

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**  
(2015/C 128/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„PATATA NOVELLA DI GALATINA”**

**Nr WE: IT-PDO-0005-01184 – 28.11.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Patata novella di Galatina”

**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 noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Za produkt uznaje się wyłącznie bulwy gatunku *Solanum tuberosum*, odmiany Sieglinde.

Główne właściwości produktu konsumpcyjnego są następujące:

Fizyczne:

— skórka koloru intensywnie żółtego, błyszcząca z uwagi na obecność resztek ziemi z gleb tzw. terra rossa, w których uprawiano bulwy, nabiera zabarwienia rdzawo-czekoladowego.

— kształt podłużny, owalny, średniej wielkości;

— skórka dość jednorodna, podatna na rozwarstwianie, pozbawiona pęknięć;

— bulwy całe, pozbawione kielków, o regularnym kształcie, bez zniekształceń oraz dziwnego smaku czy zapachu;

— bulwy suche, nie zazielenione, pozbawione uszkodzeń, obić, ugryzień, plam czy innych anomalii;

Chemiczne:

— niska zawartość skrobi (maksymalnie 17 %) i masy suchej (maksymalnie 21 %);

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Wszystkie etapy produkcji, od uprawy po zbiór, muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania





Etykieta umieszczona na opakowaniach powinna zawierać następujące informacje:

- logo i napis „Patata novella di Galatina”, rozmiar czcionki musi być większy od rozmiaru czcionki użytej do wykonania innych napisów figurujących na etykiecie
- pochodzenie (obszar, na którym produkt został wyprodukowany i opakowany)
- nazwa i adres przedsiębiorstwa pakującego;
- początkowa masa netto;
- rozmiar;
- numer identyfikacyjny partii;
- czas zbioru i data pakowania;
- symbol Unii Europejskiej.

Do nazwy, o której mowa w pkt 1, nie wolno dodawać żadnych określeń oprócz przewidzianych w niniejszym dokumencie.

Logotipo  
"Patata Novella di Galatina"



	Pantone 377	45% Ciano   100% Giallo   24% Nero
	Pantone Blu 072	100% Ciano   88% Magenta   5% Nero
	Pantone 484	95% Magenta   100% Giallo   29% Nero
	Pantone 128	11% Magenta   65% Giallo

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar uprawy ziemniaka objętego chronioną nazwą pochodzenia „Patata novella di Galatina” stanowi obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Lecce: Acquarica del Capo, Alliste, Casarano, Castrignano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Martino, Melissano, Morciano Di Leuca, Nardò, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano, Ugento.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Typowy obszar uprawy „Patata novella di Galatina” określany jest mianem łuku jońsko-salentyńskiego i zajmuje pas centralny, który od wybrzeża Morza Jońskiego w prowincji Lecce ciągnie się w głąb Półwyspu Salentyńskiego.

Na tym obszarze średnie temperatury w styczniu, który jest miesiącem najzimniejszym, wahają się pomiędzy 9,5 °C do 10 °C, natomiast w sierpniu, miesiącu najcieplejszym, pomiędzy 25,6 °C a 26 °C, przy czym temperatury maksymalne nierzadko przekraczają 40 °C; dobowe wahania temperatury (różnice pomiędzy minimalną i maksymalną temperaturą w ciągu 24 godzin) nie są zbyt duże z uwagi na łagodzący wpływ morza.

Średnia wartość roczna nasłonecznienia jest wyższa niż w całym regionie Apulii, gdzie wynosi ona 2 600 godzin (dla Włoch wartość ta waha się pomiędzy 2 100 a 2 800).

Główną cechą charakterystyczną obszaru uprawy jest terra rossa, gleba występująca na całym obszarze wybrzeża Morza Jońskiego, typowa wyłącznie dla tego obszaru; piaszczysta, o niskim zakwaszeniu bliskim wartościom neutralnym, gleba ta jest bogata w przyswajalny fosfor i żelazo oraz w potas wymienny, za to raczej uboga w substancje organiczne i azot całkowity. Terra rossa to typowy przykład gleb zonalnych, strefowych, o których właściwościach w dużej mierze decydują warunki klimatyczne panujące na obszarze ich powstania, z uwagi na fakt, że procesy wietrzenia skał, które prowadzą do tworzenia skały macierzystej oraz naturalne czynniki glebotwórcze zmieniają się w zależności od klimatu.

Inną cechą obszaru geograficznego uprawy „Patata novella di Galatina” są zabiegi podejmowane przez rolników w czasie zbiorów. Zbiór odbywa się przy pomocy prostych narzędzi mechanicznych, które nie stykają się bezpośrednio z bulwami. Natychmiast po zbiorze bulwy są wprowadzane do obrotu, z pominięciem procesu mycia.

### 5.2. Specyfika produktu

Szczególnością ziemniaka „Patata novella di Galatina” jest fakt, że dojrzewa on wyjątkowo wcześnie, a jego skórka pokryta jest resztkami ziemi, które nadają jej typowy rdzawy kolor.

Zbiór „Patata novella di Galatina” ma miejsce co roku przed 30 czerwca.

