowanie

Następujący akapit w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie:

„Na wszystkich opakowaniach zawierających produkt objęty ChOG musi widnieć zapisane czcionką drukarską logo oznaczenia i napis »Indicación geográfica protegida 'Patata de Galicia' lub 'Pataca de Galicia'« (»chronione oznaczenie geograficzne Patata de Galicia/Pataca de Galicia«), zajmujące jedną trzecią głównej etykiety opakowania”

otrzymuje brzmienie:

„Na wszystkich opakowaniach zawierających produkt objęty ChOG musi widnieć zamieszczone poniżej logo oznaczenia i napis »Indicación geográfica protegida 'Patata de Galicia' lub 'Pataca de Galicia'« (»chronione oznaczenie geograficzne Patata de Galicia/Pataca de Galicia«), zapisane czcionką drukarską i zajmujące jedną trzecią głównej etykiety opakowania”.

Ponadto dodaje się logo chronionego oznaczenia geograficznego pod odnośnym przepisem w obu dokumentach.

Co więcej, w specyfikacji produktu wprowadza się następujący przepis:

„Dodatkowo wskazuje się wyraźnie odmianę ziemniaków znajdujących się w poszczególnych opakowaniach.



Na opracowanych produktach, w przypadku których surowcem jest ziemniak objęty ChOG »Patata de Galicia«, można umieścić napis »Elaborado con IGP Patata de Galicia«, jeżeli są one zgodne z wytycznymi zawartymi w komunikacie Komisji – Wytyczne w sprawie etykietowania środków spożywczych wykorzystujących produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) jako składniki (2010/C 341/03). Aby zapewnić skuteczną kontrolę wykorzystania wspomnianego napisu, podmioty, które mają zamiar go zastosować, są zobowiązane poinformować o tym organ regulacyjny w celu ustanowienia odpowiedniego systemu kontroli.

## JEDNOLITY DOKUMENT

„Patata de Galicia”/„Pataca de Galicia”

Nr UE: PGI-ES-02300 – 10.3.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pataca de Galicia”/„Patata de Galicia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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*

Produktem są bulwy z gatunku *Solanum tuberosum* L., uprawianych odmian Kennebec, Agria i Fina de Carballo, przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Niezależnie od uprawianej odmiany ziemniaki objęte przedmiotowym ChOG posiadają gładką i cienką skórkę oraz charakteryzują się twardą w dotyku konsystencją, która po ugotowaniu staje się kremowa i zwarta podczas spożywania. Ziemniaki charakteryzują się znakomitą jakością do celów konsumpcji i mają wyjątkowe właściwości, w szczególności pod względem zawartości suchej masy oraz barwy, aromatu i smaku, które nabywają one po ugotowaniu.

Ich cechy morfologiczne oraz barwa różnią się w zależności od uprawianej odmiany zgodnie z danymi przedstawionymi w poniższej tabeli:

	Kennebec	Agria	Fina de Carballo
Kształt	od okrągłego do owalnego	owalny wydłużony	zaokrąglony
Oczka	bardzo płytkie	bardzo płytkie	głębokie
Kolor skórki	jasnożółty	żółty	jasnożółty
Kolor miąższu	biały	żółty	biały

Produkt posiada następujące analityczne cechy charakterystyczne: zawartość suchej masy powyżej 18 % i zawartość cukrów redukujących poniżej 0,4 %.

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*

Zarówno uprawa, jak i przechowywanie oraz pakowanie produktu muszą się odbywać na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Konieczność przechowywania i pakowania na wyznaczonym obszarze geograficznym wynika z konieczności zachowania szczególnych właściwości produktów oraz z faktu, że odpowiednie obiekty położone są tradycyjnie na obszarach produkcyjnych, na których produkuje się ziemniaki wyższej jakości. Należy również wziąć pod uwagę, że podczas procesu pakowania zgodnie z tradycją ma miejsce ręczna selekcja przeprowadzana przez pracowników posiadających duże doświadczenie i dużą wiedzę w tym zakresie. Praktyka ta umożliwi również zminimalizowanie ewentualnego obniżenia jakości końcowej produktu w wyniku transportu (wzrost liczby uderzeń, niedostosowana temperatura itd.) i nieodpowiednich warunków przechowywania.

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

Ziemniaki spożywcze objęte chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Pataca de Galicia”/„Patata de Galicia” wprowadza się do obrotu w nowych i czystych opakowaniach wykonanych z właściwych materiałów, tak aby ułatwić właściwą wentylację, konserwację i właściwy transport produktu.

Ziemniaki pakowane są w jednolitych partiach według wielkości i pochodzenia, przy czym minimalna wielkość wynosi 35 mm. Dopuszcza się jednak wprowadzanie do obrotu ziemniaków o wymiarach 18–35 mm pod nazwą „patata menuda fuera de calibre” („małe ziemniaki niewymiarowe”) lub pod inną nazwą handlową o równoważnym znaczeniu.

Jednolita wielkość ziemniaków nie jest obowiązkowa w przypadku opakowań do sprzedaży detalicznej o masie netto powyżej 5 kg. W odniesieniu do opakowań do sprzedaży detalicznej o masie netto poniżej 5 kg lub równej 5 kg różnica między największymi a najmniejszymi ziemniakami nie może przekraczać 35 mm.

