

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2012/C 31/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS”

NR WE: ES-PDO-0005-0866-11.03.2011

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa:**

„Papas Antiguas de Canarias”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

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:*3.2.1. *Opis ogólny*

Nazwa „Papas Antiguas de Canarias” oznacza bulwy ziemniaków pochodzących z odmian uprawianych na Wyspach Kanaryjskich, nazywanych „starymi”, a także „lokalnymi”, „tradycyjnymi” lub „kolorowymi”. Pochodzą z nasion otrzymanych na obszarze produkcji i należących do gatunku *Solanum tuberosum*, podgatunek *andigena* i *tuberosum* oraz do gatunku triploidalnego *Solanum chaucha*, wprowadzonych na Wyspy Kanaryjskie przed dwudziestym wiekiem.

Ochroną objęte są następujące odmiany:

Powszechnie stosowana nazwa	Synonimy
Negrita de El Hierro	Papa Negra, Papa Negra de año, Papa de año
Buena Moza ó Palmera Blanca	Marciala Blanca, Palmera Blanca, Gobernadora Blanca, Forastera

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Powszechnie stosowana nazwa	Synonimy
Colorada	Marciala, Marciala Colorada, Palmera Colorada, Gobernadora Colorada, De Juan Niz
Corralera Tijarafera	
Corralera Colorada	
Corralera Legítima	
Corralera	
Negra de La Palma	Marciala Negra, Palmera Negra
Negra Veteada	
Rayada ó Jorge	Blanca y Morada
Haragana	
De Ojo Azul	
Blanca	
Moñigo de Camello	
De la Tierra	
Azucena Negra	Azucena Roja, Azucena Pintada, Azucena Oscura, Negra
Azucena Blanca	
Bonita Negra	Marrueco Negro
Bonita Blanca	Blanca Marrueca, Marrueca o Marroquina, Boba
Bonita Colorada	Marrueco/a Colorado/a, Bonita de Color, Bonita Roja
Bonita Llagada	Bonita Ojo Perdiz
Bonita Ojo de Perdíz	Bonita de Ojo Rosado, Ojo Perdiz
Borralla	Melonera, Montañera
Colorada de Baga	Colorada, Moruna, Londrera
Negra Yema de Huevo	Negra, Negra Ramuda, Morada o de Ojo Azul
Peluca Blanca	Peluquera Blanca
Peluca Negra	Peluqueras Negra
Peluca Roja	Peluca Rosada, Peluca Morada, Peluca Colorada, Peluca Encarnada, Peluquera Roja
Terrenta	Torrenta, Turrenta, Sietecueros, Bonita Terrenta

### 3.2.2. Charakterystyczne właściwości produktu

#### 3.2.2.1. Właściwości fizykochemiczne:

Zawartość białka przekracza 1,5 % masy w masie suchej.

Zawartość masy suchej przekracza 21 %, a w niektórych miejscach może przekraczać 30 %.

Z uwagi na wysoką zawartość masy suchej po ugotowaniu ziemniaki mają mączasty wygląd.

Podstawową cechą opisywanych ziemniaków jest ich mały rozmiar – ich średnica wynosi 1–8 centymetrów. Takie rozmiary są jedną z charakterystycznych cech fizycznych produktu.

#### 3.2.2.2. Właściwości morfologiczne:

Typowa gleba wulkaniczna Wysp Kanaryjskich, która charakteryzuje się brakiem materii organicznej i występowaniem dużych ilości składników mineralnych typu bazaltowego, doprowadziła do uzyskania unikalnego produktu, którego właściwości warunkują odmienną morfologię „Papas Antiguas de Canarias”:

— kolor skórki od ciemnofioletowego do brunatnego przechodzący przez różowy i pomarańczowy,

— kolor miąższu od kremowego do intensywnie żółtego jak żółtko jajka. Kolor ten staje się coraz intensywniejszy w trakcie gotowania,

— zaokrąglony kształt o nierównej powierzchni charakteryzującej się występowaniem mniej lub bardziej głębokich oczek,

— mała lub bardzo mała wielkość, średnica 1–8 centymetrów.

#### 3.2.2.3. Właściwości organoleptyczne:

##### **Wygląd**

a) wygląd zewnętrzny: określony już w charakterystyce morfologicznej;

b) wygląd wewnętrzny: gama kolorów omawianych ziemniaków obejmuje barwy od jasnokremowej do intensywnie żółtej po ugotowaniu. Niekiedy można zauważyć bardzo estetyczne pierścienie antocyjanowe.