Pozostałości ziemi znajdujące się na bulwach „Patata novella di Galatina” przywodzą na myśl typowy koloryt gleby w obszarze uprawy, a ich obecność wynika z faktu, że ziemniaki po zbiorze i sortowaniu są bezpośrednio wprowadzane do obrotu z pominięciem procesu mycia, który mógłby uszkodzić delikatną skórkę.

Inną cechą charakterystyczną „Patata novella di Galatina” jest niska zawartość masy suchej.

### 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)

Tak wczesny zbiór, który normalnie ma miejsce pomiędzy wiosną a jesienią, jest możliwy z uwagi na cechy genetyczne i agrotechniczne, lecz przede wszystkim ze względu na szczególne warunki glebowe i klimatyczne obszaru uprawy.

Szczególnie korzystne są temperatury, dzięki którym wszystkie fazy fenologiczne zachodzą w optymalnych warunkach termicznych. Fakt, że temperatury gleby nie schodzą nigdy poniżej 3–4 °C przed fazą kiełkowania, sprawia, że sadzeniaki przechodzą bez szkody krótki okres fazy wegetatywnej, aż do chwili gdy wyższe temperatury, jakie odnotowuje się na przełomie lutego i marca, umożliwiają szybki proces kiełkowania i wzrostu.

Właściwości glebowe obszaru upraw wywierają wpływ zarówno na szybki proces dojrzewania jak i na niektóre właściwości fizyczno-chemiczne bulw oraz na proces dojrzewania skórki.

Piaszczysty charakter gleb na obszarze upraw „Patata novella di Galatina” sprawia, że łatwo się one nagrzewają, co z kolei przyspiesza cykl wzrostu i umożliwia dojrzewanie szybsze niż na innych obszarach. Ponadto gleby piaszczyste łatwo ulegają osuszeniu, dzięki czemu łatwiej jest przeprowadzać czynności związane z uprawą, jak sadzenie i zbiór, zaś dzięki ich terminowemu wykonaniu „Patata novella di Galatina” jest jedną z najwcześniej dostępnych w obrocie odmian.

Właściwości gleby wywierają bezpośredni wpływ również na zawartość masy suchej w ziemniaku: dzięki piaszczystemu charakterowi gleb i zawartości w nich substancji organicznych, bulwy nie napotykać przeszkód w cyklu wegetacyjnym i osiągają znaczące rozmiary, realizując w pełni swe możliwości wzrostu. W rezultacie ciężar właściwy ziemniaka jest zdecydowanie mniejszy, a co za tym idzie również zawartość masy suchej, czynnik bardzo istotny przy określaniu właściwości chemicznych „Patata novella di Galatina”.

Na piaszczystym podłożu ziemniaki „Patata novella di Galatina” rosną w sposób regularny, zachowując kształt, a ich skórka dojrzeła, zachowując gładkość i połysk i przyjmując typowy rdzawo-czekoladowy kolor charakterystyczny dla upraw prowadzonych na glebie terra rossa.

Wydajność upraw jest powiązana z długością okresu wystawienia na działanie światła w cyklu dziennym: ziemniaki w tym środowisku i w okresie uprawy (od listopada do czerwca) znalazły optymalne warunki do wzrostu. Krótki fotoperiod charakteryzujący przedmiotowe środowisko pozwala roślinie na opóźnienie lub zatrzymanie kwitnienia, dzięki czemu bulwy mogą rozwijać się wcześniej i szybciej.

Nazwa, przypisująca produkt do określonego miejsca – Galatiny – stanowi gwarancję jakości i świadczy o historycznej obecności tej uprawy na tym terenie.

#### Aspekty gospodarcze i produkcyjne

Ziemniak jest uprawą o podstawowym znaczeniu dla rolnictwa i gospodarki szeregu gmin usytuowanych w pasie nadbrzeżnym łuku jońsko-salentyńskiego; wybór właśnie tej uprawy w odróżnieniu od innych, również bardzo rozpowszechnionych na całym obszarze, takich jak arbuzy czy papryka, podyktowany jest nie tylko dużą jej wydajnością spowodowaną sprzyjającymi warunkami glebowymi i klimatycznymi, ale również tym, że ziemniak jest uprawą stosunkowo łatwą i wymaga niewielkich nakładów technicznych i finansowych. Oprócz tego uprawa ziemniaków, w odróżnieniu od pozostałych wymienionych upraw, może być prowadzona równolegle z hodowlą drzew oliwnych sadzonych gęsto w starych gospodarstwach, tak jak robiło się to od dawna i jak się to robi nadal w większości przypadków. W tej sytuacji od dziesięcioleci przyjął się zwyczaj zbierania oliwek wcześniej (do końca października) i prosto z drzewa: dzięki temu nie tylko uzyskuje się oliwę o jakości o wiele przewyższającej jakość oliwy wyprodukowanej z oliwek zebranych z ziemi, ale też ziemia, która w przeciwnym razie byłaby dłużej niedostępna dla czynności związanych z uprawą ziemniaka, może być o wiele wcześniej przygotowana do sadzenia sadzeniaków. Wczesne sadzenie pociąga za sobą wcześniejszy wzrost i dojrzewanie bulw i wpływa w oczywisty sposób na tak wczesny zbiór.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)).

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.