

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 180/10)

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⁾

„PEMBROKESHIRE EARLIES”/„PEMBROKESHIRE EARLY POTATOES”

NR WE: GB-PGI-0005-01087-29.01.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

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

„Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” to nazwa nadana niedojrzałym ziemniakom z gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny *Solanaceae*. Muszą one być sadzone, uprawiane i zbierane na wyznaczonym obszarze – w hrabstwie Pembrokeshire w zachodniej Walii.

Ziemniaki są małe (o średnicy 15–70 mm), mają okrągły lub owalny kształt, ich skórka jest delikatna, a smak i aromat zdecydowany, świeży, ziemisty i orzechowy. Bulwy mają kremową konsystencję i biały, przechodzący w jasnożółty kolor, jednolity w całym ziemniaku. Sadzeniaki sadi się od połowy lutego (a na terenach nadbrzeżnych, na których nie występują przymrozki, nawet pod koniec stycznia), a zbiera od początku maja do końca lipca. Jest to o wiele wcześniej niż w pozostałych częściach Walii, ponieważ łagodniejszy klimat i żyzne, łatwe w uprawie i dobrze przepuszczające gleby Pembrokeshire oznaczają mniejsze ryzyko wystąpienia przymrozków niż w głębi lądu.

⁽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.

Ziemniaki „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” zawdzięczają swoje niepowtarzalne cechy łagodnemu klimatowi oraz wyjątkowym glebom Pembrokeshire, umożliwiającym ich wczesną uprawę i wczesny zbiór. Dzięki krótkiemu sezonowi wegetacyjnemu powstaje charakterystyczny świeży, ziemisty smak tych wczesnych ziemniaków.

Ziemniaki sprzedaje się zgodnie z wymaganiami klienta luzem na wagę albo w opakowaniach o różnej masie.

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*

„Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early potatoes” muszą być sadzone, uprawiane i zbierane na wyznaczonym obszarze.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Etykieta musi zawierać nazwę „Pembrokeshire Early Potatoes” lub „Pembrokeshire Earlies”.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Hrabstwo Pembrokeshire leży w zachodniej Walii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Hrabstwo Pembrokeshire położone jest w najbardziej na zachód wysuniętym krańcu Walii i z trzech stron otoczone jest morzem. Region korzysta z ciepła wytwarzanego przez morze, które jest ogrzewane Prądem Północnoatlantyckim należącym do Prądu Zatokowego (Golfstromu). Prąd Zatokowy jest ciepłym prądem, dzięki któremu zachodnie wybrzeże Wielkiej Brytanii jest cieplejsze niż wschodnie. Ocieplający wpływ morza oraz związany z nim zrównoważony klimat umożliwiają szybsze ogrzewanie się gleby w Pembrokeshire, dzięki czemu w hrabstwie panują warunki sprzyjające produkcji wczesnych ziemniaków. Ponadto ocieplający wpływ klimatu minimalizuje ryzyko wystąpienia przymrozków, co niezwykle skutecznie zapobiega szkodom wyrządzanym wschodzącym roślinom ziemniaka.

Gleba i klimat wyznaczonego obszaru przyczyniają się do renomy ziemniaków „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes”, umożliwiając ich wyjątkowo wczesną uprawę i zbiór. Podczas krótkiego i wczesnego sezonu wegetacyjnego otrzymuje się małe ziemniaki o świeżym, typowo ziemistym i orzechowym aromacie.

Uwarunkowania geologiczne regionu Pembrokeshire charakteryzują się występowaniem bardzo starych skał pochodzących z prekambriu oraz starszego i młodszego paleozoiku, z których powstały wyjątkowe gleby. Najwięcej ziemniaków „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” uprawia się na nadbrzeżnych, skierowanych na południe zboczach o glebach z czerwonego piaskowca, które z natury są żyzne, łatwe w uprawie i dobrze przepuszczające i które wiosną szybko się ogrzewają. Dzięki umiarkowanemu klimatowi oraz żyznym glebom sezon wegetacyjny trwa w Pembrokeshire średnio 9 miesięcy, czyli jest dłuższy i rozpoczyna się wcześniej niż w innych hrabstwach Walii. Podłoże jest kamieniste i podczas gdy większe kamienie w większości są usuwane, aby zminimalizować ryzyko uszkodzenia bulw, mniejsze kamienie pozostawione na polach przyczyniają się do ogrzewania gleby, utrzymując ciepło przez noc.

5.2. *Specyfika produktu*

„Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” wyróżniają się szczególnym wyglądem oraz charakterystycznym smakiem, dzięki czemu są niezwykle cenione. Renoma tych wczesnych ziemniaków oraz duży popyt na nie wynikają z faktu, że są to najwcześniej dostępne ziemniaki na rynku w Walii, oraz z ich charakterystycznego wyglądu, smaku i konsystencji.

W procesie przygotowania gleby mniejsze kamienie pozostawia się w ziemi w celu ułatwienia jej ogrzewania się; gdy temperatura gleby osiągnie 10 °C pole jest bronowane w celu dalszego napowietrzenia gleby i spowodowania, by stała się ona możliwie jak najbardziej rozdrobniona i przepuszczająca. Następnie w ziemi tworzy się płytkie bruzdy i sadi ziemniaki – ręcznie lub mechanicznie. W celu osiągnięcia szybkiej wegetacji sadzeniaki sadi się na głębokości ok. 75 mm, przy czym pod bulwą powinna się znajdować warstwa ziemi podobnej grubości. Płytkie bruzdy umożliwiają szybsze ogrzewanie się gleby oraz szybkie wschody rośliny. Również niewielki rozmiar ziemniaków „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” podczas zbioru wymaga płytkich bruzd.

„Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” zbierane są jako młode bulwy i dlatego są małe. Mają charakterystyczny świeży, zdecydowany, ziemisty i orzechowy smak i aromat. Przez pierwsze dwa tygodnie zbioru skórka ziemniaków jest miękka i wrażliwa, dlatego też należy się z nimi delikatnie obchodzić. Ziemniaki zbiera się ręcznie i sprzedaje z ziemią na skórce w celu zminimalizowania uszkodzeń. W miarę upływu okresu zbioru skórka ziemniaków twardnieje, umożliwiając zbiór mechaniczny, jednak z uwagi na delikatną młodą skórkę ziemniaków należy się z nimi zawsze obchodzić niezwykle ostrożnie.

„Pembrokeshire Earlies” /„Pembrokeshire Early Potatoes” mają ustabilizowaną pozycję i zdobyły powszechne uznanie przemysłu spożywczego zarówno w Zjednoczonym Królestwie, jak i poza jego granicami. Jako produkt wysokiej jakości są wykorzystywane przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a ich nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach. Wielu renomowanych restauratorów oraz liczne przedsiębiorstwa rolno-spożywcze preferują te wczesne ziemniaki.

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)*

Renoma ziemniaków „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” i popyt na nie wynikają z faktu, że są to najwcześniej dostępne ziemniaki na rynku w Walii, oraz z ich charakterystycznego zdecydowanego, świeżego, ziemistego i orzechowego smaku i aromatu. Żyzne, łatwe w uprawie i dobrze przepuszczające kamieniste gleby wyznaczonego obszaru ogrzewają się wyjątkowo szybko dzięki łagodnemu klimatowi, umożliwiając w regionie Pembrokeshire najwcześniejszą i najdłuższą wegetację w całej Walii. Dlatego też „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” mogą być sadzone i zbierane wcześniej niż w innych częściach Walii. Możliwość dokonywania zbioru ziemniaków „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” w tak wczesnym stadium oznacza, że ziemniaki te różnią się pod względem właściwości organoleptycznych od dojrzałych bulw.

Plantatorzy ziemniaków „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” posiadają intuicyjną wiedzę na temat lokalnych cech charakterystycznych oraz szczególne umiejętności związane z uprawą tych wczesnych ziemniaków. Umiejętności te, właściwe dla tego regionu i uprawianej rośliny, były przez lata rozwijane i przekazywane z pokolenia na pokolenie. Decydujące znaczenie ma odpowiednie przygotowanie gleby, podczas którego często pozostawia się na polu małe kamienie w celu ułatwienia ogrzewania się gleby; jedynie doświadczeni rolnicy z regionu są w stanie rozpoznać, kiedy kielkujące ziemniaki osiągają optymalne do sadzenia stadium rozwoju. Rozpoznanie właściwego momentu do sadzenia, umożliwiającego osiągnięcie jak największych zbiorów, wymaga wyczucia i zrozumienia wielu czynników, takich jak stan gleby, jej temperatura i pogoda. Ponadto pierwsze „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” zbierane są ręcznie (a nie mechanicznie) i sprzedawane z ziemią na skórce w celu ochrony delikatnej skórki ziemniaków.

Przeszłość wyznaczonego obszaru wiąże się z historią wczesnych ziemniaków i uwypukla gospodarcze i kulturalne znaczenie „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” dla hrabstwa Pembrokeshire. W swojej książce pt. „Historia i wpływ społeczny ziemniaka” („The History and Social influence of the potato”) Redcliffe Salaman twierdzi, że uprawa ziemniaków była rozpowszechniona w Pembrokeshire od 1776 r. Podczas drugiej wojny światowej uprawa ziemniaków w Pembrokeshire zajmowała znaczącą powierzchnię gruntów, a znaczenie uprawy wczesnych ziemniaków w hrabstwie nadal wzrastało w latach 50. XX wieku i wzrasta aż do dziś. W latach 80. XX wieku utworzono grupę ds. wprowadzania ziemniaka Pembrokeshire do obrotu, a w 1995 r. powstał zakład przetwórczy, który obecnie sortuje i przetwarza ziemniaki „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” na potrzeby różnych rynków.

„Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” zdobyły renomę produktu wysokiej jakości, mają ustabilizowaną pozycję i cieszą się powszechnym uznaniem przemysłu spożywczego na poziomie lokalnym w Pembrokeshire, Walii, Zjednoczonym Królestwie i za granicą. Jako produkt wysokiej

jakości są wykorzystywane przez wielu szefów kuchni i znawców sztuki kulinarnej, a ich nazwa regularnie pojawia się w ich jadłospisach jako specjalność regionalna. Chociaż można je serwować na wiele sposobów, najczęściej są po prostu podawane z masłem po ugotowaniu na świeżo na parze. Wielu renomowanych restauratorów oraz przedsiębiorstwa rolno-spożywcze preferują te ziemniaki z Pembrokeshire.

Owen Hall, szef kuchni w hotelu Wolfscastle, Pembrokeshire, Walia

„... moim zdaniem »Pembrokeshire Earlies« mają niepowtarzalny smak, który zawdzięczają bogatym glebom w Pembrokeshire”.

W 2009 ziemniaki „Pembrokeshire Earlies”/„Pembrokeshire Early Potatoes” zdobyły wiele nagród w konkursie „Prawdziwy smak Walii”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/pembrokeshire-early-potatoes-pgi-120907.pdf>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.