##### **Aromat**

Ugotowane ziemniaki „Papas Antiguas de Canarias” mają świeży, łagodny i lekki aromat, który oscyluje pomiędzy sorgo (kukurydzą) i kasztanami.

##### **Smak**

Po ugotowaniu ziemniaki mają łatwo rozpoznawalną na podniebieniu teksturę charakteryzującą się brakiem grudek. Tekstura może być mączasta, kremowa i aksamitna lub kremowa, gęsta i mało mączasta. W smaku przypominają prażone zboża i suszone owoce jesienne.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Poniżej opisano poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### 3.5.1. Przygotowanie gleby i siew

Przygotowanie gleby polega na jej przewietrzeniu poprzez zaoranie do głębokości 15–20 cm w okresie między grudniem i lutym.

### 3.5.2. Oranie

Orkę przeprowadza się maksymalnie dwukrotnie. Pierwsza jest głęboka i odbywa się ze znacznym wyprzedzeniem przed siewem w celu poprawy zdolności zatrzymywania wody deszczowej przez glebę. Druga odbywa się tuż przed siewem.

Bulwy umieszcza się na dnie bruzd i rozmieszcza w odległości 20–30 cm.

### 3.5.3. Okopywanie

Do okopywania przystępuje się, gdy pęd osiąga wysokość 10–15 cm; chodzi o otoczenie rośliny ziemią, którą wznosi się wokół jej łodygi.

### 3.5.4. Zbiór

Zbiór odbywa się ręcznie lub mechanicznie, gdy bulwa osiągnęła dojrzałość umożliwiającą wprowadzenie jej do obrotu oraz stan fizjologiczny, który można rozpoznać na podstawie następujących znaków: żółknięcie pędów, opadnięcie liści i schnięcie bulwy. Okres zbiorów trwa od maja do sierpnia w zależności od dnia siewu.

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

Jednolite partie produktu pakuje się w nowe i czyste opakowania zrobione z materiałów odpowiednich do dobrego przechowywania produktu. Opakowania pieczętuje się lub zszywa maszynowo.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Produkt opatruje się etykietami, na których figurują obowiązkowo i w sposób widoczny wspólnotowe logo chronionej nazwy pochodzenia i napis ChNP „Papas Antiguas de Canarias”, jak również dane, które należy na ogół wspomnieć na mocy przepisów.

Ziemniaki objęte ChNP przeznaczone do spożycia opatruje się etykietą lub numerowaną etykietą dodatkową, którą kontroluje organ kontrolny. Należy ją dołączyć przed wprowadzeniem produktu do obrotu w sposób umożliwiający tylko jednokrotne zastosowanie.

Na etykiecie można również wspomnieć nazwę wyspy i konkretne miejsce, w którym wyprodukowano ziemniaki objęte ChNP, a także nazwę uprawy.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny ograniczony dla ChNP „Papas Antiguas de Canarias” składa się z terenów nadających się do uprawy na Wyspach Kanaryjskich, w szczególności obszarów wulkanicznych o średniej wysokości nieprzekraczającej 1 200 metrów nad poziomem morza.

W skład archipelagu Wysp Kanaryjskich wchodzi siedem wysp: El Hierro, La Gomera, La Palma, Teneryfa, Fuerteventura, Gran Canaria i Lanzarote. Archipelag znajduje się naprzeciw zachodniego wybrzeża Afryki, między 27° 37' i 29° 25' szerokości geograficznej północnej oraz 13° 20' i 18° 10' długości geograficznej zachodniej.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Szczególony charakter obszaru geograficznego wiąże się z jego szerokością geograficzną, a także z jego warunkami glebowymi i klimatycznymi i z ukształtowaniem terenu. Ogół wspomnianych warunków połączonych z tradycyjnymi praktykami w zakresie uprawy określają właściwości ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias”.

Następujące czynniki nadają obszarowi geograficznemu szczególny charakter:

- szerokość geograficzna: położenie geograficzne Wysp Kanaryjskich zapewnia optymalne warunki dla uprawy ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias”. Omawiane wyspy mieszczą się między 27° 37' i 29° 25' szerokości geograficznej północnej oraz 13° 20' i 18° 10' długości geograficznej zachodniej,

- warunki glebowe i klimatyczne: typowa gleba wulkaniczna obszaru geograficznego wyznaczonego dla ChNP charakteryzuje się brakiem materii organicznej i występowaniem dużych ilości składników mineralnych typu bazaltowego.

