

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2017/C 391/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIAN W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„PATATA DELL’ALTO VITERBESE”**

**Nr UE: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

CO.PVIT Soc. Coop. Agr.  
Via Rugarella 8  
01021 Acquapendente (VT)  
ITALIA

Tel. +39 0763733264  
Faks +39 0763731064  
E-mail: info@copavit.it

Spółdzielnia CO.PVIT Soc. Coop. Agr. jest uprawniona do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: [Opakowanie]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

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

## 5. Zmiany

### Opis produktu

- 1) Następujące zdanie w art. 2 specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„Nazwa »Patata dell'Alto Viterbese« odnosi się do bulwy gatunku *Solanum tuberosum*, odmian: Monalisa, Amber, Agate, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona i Agria, uprawianych na obszarze określonym w art. 3, które w momencie wprowadzenia do obrotu wykazują następujące właściwości:”

otrzymuje brzmienie:

„Nazwa »Patata dell'Alto Viterbese« odnosi się do dojrzałych bulw gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny *Solanaceae*, które uzyskuje się z sadzeniaków odmian ziemniaków wymienionych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych. Uprawia się je na obszarze określonym w art. 3 i w momencie wprowadzenia do obrotu wykazują one następujące właściwości:”.

Dopuszcza się wykorzystanie innych odmian roślin wymienionych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych. Zmiana ta pozwala rolnikom na stosowanie odmian udostępnianych każdego roku dzięki badaniom naukowym, pod warunkiem że zostają utrzymane właściwości produktu, które decydowały o jego reputacji na przestrzeni lat.

- 2) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„W przypadku stosowania całych bulw ich kaliber nie powinien przekraczać 55 mm.”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku stosowania całych bulw ich kaliber nie powinien przekraczać 65 mm.”.

Maksymalny kaliber stosowanych sadzeniaków zostaje zwiększony o 10 mm. Zmiana ta pozwala na dostosowanie specyfikacji do praktyk gospodarki rolnej, które zmieniły się w ostatnich latach.

- 3) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„Orka do głębokości co najmniej 30 cm musi się odbyć we wrześniu lub październiku, tak by zimowy deszcz, mróz i śnieg rozbiły największe grudy ziemi, co pozwoli otrzymać glebę o teksturze bardziej sprzyjającej sadzeniu sadzeniaków.”

otrzymuje brzmienie:

„Orka lub podorywka do głębokości co najmniej 30 cm musi się odbyć w okresie od września do grudnia roku poprzedzającego sadzenie, tak by zimowy deszcz, mróz i śnieg rozbiły największe grudy ziemi, co pozwoli otrzymać glebę o teksturze bardziej sprzyjającej sadzeniu sadzeniaków.”.

Przewidziano podorywkę, która jest zalecana w rolnictwie ekologicznym i w innych praktykach gospodarki rolnej przyjaznej środowisku i klimatowi, ponieważ pomaga ona wyeliminować podeszwę płużną i uniknąć zubożenia materii organicznej gleby.

Okres, w którym można przeprowadzić orkę (orkę głęboką i podorywkę), przedłużono, aby spełnić potrzeby w zakresie orki związane z obserwowaną w ostatnich latach zmianą klimatu.

- 4) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„Ilość materiału sadzeniowego na hektar wynosi 1 000–1 200 kg w przypadku sadzeniaków krojonych i 1 800–3 000 kg w przypadku całych sadzeniaków.”

otrzymuje brzmienie:

„Ilość materiału sadzeniowego na hektar wynosi 800–1 200 kg w przypadku sadzeniaków krojonych i 1 500–3 000 kg w przypadku całych sadzeniaków.”.

Zmniejszono minimalną liczbę zarówno sadzeniaków krojonych, jak i całych sadzeniaków, aby umożliwić rolnikom zarejestrowanym w systemie certyfikacji ChOG „Patata dell'Alto Viterbese” stosowanie nowych technik gospodarki rolnej, dzięki którym możliwe jest obniżenie kosztów sadzenia.

- 5) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„ziemniaki można uprawiać na tej samej działce po roku uprawiania na niej innych roślin uprawnych.”

otrzymuje brzmienie:

„ziemniaki można uprawiać na tej samej działce po roku uprawiania na niej innych roślin uprawnych nienależących do rodziny *Solanaceae*.”.

