

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 766/2012

z dnia 24 lipca 2012 r.

zawierające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Patata di Bologna (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Patata di Bologna”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 228/2010⁽²⁾.
- (2) Wniosek dotyczy zmian opisu produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Patata di Bologna” oraz wiąże się z wprowadzeniem zmian do jednolitego dokumentu.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Ponieważ jest to zmiana nieznaczna, zgodnie z art. 9 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Patata di Bologna” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 lipca 2012 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ Dz.U. L 69 z 19.3.2010, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Patata di Bologna” zatwierdza się następujące zmiany:

Poniżej wyszczególniono zmiany dotyczące każdego ze składników:

Woda: podano metodę analizy wykorzystywaną w laboratorium.

Białko: zmieniono zawartość białka z 0,9 % na 2,6 % i wskazano metodę analizy jaką należy stosować w laboratorium.

Tłuszcz: zakres od 0,09 % do 1,12 % w części jadalnej bulwy, zmieniono jedynie wartość maksymalną.

Przy zastosowaniu obecnej metody analizy najniższy wykrywalny poziom kształtuje się na poziomie 0,1 %, a niższe stężenia nie są wykrywalne. Z uwagi na fakt, że niemożliwe jest określenie najniższego możliwego poziomu stężenia, uznano za właściwe podanie jedynie wartości maksymalnej.

Podano metodę analizy wykorzystywaną w laboratorium.

Węglowodany: zwiększono zakres zawartości węglowodanów z 13,5-17,0 % do 8,0-19,0 %. Określono również, że dane analityczne otrzymuje się, odejmując od 100 wartości dotyczące wody, popiołu, tłuszczu, białka i błonnika (określone z kolei za pomocą podanych dla nich metod analizy). Z tego względu zaproponowane zmiany wartości minimalnych i maksymalnych niektórych parametrów oznaczają również zmianę zakresu wartości dotyczących węglowodanów.

Błonnik: zwiększono zakres zawartości błonnika z 2,2-2,7 % do 0,9-4,0 %. Podano metodę analizy wykorzystywaną w laboratorium.

Minerały: postanowiono usunąć wykaz pojedynczych minerałów zawarty w nawiasie, a termin „minerały” zastąpić terminem „popiół nierozpuszczalny”, podając jednocześnie metodę analizy i ponownie określając wartości.

Większy zakres wartości dotyczących popiołu nierozpuszczalnego, wykorzystywanych jako parametr zawartości minerałów, wynika również z faktu, że na tę zawartość mogą wpływać różne czynniki. Z uwagi na fakt, że trudno byłoby kontrolować wszystkie czynniki wpływające na zawartość popiołu, wydaje się wskazane i konieczne określenie szerszego zakresu, oraz określenie procedury pobierania próbek i przygotowywania ich do analizy.

Spośród minerałów wskazanych w poprzedniej wersji specyfikacji produkcji ChNP „Patata di Bologna” uznano za właściwe określenie jedynie minerału, którego zawartość jest najwyższa i który ma największy wpływ na właściwości odżywcze ziemniaka, tj. potas (K), wyrażony w mg/100 g jadalnej części bulwy ziemniaka. Wartość minimalna wynosi 250 mg/100 g, oznacza się ją za pomocą metody analizy EPA 3015A / EPA 6010B.

Witaminy: termin „witaminy” uznano za zbyt ogólny. Wnioskuje się o usunięcie tego parametru, gdyż określenie za pomocą analizy wszystkich witamin obecnych w produkcie znacznie podniosłoby koszt analiz wymaganych w procesie certyfikacji, nie przyczyniając się jednocześnie do powstania danych istotnych w zakresie wartości odżywczych czy właściwości produktu. Nawet analiza zawartości witaminy C (kwasu L-askorbinowego), obecnej w większych stężeniach w bulwie, nie przyczyniłaby się do powstania danych opisujących właściwości produktu, ponieważ zawartość tej witaminy zależy od wielu niezależnych od siebie czynników (czasu przechowywania, zastosowanej metody analizy, warunków pogodowych, szybkiego rozpadu przy pobieraniu próbki do analizy).

