

V

(Ogłoszenia)

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
(2013/C 286/03)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„LAMMEFJORDSKARTOFLER”

NR WE: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Lammefjordskartofler”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Charakterystyczną cechą „Lammefjordskartofler” jest ich skórka – cienka i wyraźnie gładsza oraz bardziej błyszcząca niż w przypadku ziemniaków uprawianych na innych obszarach. Delikatna skórka „Lammefjordskartofler” sprawia, że – w odróżnieniu od innych ziemniaków konsumpcyjnych – można je jeść ze skórką. Ponadto delikatność skórki powoduje, że miąższ tych ziemniaków zachowuje swe jasne zabarwienie podczas przechowywania, podczas gdy skórka ziemniaków konsumpcyjnych uprawianych na innych rodzajach gleby staje się z czasem ciemniejsza, a ich miąższ nabiera żółtawego zabarwienia. Szczególny charakter skórki tych ziemniaków wynika z wyjątkowych cech gleby obszaru Lammefjord, dzięki którym skórka nie ulega uszkodzeniu w okresie wzrostu i zbiorów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

„Lammefjordskartofler” to dojrzałe ziemniaki – innymi słowy nie należą one do kategorii tzw. młodych ziemniaków. Proces dojrzewania przebiega w ich przypadku do końca w ziemi, a zbiory rozpoczynają się dopiero około dnia 1 września.

„Lammefjordskartofler” są myte.

Podczas całego sezonu zachowują one twardość po gotowaniu.

„Lammefjordskartofler” muszą być zgodne z normami jakości dla ziemniaków konsumpcyjnych klasy 1 zgodnie z załącznikiem 13 do rozporządzenia nr 450 z dnia 16 maja 2011 r. o m.in. uprawie ziemniaków lub z wymogami ustanowionymi dla ziemniaków konsumpcyjnych w normie UN-ECE dla ziemniaków konsumpcyjnych (FFW-52).

Należy zauważyć, że w przypadku „Lammefjordskartofler” powierzchnia bulwy może być pokryta najwyżej w 5 % parchem zwykłym, parchem prószystym ziemniaka, streptomycesami lub brunatną zgnilizną. Jedna partia „Lammefjordskartofler” może zawierać najwyżej 8 % (określone wagowo) bulw wykazujących takie wady.

Różnica w obwodzie między największą a najmniejszą bulwą w jednym opakowaniu nie może przekraczać 15 mm, co ma na celu zapewnienie konsumentom ziemniaków jednakowej wielkości.

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

Uprawa

Uprawa ChOG „Lammefjordskartofler” odbywać się musi zgodnie z normą światowego partnerstwa dobrych praktyk rolniczych (Global GAP – The Global Partnership for Good Agricultural Practises). W produkcji „Lammefjordskartofler” nie wolno używać szlamu.

Wybieranie „Lammefjordskartofler” zaczyna się dopiero około dnia 1 września – ma to zagwarantować, by bulwy były wystarczająco dojrzałe, a co za tym idzie nadawały się do przechowywania. Ze względu na obniżające się temperatury zbiory najlepiej skończyć przed połową października.

Przechowywanie

„Lammefjordskartofler” przechowuje się w niewielkich drewnianych skrzynkach; nie przechowuje się ich luzem ani w kopcach. Należy je przechowywać w temperaturze maksymalnie 5 °C, a przed pakowaniem ziemniaki należy podgrzać. Procedura ta minimalizuje ryzyko uszkodzenia bulw.

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

Sortowanie

Sortowanie „Lammefjordskartofler” w celu wypełnienia szczególnych wymogów dotyczących parchu zwykłego, parchu prószystego ziemniaka, streptomycesów lub brunatnej zgnilizny wymaga specjalnej wiedzy fachowej i szczególnej uwagi; z tego względu sortowanie takie odbywa się w zatwierdzonych pakowniach w regionie Lammefjorden.

Przedsiębiorstwa zajmujące się pakowaniem „Lammefjordskartofler” muszą spełniać wymogi normy Global GAP.

„Lammefjordskartofler” przeznaczone dla odbiorcy końcowego pakowane są w opakowania o wadze od 1 kg do 15 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na opakowaniu należy umieścić następujące informacje niezależnie od tego, czy jest to opakowanie końcowe czy też nie:

a) oznakowanie: „Lammefjordskartofler”; nazwa i adres pakowni;

b) logo zrzeszenia producentów warzyw w obszarze Lammefjorden „Lammefjordens Grøntsagslaug”:



- c) ziemniaki konsumpcyjne;
- d) klasa wielkości bulw zgodnie ze specyfikacją produktu;
- e) odmiana.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

W skład regionu Lammefjorden wchodzi cztery ogroblone obszary fiordowe w regionie Odsherred na Zelandii:

- ogroblona część Lammefjorden, której fizyczną granicę stanowi Ringkanalen oraz Audebodæmningen,
- obszar Svinninge Vejle, którego południową, zachodnią i północną granicę stanowi Ringkanalen, a wschodnią – linia kolejowa na odcinku między miejscowościami Svinninge a Hørve,
- obszar Sidinge Fjord, którego granicę stanowi tama w Sidinge oraz kanał melioracyjny,
- obszar Klintsø, którego granicę stanowią kanały odwadniające.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Grunty uprawne na obszarze Lammefjorden to ogroblone dno morskie (dno fiordu) odznaczające się mulistą glebą. Pierwszym osuszonym obszarem w regionie Lammefjorden był Sidinge Fjord (osuszanie rozpoczęto w 1841 r.). Następnie osuszono Svinninge Vejle, a w 1873 r. zaczęto ogroblanie największego obszaru – Lammefjorden. Ostatnim osuszonym obszarem było jezioro Klintsø.