Dzięki zmianie wyraźnie wskazano, że konieczna jest rotacja z roślinami uprawnymi, które nie należą do rodziny *Solanaceae*. Zmiana ta ma zapewnić lepsze zwalczanie szkodników.

- 6) Skreśla się zdanie w brzmieniu:

„Lokalna dezynfekcja jest dozwolona, jeżeli obsadza się całe pole lub pojedyncze bruzdy.”.

Lokalna dezynfekcja jest objęta integrowaną ochroną roślin regionu Lacjum, w związku z czym w ramach odpowiednich specyfikacji już jest obowiązkowa dla producentów ziemniaków „Patata dell’Alto Viterbese”.

- 7) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji produktu:

„Wkrótce po wystąpieniu sytuacji wyjątkowej pole należy wypielić, a następnie przeorać.”

otrzymuje brzmienie:

„Wkrótce po wystąpieniu sytuacji wyjątkowej pole należy wypielić, a następnie przeorać co najmniej jeden raz.”.

Przewidziano więcej niż jednokrotne przeoranie. Zmiana pozwala na lepsze zwalczanie chwastów.

- 8) Następujące zdanie w art. 5 specyfikacji i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczony jest w wodzie ozonowanej w celu spowolnienia procesu utleniania.”

otrzymuje brzmienie:

„Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczony jest w specjalnym roztworze w celu spowolnienia procesu utleniania.”.

Biorąc pod uwagę postęp technologiczny, zmiana pozwala podmiotom pakującym na stosowanie alternatyw dla wody ozonowanej w celu spowolnienia procesu utleniania.

### Związek

- 9) Następujące zdanie w art. 6 specyfikacji i pkt 5.1 jednolitego dokumentu:

„Są to gleby kwaśne o pH wynoszącym 5–6,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 000 ppm) i mikroelementów.”

otrzymuje brzmienie:

„Są to gleby od mało kwaśnych do subalkalicznych o pH wynoszącym 5,5–7,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 300 ppm) i mikroelementów.”.

Opis właściwości chemicznych gleby dostosowano w następstwie analiz przeprowadzonych na polach przez producentów ziemniaków „Patata dell’Alto Viterbese”. Zmiana nie wpływa na właściwości produktu, które pozostają bez zmian, ani też na reputację ChOG, która stanowi główny związek między produktem a obszarem geograficznym.

**Inne****Pakowanie**

10) Następujące akapity w art. 8 specyfikacji i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„w przypadku produktu świeżego:

- opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka kartonowe o pojemności: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg;
- siatki o pojemności: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg;
- worki o pojemności: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg;
- kartony o pojemności: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;
- skrzynie drewniane o pojemności: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg;
- kosze o pojemności: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;”

„w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg i 10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg (masa po odsączeniu).”

otrzymują brzmienie:

„w przypadku produktu świeżego:

- opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka papierowe, siatki, torebki, drewniane skrzynki i kosze o pojemności 1–25 kg.”

„w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5–10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5–10 kg;
- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5–10 kg (masa po odsączeniu).”

W ramach tej zmiany przegrupowuje się główne rodzaje opakowań, dopuszczając opakowania o dowolnej wadze w przedziale 1–25 kg w przypadku świeżych ziemniaków i 0,5–10 kg w przypadku ziemniaków do natychmiastowego spożycia, aby lepiej zaspokoić potrzeby rynku.

11) Następujące zdanie w art. 8 specyfikacji i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

„Produktu nie można sprzedawać luzem, chyba że poszczególne bulwy są oznakowane zgodnie z przepisami określonymi w niniejszym artykule.”

otrzymuje brzmienie:

„Produktu nie można sprzedawać luzem.”.

Skreśla się warunki sprzedaży produktu luzem, ponieważ w praktyce nie stosuje się tego typu sprzedaży.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „PATATA DELL'ALTO VITERBESE”

Nr UE: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

## 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Patata dell'Alto Viterbese”

## 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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Patata dell'Alto Viterbese” odnosi się do dojrzałych bulw gatunku *Solanum tuberosum* z rodziny *Solanaceae*, które uzyskuje się z sadzeniaków odmian ziemniaków wymienionych we wspólnym katalogu odmian gatunków roślin rolniczych. Uprawia się je na wyznaczonym obszarze i w momencie wprowadzenia do obrotu wykazują one następujące właściwości:

Właściwości fizyczne:

- kształt: regularny owalny lub owalny wydłużony,
- kaliber: 40–75 mm,
- skórka: żółta, gładka,
- miąższ: żółty,
- część jadalna: nie mniej niż 97 %.