Sucha masa: usuwa się wartości podane w nawiasach, ponieważ stanowią informację zbędną i stojącą w sprzeczności z informacją dotyczącą zawartości wody wyrażoną powyżej jako wartość średnia na 100 g jadalnej bulwy.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PATATA DI BOLOGNA”

NR WE: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Patata di Bologna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6 – Owoce i warzywa nieprzetworzone lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Produkt musi należeć do odmiany Primura i musi być możliwe jego zidentyfikowanie na podstawie wyglądu fizycznego, składu chemicznego i cech organoleptycznych zgodnie z następującymi parametrami: kształt bulwy: przeważnie owalny, wydłużony, regularny z występującymi na powierzchni delikatnie zaznaczonymi załączkami („oczka”); skórka gładka, nienaruszona i pozbawiona zewnętrznych wad, które powodowałyby zmianę właściwości bulwy; rozmiar bulw: jednorodny od 40 do 75 mm;

mięsz zwały o barwie zmiennej, od białej do słomkowożółtej;

możliwy długi okres przechowywania.

Średni skład na 100 g części jadalnej jest następujący:

— woda 70,0-85,0 %; metoda analizy określona w rozporządzeniu ministra z dnia 27maja 1985 r. (Gazzetta Ufficiale nr 145 z 2 czerwca 1985 r.);

— Białka 0,9-2,6 %; metoda analizy określona jako ISO 937 – 1978 (E) oraz metoda urzędowa AOAC nr 932.08;

— Maksymalna zawartość tłuszczu: 1,12 %; metoda analizy określona jako ISTISAN 1996/34 s. 41-43;

— Węglowodany 8,0-19,0 %; dane analityczne otrzymuje się w wyniku odjęcia od 100 wartości dla wody, popiołu, tłuszczów, białek i błonnika;

— Błonnik 0,9-4,0 %; metoda analizy określona jako AOAC 985.29 wydanie 17, 2003 r.;

— Popiół nierozpuszczalny 0,4-1,45 %; metoda analizy określona jako ISTISAN 1996/34 s. 77-78 oraz jako ISO 936:1998 (E).

— potas (K), jego wartość minimalna wynosi co najmniej 250 mg/100 g produktu; metody analizy określone jako EPA 3015A i EPA 6010B.

Odmiana Primura jest symbolem „Patata di Bologna” dzięki swym cechom, takim jak apetyczny wygląd w momencie podawania do spożycia, średnia zawartość suchej masy, zwarta konsystencja miąższu, charakterystyczny, ale niezbyt mocny smak oraz możliwy długi okres przechowywania. Cechy te uzyskuje się przez uprawę na odpowiednich glebach, utrzymywanych przez lata w niezmiennym stanie, dzięki czemu ziemniaki te nadal spełniają wymagania rynku.

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

Wszystkie etapy od sadzenia do zbioru bulw muszą odbywać się na obszarze geograficznym produkcji.

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

Przygotowanie i pakowanie muszą odbywać się na terenie prowincji Bolonia. Prawidłowe pakowanie jest niezbędne, aby zachować wysokiej jakości właściwości organoleptyczne i handlowe ChNP „Patata di Bologna”. Lokalni przedsiębiorcy posiadają wieloletnią specjalistyczną wiedzę na temat prawidłowego obchodzenia się z produktem i jego odpowiedniego transportu, zapewnienia w jak najkrótszym możliwym czasie po zbiorze właściwych warunków chłodniczych w celu ograniczenia utraty wilgotności produktu. Wiedza ta, w połączeniu z miejscową praktyką, pozwalają na zachowanie cech jakościowych ChNP „Patata di Bologna” z poszanowaniem naturalnych procesów fizjologicznych.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wprowadzenie „Patata di Bologna” do obrotu w celu przekazania do konsumpcji musi odbywać się z wykorzystaniem następujących opakowań:

- worki o pojemności 4 kg, 5 kg, 10 kg i 25 kg z nadrukowanym pasem środkowym o szerokości co najmniej 10 cm;
- opakowania siatkowe o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg lub 2,5 kg;
- opakowania typu: vertbag, quickbag, girsac i torebki o pojemności 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg lub 5 kg;
- tacki i pojemniki o pojemności 0,5 kg, 0,75 kg lub 1 kg;
- kartony i kosze o pojemności 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg lub 25 kg.