Rodzaje gleb, na których produkuje się ziemniaki „Papas Antiguas de Canarias”, należą do rodzaju *alfisols* i *andisols*, znanych potocznie jako „gleba gliniasta” i „czarnoziem lub gleba wulkaniczna”, charakterystycznych dla Wysp Kanaryjskich.

Obszar uprawy ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” odpowiada obszarom klimatycznym *Oleo-Rhamnatea crenulatae* (półsuche i suche lasy termo- i sklerofilne w warunkach termicznych bioklimatu kanaryjskiego) i *Pruno-Laureata azoricae* (wilgotne lasy wawrzynowe w warunkach termicznych bioklimatu kanaryjskiego). Dane właściwości glebowe i klimatyczne są czynnikami determinującymi uprawę i produkcję ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias”.

- Ukształtowanie terenu: obszar uprawy ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” mieści się w enklawie *medianías*, obszarze znajdującym się poniżej 1 200 metrów nad poziomem morza, który charakteryzuje się odrębnością geograficzną i inwersją termiczną na wyżej położonych terenach, wynikającą z pasatów i zimnego prądu kanaryjskiego, jak również z prądów z kontynentu afrykańskiego (*tiempo sur*). Obszar *medianías* charakteryzuje się jednolitością krajobrazu o szczególnym znaczeniu na Wyspach Kanaryjskich: chodzi o teren, który był stopniowo i z wysiłkiem tworzony przez rolników kanaryjskich, którzy musieli na przestrzeni wieków pokonywać trudności w rozwoju rolnictwa wynikające ze stromych zboczy, braku ziemi, niedoboru wody i dominujących wiatrów.
- Czynniki ludzkie: dawniej uprawa ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” była uprawą rodzinną, która odbywała się w ogrodzie warzywnym, co pozwoliło utrzymać na przestrzeni lat tradycyjne praktyki. Omawiane praktyki polegają na wykonywaniu ręcznie lub w ograniczonym zakresie mechanicznie wszystkich etapów wysadzania, takich jak przygotowanie gleby, dwukrotna orka i siew w brzdach, najlepiej od grudnia do lutego. Na wyspie Lanzarote, z uwagi na szczególne cechy glebowe i orograficzne, wysadzanie odbywa się na ogół przy pomocy narzędzia zwanego *plantón*. Również tradycyjne praktyki, takie jak okopywanie polegające na przemieszczaniu ziemi w celu wzniesienia jej wokół łodygi rośliny, wykonywane są ręcznie.

Lokalne odmiany ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” odpowiadają bulwom, które w Europie produkuje się tradycyjnie w archipelagu Wysp Kanaryjskich i które nie tylko posiadają cechy genetyczne o nieocenionej wartości, ale także wpisują się w ważne dziedzictwo etnograficzne i społeczno-gospodarcze, ponieważ wiążą się ściśle z mnóstwem zwyczajów i obyczajów typowych dla tradycyjnych systemów rolniczych z wysp, jakimi są *medianías*. Przyczyniły się ponadto do utrzymania dochodów rolników, którzy je zachowali.

Przedmiotowe ziemniaki stanowią część tradycyjnej gastronomii wysp; stanowią punkt odniesienia kuchni kanaryjskiej i są jednym z produktów cieszących się największym zainteresowaniem wśród turystów.

## 5.2. Specyfika produktu:

Szczególne cechy ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” wynika z ich właściwości fizykochemicznych, szczególnych cech morfologicznych, wyjątkowych właściwości organoleptycznych, długiego okresu wegetacji i formy uprawy.

- Wysoka zawartość masy suchej, przekraczająca 21 %, jest jedną z właściwości fizykochemicznych ziemniaków objętych ChNP.
- Morfologia: z uwagi na ich nieregularny kulisty kształt, mały rozmiar (średnica 1–8 cm), kolor skórki i oczka, które na nich występują, przy zakupie konsument rozpoznaje z łatwością ziemniaki jako „Papas Antiguas de Canarias”.
- Właściwości organoleptyczne: zabarwienie skórki ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” obejmuje całą gamę atrakcyjnych kolorów, od ciemnofioletowego do brązowego, przechodząc przez różowy i pomarańczowy. Dlatego też nazywa się je „kolorowymi ziemniakami”. Atrakcyjne kolory są ich szczególną cechą.