Ziemniaki do natychmiastowego spożycia nie podlegają żadnym ograniczeniom pod względem kształtu lub kalibru. Są one pozbawione skórki i pokrojone zgodnie z potrzebami rynku.

Właściwości chemiczne (na 100 g części jadalnej):

- zawartość wody: 75–85 %,
- skrobia: co najmniej 10 g.

Tolerancje jakościowe:

Każda wada, która ma nie więcej niż 3 mm głębokości, uznawana jest za powierzchniową i nie jest brana pod uwagę; nie dotyczy to strupów powierzchniowych i wad zajmujących więcej niż 15 % powierzchni bulw.

W każdym opakowaniu przeznaczonym do sprzedaży dopuszcza się ponadto następujące tolerancje jakościowe:

- zewnętrzne wady bulw:
  - niedojrzałe, niecałe, zwiędłe i zdeformowane: 1 % masy,
  - pozieleniałe: 3 % masy,
  - strupy na powierzchni: 3 % masy,
  - uszkodzenia mechaniczne: 3 % masy,
  - uszkodzenia spowodowane chorobami grzybowymi: 2 % masy,

- wewnętrzne wady bulw:
  - rdzawa plamistość: 3 % masy,
  - plamy pod skórka: 5 % masy,
  - pustawość bulw: 3 % masy,
- wady związane z uprawą:
  - przyklejona ziemia: 1 % masy,
  - ziemia nieprzyklejona i inne zanieczyszczenia: 0 % masy.

Tolerancje jakości nie mogą w żadnym wypadku przekroczyć 10 % masy łącznej. Niedopuszczalny jest jakikolwiek obcy zapach lub smak.

W przypadku występowania plam w pakowanych ziemniakach do natychmiastowego spożycia ograniczenie wynosi 5 % masy.

Tolerancje kalibru:

każde opakowanie produktów przeznaczonych do natychmiastowego spożycia może zawierać bulwy mniejsze lub większe od wskazanego kalibru o maksymalnie 5 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

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

Wszystkie czynności związane z uprawą ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt można przekazać bezpośrednio do sprzedaży bez obróbki lub przechowywać go w magazynach chłodniczych bez dostępu światła, w temperaturze 5–8 °C i wilgotności 88–93 %. Bulwy nie mogą być przechowywane w chłodni dłużej niż 9 miesięcy.

Ziemniaki mogą być poddane zabiegom z użyciem gazów zapobiegającym wypuszczaniu pędów.

W przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

Ziemniaki poddawane są procesowi mycia w wodzie w celu usunięcia ziemi i ewentualnych innych zanieczyszczeń.

Następnie są poddawane mechanicznemu usuwaniu skórki i pierwszej segregacji, podczas której usuwa się bulwy, które nie mogą być wykorzystane do celów spożywczych, oraz ewentualne pozostałe jeszcze zanieczyszczenia (kamienie, inne rośliny itd.).

Następnie produkt zostaje pokrojony lub kontynuowana jest obróbka całych bulw.

Po drugim sortowaniu, które może odbywać się ręcznie lub za pomocą specjalnych maszyn, produkt umieszczany jest w specjalnym roztworze w celu spowolnienia procesu utleniania.

Następnie produkt jest ważony i pakowany do pojemników odpowiednich do zastosowań spożywczych.

ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” musi być pakowany w jeden z następujących rodzajów opakowań:

w przypadku produktu świeżego:

- opakowania typu *vert-bag*, *girsac*, torebki i pudełka papierowe, siatki, torebki, drewniane skrzynki i kosze o pojemności 1–25 kg,

w przypadku produktów do natychmiastowego spożycia:

- przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane w kontrolowanej atmosferze o pojemności 0,5–10 kg; przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane próżniowo o pojemności 0,5–10 kg; przezroczyste worki plastikowe do zastosowań spożywczych, zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 0,5–10 kg (masa po odsączeniu); przezroczyste wiaderko plastikowe do zastosowań spożywczych zamykane z produktem zanurzonym w wodzie o pojemności 5 kg i 10 kg.