Na opakowaniach należy umieścić napis: „Patata di Bologna”, po którym następuje napis „D.O.P.” (ChNP) oraz logo zawierające stylizowaną formę ziemniaka w poprzek której przebiegają dwa pasy – jeden w kolorze czerwonym, drugi niebieskim. Specyfikacje dotyczące barw są następujące:

- żółty kolor stylizowanej formy ziemniaka: Pantone Yellow 116 C, kwadrychromia 0/20/100/0;
- czerwień pierwszego ukośnego pasa: Pantone Warm Red C, kwadrychromia, 0/100/100/0;
- niebieski drugiego ukośnego pasa: Pantone blu 286 C, kwadrychromia, 100/70/0/0;

Do napisów stosuje się wyłącznie czcionkę Avenir w wersji zwykłej i pogrubionej.

Wymiary znaku towarowego na opakowaniach muszą wynosić co najmniej 20 mm (wymiar podstawy), a wyrażenie „Patata di Bologna” D.O.P.« musi mieć wymiary większe od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Prowincja Bolonia.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Nizina bolońska charakteryzuje się umiarkowanym poziomem temperatur w okresie wiosennym, poczynając od końca lutego/początku marca, które zapewniają odpowiednie warunki dla kiełkowania bulw wysadzanych w tym okresie. W okresie najintensywniejszego rozwoju wegetatywnego, który następuje od kwietnia do czerwca, temperatury osiągają poziom 25-28 °C, sprzyjając powstawaniu i wzrostowi bulw i ich prawidłowemu dojrzewaniu. Opady są równomiernie rozłożone przez cały rok, co sprzyja uprawom w początkowej fazie rozwoju wegetatywnego i na początku fazy tworzenia się bulw; opady gwarantują również przywrócenie warstwy wodnej i przygotowanie gruntu pod wysadzenie ziemniaków.

Z hydrologicznego punktu widzenia tereny te są dobrze zasilane przez naturalne strumienie i rzeki: Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena, a także sztuczne kanały, jak Canale Emiliano-Romagnolo, specjalnie wybudowane, by zapewniać wodę dla upraw w okresie największego zapotrzebowania, tj. wiosną i latem.

Dzięki cechom morfologicznym gleb, które są przeważnie typu aluwialnego, warstwowego, a więc bogate w tlen, warunki są wyjątkowo sprzyjające dla rozwoju upraw produktu.

5.2. Specyfika produktu

„Patata di Bologna” otrzymuje się wyłącznie z odmiany Primura. Dostosowana do warunków glebowych i klimatycznych obszaru produkcji, odmiana ta stała się symbolem ziemniaków z Bolonii. Pod względem właściwości organoleptycznych ziemniaki „Patata di Bologna” mają zwarty miąższ, zazwyczaj niemączny, co sprawia, że może być przygotowywana na wiele sposobów: smażona, gotowana na parze, pieczona w piecu. Charakterystyczny, ale niezbyt mocny smak oraz możliwy długi okres przechowywania, uzyskany dzięki produkcji na terenach odpowiednich do tego rodzaju upraw i utrzymywanych przez lata w niezmiennym stanie, sprawia, że „Patata di Bologna” nadal pozostaje typem ziemniaka, który spełnia wymagania rynku

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)