Ugotowane ziemniaki „Papas Antiguas de Canarias” mają świeży, łagodny i lekki aromat, który oscyluje pomiędzy sorgo (kukurydzą) i kasztanami, a jego wyraźne utrzymywanie się wyróżnia go spośród innych zapachów. Ich smak po ugotowaniu jest wyjątkowy i przypomina prażone zboża i suszone owoce jesienne. Tekstura jadalnej części ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” jest jednolita, dzięki niewystępowaniu grudek wyczuwalnych na podniebieniu, co jest oczywistym znakiem wyróżniającym.

- Ziemniaki te charakteryzują się długim okresem wegetacji, przedłużonym okresem odpoczynku, któremu towarzyszą predyspozycje do przechowywania w porównaniu z innymi odmianami.
- Tworzenie się bulw odmian objętych ChNP wymaga krótkich cykli oświetlenia i niezbyt wysokich temperatur, które jednak nie mogą być niższe niż 5 °C, nawet podczas okresów zimowych. Dlatego *medianías* są idealnym obszarem do ich uprawy.
- Specyfika produktu odpowiada sformułowaniom użytym przez państwo hiszpańskie w Real Decreto 31/2009 z dnia 16 stycznia 2009 r. przyjmującym normę jakości handlowej dla ziemniaków spożywczych na rynku krajowym i zmieniającym załącznik I do Real Decreto 2192/1984 z dnia 28 listopada 1984 r. przyjmującego rozporządzenie wykonawcze do norm jakości dla świeżych owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu na rynku wewnętrznym, które wyraźnie zwalniają ziemniaki „Papas Antiguas de Canarias” ze spełniania wymienionych norm.

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):*

Związek przyczynowy pomiędzy pochodzeniem geograficznym a jakością i właściwościami produktu jest bezpośrednim skutkiem warunków produkcji, w szczególności szerokości geograficznej (między 29° N i 27° S) i warunków glebowych i klimatycznych wyznaczonego obszaru geograficznego.

Dostosowanie upraw do suchości gleb wulkanicznych typu bazaltowego, występowanie piasku wulkanicznego lub lapilli, brak substancji organicznych, jak również ogół czynników glebowych i klimatycznych właściwych dla Wysp Kanaryjskich, zmusiły wspomniane odmiany do idealnego dostosowania się do środowiska, tworząc w ten sposób produkt unikalny pod względem szczególnych właściwości morfologicznych, chemicznych i organoleptycznych opisanych w pkt 3.2.2.

Klimat Wysp Kanaryjskich charakteryzuje się słabą ilością opadów i determinującym górzystym ukształtowaniem terenu (to na Wyspach Kanaryjskich znajduje się najwyższy położony punkt Hiszpanii). Ukształtowanie terenu gór wulkanicznych i ogół czynników klimatycznych wywołują tak zwany „deszcz horyzontalny” wynikający z inwersji termicznej na wyżej położonych terenach, występowania pasatów, zimnego prądu kanaryjskiego i prądów z kontynentu afrykańskiego (*tiempo sur*). Wspomniany deszcz horyzontalny nie wnika głęboko w glebę, w związku z czym ziemniaki zawierają mało substancji wilgotnej, a więc dużo masy suchej, jak również skoncentrowanych charakterystycznych związków odżywczych, barwników i związków aromatycznych.

Jeżeli chodzi o czynnik ludzki, w zależności od terenu uprawa ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias” odbywa się ręcznie lub w bardzo ograniczonym zakresie przy pomocy środków mechanicznych.

Tradycyjna praktyka rolników uprawiających „Papas Antiguas de Canarias” polega na wymianie nasion pomiędzy różnymi powierzchniami produkcyjnymi wewnątrz chronionego obszaru geograficznego w ramach złożonej sieci, co pozwoliło na zachowanie odmian objętych ChNP, które dostosowały się na przestrzeni wieków, stając się jedynymi odmianami. Na Wyspach Kanaryjskich mieści się obecnie pierwszy bank zasobów genowych „Papas Antiguas de Canarias” do celów reprodukcji krajowych nasion.

Nie można rozdzielać czynników, które są źródłem szczególnych właściwości ziemniaków „Papas Antiguas de Canarias”, ponieważ występują one jednocześnie, co czyni produkt na tyle wyjątkowym, że nie występuje on nigdzie indziej.

W związku z powyższym można stwierdzić, że warunki geograficzne (w szczególności szerokość geograficzna), orograficzne, glebowe (ważny czynnik w przypadku tego rodzaju uprawy) i klimatyczne obszaru w połączeniu z tradycją uprawy i doświadczeniem rolników sprawiają, że ziemniaki „Papas Antiguas de Canarias” posiadają wyróżniające je unikalne właściwości.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2011/025/006.html>

---