Nie zezwala się na wprowadzanie do obrotu produktu luzem.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykieta umieszczana na opakowaniach zawiera graficzny symbol unijny, odpowiednie wyrażenia i informacje wynikające z wymogów określonych w przepisach prawa oraz nazwę „Patata dell’Alto Viterbese”, a po niej skrót „IGP” („ChOG”) lub wyrażenie „Indicazione geografica protetta” („chronione oznaczenie geograficzne”); zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gminy, stanowiące obszar produkcji ChOG, położone są w prowincji Viterbo i są to: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano i Proceno.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” leży w najdalej wysuniętej na północ części regionu Lacjum w prowincji Viterbo i położony jest między jeziorem Bolsena, Umbrią i Toskanią. Obszar ten znajduje się w obrębie kompleksu wulkanicznego Vulsino, cechuje się glebami pochodzenia wulkanicznego, bogatymi w potas i mikroklimatem będącym pod wpływem jeziora Bolsena. Pochodzenie wulkaniczne jest bardzo charakterystyczne dla terenów tego obszaru i sprawia, że przejawiają one tak specyficzne cechy, jak obecność materiałów lawowych i piroklastycznych oraz luźna struktura piaszczysta o wysokiej przepuszczalności i stosunkowo małej gęstości. Są to gleby od mało kwaśnych do subalkalicznych o pH wynoszącym 5,5–7,5 (do których ziemniak przystosowuje się dobrze, ponieważ jest uprawą tolerującą kwasowość), o dużej zawartości potasu (600–1 300 ppm) i mikroelementów.

Na warunki klimatyczne wpływa obecność jeziora Bolsena, rozległego zbiornika wodnego, którego łagodzące działanie wpływa na ukształtowanie się warunków mikroklimatycznych szczególnie sprzyjających uprawie „Patata dell’Alto Viterbese”. Średni poziom opadów na tym obszarze wynosi 850–1 200 mm rocznie, przy czym deszcze występują zwłaszcza w okresie jesieni i wiosny, a latem panuje susza. Średnie roczne temperatury wynoszą 13,5–15,5 °C. Jednorodność cech glebowo-klimatycznych tego obszaru potwierdza mapa fitoklimatyczna regionu Lacjum, która obszar produkcji „Patata dell’Alto Viterbese” klasyfikuje jako jednorodną strefę: region o klimacie umiarkowanie ciepłym, typ temperaturowy obszarów pagórkowatych górny (podgórski), typ ombrotermiczny: hiperwilgotny dolny.

„Patata dell’Alto Viterbese” charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- intensywność barwy miąższu, która jest wyłącznie żółta,
- jednorodna barwa skórki pozbawionej wad,
- smak intensywny i przyjemny,
- duża różnorodność możliwych zastosowań gastronomicznych.

Właściwości ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” są uwarunkowane środowiskiem, w jakim ziemniak ten jest uprawiany (gleba, klimat, technika uprawy, sposób przechowywania), dlatego też związek „Patata dell’Alto Viterbese” z obszarem produkcji jest oczywisty. To właśnie skład chemiczny, odczyn pH, obecność mikroelementów i minerałów w glebie, połączone z bliskością jeziora Bolsena wpłynęły na ukształtowanie się specyfiki produktu. W okresie wiosennym (kwiecień–maj), gdy ziemniak znajduje się w fazie wschodu i rozpoczyna się rozwój wegetatywny, temperatury na obszarze upraw ChOG wynoszą 12–14,5 °C: są to optymalne temperatury dla tych faz rozwoju rośliny. Latem temperatury na tym obszarze, dzięki wpływowi jeziora Bolsena, stopniowo rosną od 17 °C i sięgają około 24 °C w lipcu; w tym okresie zamyka się cykl biologiczny ziemniaka i roślina osiąga dojrzałość. Takie optymalne w tym miejscu warunki klimatyczne (temperatura poniżej 24 °C) sprzyjają przemieszczaniu się węglowodanów i składników mineralnych do bulw rośliny. Średni roczny poziom opadów wynosi 800–1 200 mm. Niemniej jednak brak opadów w sierpniu w połączeniu z wysokimi temperaturami, sięgającymi nawet 30 °C, sprzyja fazie dojrzewania i starzenia się. Ponadto warunki suszy na etapie zbioru warunkują cechy jakościowe „Patata dell’Alto Viterbese”, takie jak jednorodna barwa skórki i ogólny wygląd bulw (deszcz powoduje pojawianie się na powierzchni skórki ciemnych plam).

