

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 305/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„LÜNEBURGER HEIDEKARTOFFELN”****NR WE: DE-PGI-0005-0614-03.07.2007****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Lüneburger Heidekartoffeln”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Niemcy

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:

Jadalne ziemniaki przechowalnicze i wczesne zaliczane do klasy handlowej „ekstra”, uprawiane w regionie Lüneburger Heide. Ziemniaki pochodzące z regionu Lüneburger Heide mają jasną, gładką skórkę, płytke oczka i żółty miąższ. Ze względu na typ kulinarny ziemniaki te zaliczają się do „lekko zwiędłych podczas gotowania” („vorwiegend festkochend, vf”) lub „zwiędłych podczas gotowania” („festkochend, f”) i posiadają cechy jakościowe typowe dla klasy handlowej „ekstra”: są to zdrowe, całe, jędrne i praktycznie czyste ziemniaki, których minimalny rozmiar przy sortowaniu wynosi 30 mm w przypadku odmian podłużnych i 35 mm w przypadku odmian okrągłych. Największa różnica między największą i najmniejszą bulwą w danej partii lub danym opakowaniu nie może przekraczać 30 mm.

Udział ziemniaków nieodpowiadających normom jakości (tzn. zgniłe bulwy, bulwy o obcym zapachu lub z kiełkami i powyżej 2 mm, bulwy o nieprawidłowej wilgotności, zaatakowane chorobą „czarna nóżka”, szkliste, uszkodzone przez mróz lub wysoką temperaturę) oraz udział ciał obcych (kawałków ziemi lub pojedynczych kiełków) nie może przekraczać 5 %. Udział bulw zaatakowanych zarzą ziemniaka, mokrą zgnilizną i suchą zgnilizną oraz bulw uszkodzonych przez mróz, wysoką temperaturę lub kontakt z solą nie może przekraczać 1 %. Strupy nie powinny zasadniczo występować na ponad 25 % powierzchni bulwy, a udział bulw innej odmiany nie powinien przekraczać 2 % masy danego opakowania.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

—

3.5. *Specyficzne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Uprawa powinna odbywać się bezwzględnie zgodnie z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi dobrych praktyk wykorzystywania gruntów do celów produkcji rolnej („Richtlinien der guten fachlichen Praxis der landwirtschaftlichen Bodennutzung”) oraz w oparciu o wskazówki dotyczące aktualnych zaleceń izby rolniczej landu Dolna Saksonia w zakresie uprawy i ochrony roślin („Orientierung an den aktuellen Empfehlungen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen zum Pflanzenbau und Pflanzenschutz”). Obydwa dokumenty znacznie zaostrzają zakres obowiązujących prawnie norm. Na przykład nawożenie azotem na obszarze uprawy ograniczono do 160 kg azotu na hektar, z czego odlicza się dostępny roślinom azot glebowy, mając na względzie zapobieżenie niekorzystnemu wpływowi na smak ziemniaków.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Powiaty Celle, Gifhorn, Harburg, Lüchow-Dannenberg, Lüneburg (z wyjątkiem położonej na północ od Elby gminy Neuhaus), Soltau-Fallingb. i Uelzen oraz gmina Visselhövede należąca do powiatu Rotenburg (Wümme).

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar Lüneburger Heide leży w strefie klimatu umiarkowanego morskiego i charakteryzuje się łagodnymi zimami i chłodnymi latami oraz całorocznymi opadami. Klimat ten stwarza optymalne warunki dla uprawy ziemniaków. Na obszarze przeważają grunty niezalesione, ubogie w materię organiczną, piaszczyste i podatne na tworzenie się lotnych piasków. Jest to wynikiem wcześniejszego, trwającego przez stulecia nadmiernego wykorzystywania tych terenów poprzez tradycyjne formy użytkowania, które doprowadziły do powstania wrzosowisk (intensywna eksploatacja lasów bez uwzględnienia ich potencjału regeneracyjnego, a następnie dalsze nadmierne wykorzystanie poprzez tzw. „Plaggenhieb”, tzn. usuwanie wierzchniej warstwy gleby przy pomocy motyk lub rydli w celu wykorzystania jej jako podściółki dla bydła). Mineralizacja azotu w glebie jest niewielka.