Opakowania muszą mieć masę netto 15, 10, 5, 4, 3, 2 lub 1 kg, przy czym wyjątkowo możliwe jest stosowanie opakowań o masie 20–25 kg na użytek restauracji, hoteli i innych jednostek, które mają takie potrzeby.

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

Na wszystkich opakowaniach zawierających produkt objęty ChOG musi widnieć zamieszczone poniżej logo ChOG i napis „Indicación Geográfica Protegida Pataca de Galicia/Patata de Galicia” („chronione oznaczenie geograficzne Pataca de Galicia/Patata de Galicia”), zapisane czcionką drukarską i zajmujące jedną trzecią głównej etykiety opakowania.



Wszystkie opakowania muszą także posiadać wydaną przez organ regulacyjny numerowaną etykietę dodatkową, na której znajduje się logo oznaczenia geograficznego.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji i pakowania produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym obejmuje Wspólnotę Autonomiczną Galicji.

5. Związek z obszarem geograficznym

**Specyfika obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny cechują korzystne warunki klimatyczne i glebowe sprzyjające właściwemu rozwojowi upraw i gwarantujące wysoką jakość ziemniaków w Galicji.

Cechy charakterystyczne obszaru geograficznego ChOG, które bezpośrednio wpływają na warunki uznane za optymalne dla upraw ziemniaków, są następujące:

klimat:

- opady atmosferyczne: należy podkreślić występowanie obfitych opadów atmosferycznych na wyznaczonym obszarze geograficznym w wysokości 1 000–1 500 mm rocznie, a niekiedy nawet bardziej obfitych na niektórych obszarach, z okresem suchym w sierpniu i we wrześniu,
- temperatury: łagodne podczas okresu wzrostu ziemniaka;

gleby:

gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste, o wartości pH wynoszącej 5–6,5;

— orografia:

poszczególne obszary produkcyjne rozmieszczone na terenie Wspólnoty Autonomicznej Galicji obejmują głównie równiny położone na średniej wysokości lub niziny, o doskonałych warunkach do uprawy ziemniaków.

#### *Specyfika produktu*

Do właściwości ziemniaków z Galicji nadających im przewagę jakościową nad ziemniakami z innych obszarów produkcyjnych należy zaliczyć:

- dobre przystosowanie ziemniaków odmian Kennebec i Agria do gleb występujących w Galicji, umożliwiające uzyskanie bulw o bardzo płytkich oczkach, cienkiej i gładkiej skórce oraz bardzo białej barwie miąższu w przypadku odmiany Kennebec i żółtej w przypadku odmiany Agria. Ponadto odmiana Fina de Carballo jest odmianą rodzimą, a zatem naturalnie doskonale dostosowaną do środowiska, z którego to powodu ziemniaki tej odmiany wykształcają bulwy odznaczające się cienką skórką, mimo że posiadają one głębokie oczka i biały miąższ,
- parametry jakościowe: ziemniaki objęte ChOG są lekko mączne, o dość zwartej konsystencji, lekko lub średnio kruche, twarde w dotyku. Właściwości te sprawiają, że nadają się one doskonale do wszelkiego rodzaju potraw, w szczególności ze względu na zawartość suchej masy oraz ze względu na kolor, aromat i smak po ugotowaniu,
- analityczne cechy charakterystyczne: zawartość suchej masy powyżej 18 % i zawartość cukrów redukujących poniżej 0,4 %.

*Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

Warunki naturalne występujące na wyznaczonym obszarze geograficznym, a w szczególności obfite opady atmosferyczne oraz łagodne temperatury, tworzą optymalne warunki dla wzrostu ziemniaków bez konieczności nawadniania – poza okresem letnim w przypadku niektórych obszarów i w sposób punktowy – dzięki czemu możliwy jest stały wzrost bulw.

Trwający w sierpniu i we wrześniu okres suchy, podczas którego gleba wykazuje niedobór wody, sprawia, że bulwy tracą wodę przed zbiorami i dojrzewają w idealnych warunkach, co z kolei przyczynia się do ukształtowania się jednolitej i odpornej skórki. W połączeniu ze spadkiem zawartości wody w bulwie umożliwia to lepszą konserwację ziemniaków oraz zwiększa ich jakość kulinarną.

Na obszarach produkcyjnych przeważają gleby gliniaste i gliniasto-piaszczyste, o wartości pH wynoszącej 5–6,5, optymalne dla tego typu upraw, ponieważ sprzyjają aeracji gleby, dzięki czemu zmniejsza się występowanie chorób, takich jak *Pectobacterium* spp. lub *Rhizoctonia solani*. Dzięki tej strukturze gleby skórka jest cienka i jednolita, a bulwy wychodzą z ziemi czyste, tak więc mycie ich nie jest konieczne. Ponadto lekko kwaśny odczyn pH uniemożliwia występowanie określonych chorób takich jak *Streptomyces* spp.

Jeżeli chodzi o czynnik ludzki, wśród stosowanych tradycyjnych technik uprawy należy podkreślić znaczenie obfitego nawożenia naturalnego w ilości 25–30 t/ha, co bardzo korzystnie wpływa na wysoką ostateczną jakość kulinarną ziemniaków produkowanych w tych szczególnych warunkach.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos\\_calidade/2018/P\\_Condiciones\\_Patata\\_de\\_Galicia\\_mayo\\_2018.pdf](http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2018/P_Condiciones_Patata_de_Galicia_mayo_2018.pdf)