Dolne warstwy gleby to glina i margiel lub glina i piasek zmieszany z mułem. Nad tymi warstwami gleby znajduje się wielometrowa warstwa mułu powstałego z substancji roślinnych i zwierzęcych. W dużej części gleba ta jest niemal wolna od kamieni, a liczne pozostałości muszli morskich skorupiaków zapewniają glebie naturalną, wysoką zawartość wapnia.

Klimat na obszarze Lammefjorden jest optymalny dla uprawy ziemniaków: łagodne zimy i chłodne lata połączone z opadami rozłożonymi równomiernie na przestrzeni całego roku. Obszar Odsherred charakteryzuje się co prawda stosunkowo niewielką ilością opadów, ale na obszarze Lammefjorden istnieją – dzięki kanałom odwadniającym – dobre możliwości nawadniania. Dzięki temu producenci prowadzący uprawy na tym obszarze mogą do pewnego stopnia sami decydować o ilości wody dostarczanej ziemniakom. Ponieważ ilość wody deszczowej na tym obszarze nie jest zazwyczaj wystarczająca, miejscowi producenci mogą sami zadbać o optymalizację warunków wzrostu – w przeciwieństwie do producentów w innych częściach kraju, gdzie zbyt duża ilość opadów może negatywnie wpłynąć na wielkość zbiorów ziemniaka.

5.2. Specyfika produktu

Ziemniaki z obszaru Lammefjorden różnią się od ziemniaków pochodzących z innych regionów tym, że ich powierzchnia zachowuje charakterystyczne, jasne zabarwienie nawet podczas przechowywania. Wynika to z tego, że ziarenka piasku znajdujące się w piaszczystej glebie są okrągłe dzięki procesowi szlifowania i tworzą piasek bardziej miękki niż w przypadku zwykłej gleby piaszczystej, co sprawia, że przy zbiorze na skórcie ziemniaków nie powstają zadrapania. Z tego powodu przechowywanie ziemniaków z obszaru Lammefjorden w chłodni i poddawanie ich innym czynnościom nie wchodzi w proces zmiany ubarwienia. Powierzchnia ziemniaka, na której są zadrapania, stanie się ciemniejsza podczas przechowywania.

W przeciwieństwie do innych dojrzałych ziemniaków konsumpcyjnych „Lammefjordskartofler” nadają się do spożycia nieobrane.

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)

Szczególne cechy wyróżniające „Lammefjordskartofler” wiążą się z warunkami uprawy w glebie, która wcześniej stanowiła dno fiordu. Gładka powierzchnia ziemniaków jest skutkiem ostrożnej obróbki, która jest możliwa dzięki szczególnym warunkom glebowym. Piaszczysta gleba o okrągłych ziarnach piasku powoduje, że na powierzchni ziemniaków podczas wybierania nie powstają zadrapania – dzięki temu przechowywane ziemniaki mają gładką powierzchnię. Gładka powierzchnia jest w mniejszym stopniu narażona na parch niż ma to miejsce w przypadku ziemniaków uprawianych w glebie zawierającej więcej kamieni i ziaren piasku mogących spowodować zadrapania podczas wzrostu i wybierania. Z tego względu „Lammefjordskartofler” nadają się do przechowywania.

Nazwa „Lammefjordskartofler” jest powszechnie znana w Danii. Liczne sklepy spożywcze oferują te ziemniaki w sprzedaży w opakowaniach opatrzonych napisem „Lammefjordskartofler”, a na samochodach ciężarowych, które codziennie transportują ziemniaki z obszaru Lammefjorden do terminali przeładunkowych w regionie stołecznym i w Jutlandii, widnieje wielkie logo z napisem „Lammefjordskartofler”, co jeszcze bardziej popularyzuje ten obszar.

„Lammefjordskartofler” stanowią jeden z czynników, dzięki którym obszar Lammefjorden kojarzony jest powszechnie z wysokiej jakości warzywami – w dużym stopniu zaś z ziemniakami. W wielkiej encyklopedii duńskiej („*Den store danske Encyklopædi*”) obszar Lammefjorden opisany jest w następujący sposób: „Osuszone dno fiordu charakteryzuje się bogatą produkcją roślinną, obejmującą zboże, materiał siewny i warzywa. Obszar Lammefjorden jest znany ze swoich marchewek i ziemniaków; przed 1980 r. znany był także z cebulek kwiatowych i szparagów”.

Obszar Lammefjorden wymieniany jest często przez media duńskie i zagraniczne w kontekście popularności, jaką w duńskich restauracjach cieszą się już od kilku lat dania oparte na surowcach pochodzących z państw nordyckich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.