Dzięki tym wszystkim właściwościom „Patata dell’Alto Viterbese” wynikającym z interakcji ze środowiskiem produkt zyskał renomę, potwierdzoną licznymi znalezionymi tekstami źródłowymi (dokumenty przewozowe, faktury itd.), które świadczą o utrwalonym związku historyczno-kulturalno-społecznym między produktem a obszarem jego produkcji. Specjalistyczne czasopisma, zdjęcia, przekaz miejscowych autorów i dokumenty filmowe świadczą o obecności „Patata dell’Alto Viterbese” od początku XX w. O obecnej renomie „Patata dell’Alto Viterbese” świadczą liczne publikacje, artykuły i przepisy. Wśród najważniejszych publikacji należy wymienić dwie opracowane przez Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, tj. „L’alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell’ Alta Tuscia” („Alta Tuscia na talerzu – przewodnik po smakach i gustach regionu Alta Tuscia”) (2008 r.) oraz „I Prodotti Agro-alimentari Tipici Dell’alta Tuscia” („Produkty rolno-spożywcze typowe dla regionu Alta Tuscia”) (2001 r.), w których produktowi „Patata dell’Alto Viterbese”, wymienianemu jako typowy dla tego obszaru, poświęcony jest osobny rozdział, opisujący charakterystyczny smak, użycie i zastosowanie w lokalnych daniach. Ziemniak „Patata dell’Alto Viterbese” wymieniany jest też przy okazji winiarsko-gastronomicznej imprezy „Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale” (targu żywnościowego Comunità Montana Alta Tuscia Laziale), która odbyła się w Orvieto dnia 9 października 2004 r. Produktowi „Patata dell’Alto Viterbese” Italo Arieti poświęcił osobny rozdział w swoim przewodniku „Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizionii gastronomiche della provincia di Viterbo” („Tuscia przy stole – przepisy, ciekawostki, tradycyjne wyroby gastronomiczne prowincji Viterbo”; wyd. Primaprint, Viterbo, VI wydanie, 2005 r.). Ziemniak „Patata dell’Alto Viterbese” jest również wymieniany jako typowy dla regionu Lacjum w artykule opublikowanym w czasopiśmie „Informatore Agrario” (Nowiny rolnicze) zatytułowanym „Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione” („Tyle pięknych ziemniaków ... podróż po Włoszech szlakiem ziemniaków o długiej tradycji”, s. 22–27, listopad–grudzień 2008 r.). Ponadto ważne znaczenie mają odniesienia opublikowane na stronach internetowych dotyczących ziemniaka „Patata dell’Alto Viterbese”, cenionego za swoją mączną konsystencję idealnie nadającą się do przygotowywania *gnocchi* (kluszek ziemniaczanych). O znaczeniu produktu dla lokalnej kultury świadczą tradycyjne święta: od Festiwalu *Gnocchi*, który po raz pierwszy odbył się w 1977 r. w S. Lorenzo Nuovo, po Festiwal Ziemniaka, który odbywa się od 1985 r. w gminie Grotte di Castro; w jego organizację zaangażowana jest duża liczba lokalnej ludności. Należy również wspomnieć o promocji produktu „Patata dell’Alto Viterbese” prowadzonej przez spółdzielnię miejscowych rolników w formie organizowanych od 2001 r. wystaw pomologicznych prezentujących odmiany uprawiane i te, które są jeszcze w fazie doświadczalnej, przy czym odbyło się już pięć edycji wystawy. Związek kulturowy podkreśla również powszechne stosowanie ziemniaka w licznych daniach typowych dla miejscowej tradycji gastronomicznej, takich jak *minestra con „l’orloge”* (zupa z zegarkiem), zwana tak ze względu na sposób krojenia ziemniaków; *pasta e patate* (makaron i ziemniaki) – skromne danie chłopskie tradycyjne dla regionu Alto Viterbese i *frittata di patate* (omlet z ziemniaków) przyrządzany bez użycia jaj jak w klasycznym omlecie.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany ChOG „Patata dell’Alto Viterbese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 66 z dnia 20 marca 2017 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej 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 ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP, IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.