Na cechy ChNP „Patata di Bologna” takie jak zapach, smak, intensywność barwy miąższu i skórki, wpływa nie tylko genetyka, ale również środowisko upraw (gleba, klimat, technika uprawy, sposób przechowywania), dlatego też oczywisty jest związek „Patata di Bologna” z prowincją Bologna. Uprawa ziemniaka związana jest z rejonem Bolonii od wielu lat dzięki szczególnie sprzyjającym uprawie cechom gleb, wyjątkowym właściwościom jakościowym i organoleptycznym niektórych odmian oraz tradycyjnej technice uprawy stosowanej przez producentów. Ten związek z regionem bolońskim narodził się z konieczności utrzymywania i wyżywienia ludności, przede wszystkim w okresach słabych zbiorów pszenicy, która od zawsze uznawana była za podstawowy pokarm ludzi i z przekonania, że rozwój tego rodzaju upraw przyniesie korzyść prowincji, uniezależniając ją od konieczności zaopatrywania się w pożywienie w innych państwach. Ten związek był stopniowo wzmacniany dzięki żmudnej pracy producentów, którzy dopracowywali krok po kroku precyzyjną technikę uprawy, konstruując coraz skuteczniejsze i chroniące produkt narzędzia, wykorzystując do przechowywania go nowoczesne techniki i struktury handlowe, które eksponują walory produktu i podkreślają jego cechy jakościowe, a także dzięki konsekwentnemu przeznaczaniu tych terenów pod te uprawy.

Dzięki szczególnemu środowisku, wynikającemu z połączenia cech terenu (pedologia i hydrografia) i klimatu (opady deszczu w okresie jesienno-zimowym, temperatura w okresie wiosennym umiarkowana już od końca lutego i osiągnięta optymalny poziom około 25 °C w czasie formowania się bulw), ziemniak, który rozwija się na tych terenach nabiera cech fizycznych, takich jak struktura i granulometria miąższu, oraz organoleptycznych, takich jak specyficzny zapach i smak, stanowiących o jego wyjątkowej jakości.

Jak pisał w swoim dziele Contri (1817 r.), tereny prowincji Bologna są odpowiednie pod uprawę ziemniaka, gdyż dla ziemniaka korzystne są „nisko położone grunty odwodnione, charakteryzujące się obecnością osadów aluwialnych”, co odpowiada właściwościom bolońskich terenów osuszonych pod uprawę. Zmiany, jakie przez lata zachodziły na tych terenach, spowodowały powstawanie obszarów równinnych, składających się z osadów aluwialnych naniesionych przez rzeki i strumienie, które mają swe źródła w łańcuchu apenińskim i do dzisiaj są aktywne. Gleby te charakteryzuje średnioprobna struktura, odpowiednia głębokość, dobre zdrenowanie. Są one alkaliczne, zawierają substancje organiczne i są bogate w najważniejsze dla ziemniaków składniki odżywcze, takie jak potas, którego ilości są tu szczególnie duże, fosfor i azot. Wszystko to sprzyja uprawie ziemniaka, który w sposób szczególnie wykozystuje te warunki dzięki swojemu wiązkowemu systemowi korzeniowemu, który nie przekształca się w palowy i posiada gęsty pęk drobnych korzeni.

Odniesienia historyczno-kulturalne

Uprawa ziemniaków w rejonie Bolonii rozpowszechniła się na początku XIX w., szczególnie popierał ją agronom Pietro Maria Bignami, dzięki któremu chłopci poznali tę roślinę. Warzywa te były stosowane do żywienia zwierząt, ale jednocześnie powszechne stało się ich wykorzystywanie do przyrządzania potraw dla ludzi.

Począwszy od końca XVIII w. i przez cały XIX w. wielu naukowców opisywało zalety i wady ziemniaka, jednak największy wzrost inwestycji w tereny uprawne przeznaczone pod produkcję tego warzywa nastąpił po wydaniu dzieła Contri i po rozesłaniu pisma okólnego legata papieskiego kardynała Opizzoniego (1817 r.), które zawierało praktyczny opis upraw przygotowany przez Benniego.

Należy ponadto wspomnieć o opublikowanych w drugiej połowie XIX w. dziełach Berti-Pichata i Bignardiego na temat upraw ziemniaków w rejonie Bolonii. Do 1900 r. rozpowszechnienie upraw tej rośliny osiągnęło swój najwyższy poziom i stanowi obecnie w całej prowincji – od niziny po obszary pagórkowate i góryste – ważne źródło dochodów dla miejscowej gospodarki wiejskiej. Rozwinęła się produkcja ziemniaków i powstały nowoczesne struktury magazynowe i handlowe, gwarantujące właściwe postępowanie z produktem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Patata di Bologna” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 263 w dniu 11.11.2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (włoskiego ministerstwa ds. polityki rolnej, spożywczej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu *Qualità e sicurezza* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.