Uprawa ziemniaków na obszarze Lüneburger Heide cieszy się długą tradycją. Lüneburger Heide jest od połowy XIX wieku jednym z najbardziej znanych i największych obszarów uprawy ziemniaków w Niemczech. Obszar ten jest tradycyjnym obszarem uprawy ziemniaków, a zatem rolnicy posiadają gromadzoną od wielu pokoleń wiedzę na temat uprawy.

O tym, że ziemniaki odgrywają w tym regionie jeszcze dziś szczególną rolę świadczą np. tradycyjne doroczne „święta ziemniaka” organizowane w wielu miejscowościach regionu, wybór „królowej ziemniaka” („Heide-Kartoffelkönigin”) oraz pierwszy w Niemczech „hotel pod znakiem ziemniaka” („Kartoffelhotel”), na wschodzie obszaru Lüneburger Heide.

Ziemniaki pochodzące z Lüneburger Heide wprowadzane do obrotu przez samych producentów i handlowców są w przeważającej mierze opatrzone oznakowaniem pochodzenia geograficznego. Dzieje się tak także poza regionem uprawy.

Ziemniaki są oferowane w lokalnych zakładach gastronomicznych jako szczególnie smaczna specjalność regionu. Przyrządzane są na liczne sposoby, między innymi w ramach specjalnych menu oferujących dania z ziemniaków z Lüneburger Heide.

5.2. *Specyfika produktu:*

Ziemniaki z Lüneburger Heide są dobrze znane w regionie i poza nim i cieszą się dobrą opinią.

Tradycyjnie w regionie Lüneburger Heide uprawia się odmiany określane jako „lekko zwięzłe podczas gotowania” i „zwięzłe podczas gotowania”. Dlatego też stosuje się wyłącznie te dwa rodzaje odmian. Ziemniaki mają typowe dla uprawianych w tym regionie odmian jasną skórkę i żółty miąższ.

Są wprowadzane do obrotu bez jakichkolwiek skaz i zabrudzeń, co stanowi istotny dowód ich jakości.

Ich smak nie jest narażony na niekorzystne zmiany związane z wysokim potencjałem mineralizacji azotu w glebie.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Długa tradycja uprawy ziemniaków, której sprzyjały optymalny klimat i warunki glebowe na ograniczonym obszarze geograficznym, oraz związana z nią szczególna kultura związana z uprawą ziemniaków na obszarze Lüneburger Heide doprowadziły do tego, że ziemniaki pochodzące z tego obszaru cieszą się wśród konsumentów szczególną renomą jako specjalność regionu.

Ubogie w materię organiczną i piaszczyste gleby występujące na tym obszarze pozwalają na uprawę typowych dla tego obszaru ziemniaków o jasnej skórce. Ze względu na strukturę gleby ziemniaki te można łatwo zbierać, a dzięki temu są one wprowadzane do obrotu bez jakichkolwiek skaz czy zabrudzeń, co stanowi istotny znak świadczący o ich jakości. Z uwagi na niski potencjał mineralizacji azotu w glebie ziemniaki nie są narażone na niekorzystną zmianę smaku wskutek nadmiernego uwalniania azotu. Poprzez celowe, lecz ograniczone nawożenie azotem producent może natomiast wyprodukować ziemniaki charakteryzujące się dobrym smakiem.

Dzięki wysokiej jakości produktu i długiej tradycji uprawy ziemniaki z obszaru Lüneburger Heide cieszą się znakomitą renomą.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Pełny tekst specyfikacji opublikowano w:

Markenblatt, tom 2 z 13.1.2006 r., część 7, s. 981

(http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=15)