

**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 186/11)

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

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„PATATA DI BOLOGNA”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004**

**CHNP ( X ) CHOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej)  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.  
Adres: Via Bassa dei Sassi 1/2  
40138 Bologna  
ITALIA  
Tel. +39 051532320  
Faks +39 051532320  
E-mail: cptb@libero.it  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. – Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone – zgodnie z załącznikiem II – ziemniak.

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Patata di Bologna”.

**4.2. Opis produktu:**

Produkt musi należeć do odmiany *Primura* i musi być możliwa jego identyfikacja 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 powodują zmianę charakterystyki;

kaliber bulw jednorodny od 40 do 75 mm;

miąższ spójny o barwie zmiennej, od białej do słomkowożółtej;

możliwy długi okres przechowywania.

Średni skład na 100 g części jadalnej jest następujący:

woda od 70,0 do 85,0 %;

białka od 1,8 do 2,2 %;

tłuszcze od 0,09 do 1,12 %;

węglowodany od 13,5 do 17,0 %;

włókna od 2,2 do 2,7 %;

minerale (sód, potas, magnez, wapń, mangan, żelazo, kobalt, miedź, cynk, nikiel, chrom, chlor, fosfor, fluor, jod, bor, selen) od 1,0 do 1,2 %;

witaminy od 0,05 do 0,1 %.

*Primura*, symbol bolońskiego ziemniaka, dzięki swoim cechom, takim jak dobry wygląd w momencie podawania do spożycia, średnia zawartość suchej masy (19–20 %), dobra konsystencja miąższu, 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 niezmienionym stanie, nadal pozostaje typem ziemniaka, który spełnia wymagania rynku.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Prowincja Bolonia.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

W ramach kontroli, poświadczających pochodzenie produktów CHNP, dowodem pochodzenia produktu „Patata di Bologna” z określonego obszaru geograficznego jest certyfikat wystawiany przez określony organ kontrolny, potwierdzający spełnienie licznych wymagań, które producenci zobowiązują się zapewnić przez cały cykl produkcyjny. Najważniejsze z tych warunków, zapewniających identyfikowalność produktu na każdym etapie produkcji, są następujące: zarejestrowanie gospodarstw rolnych i przedsiębiorstw pakujących w odpowiednich rejestrach prowadzonych przez określony organ kontrolny; zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych rocznie ilości.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Specyfikacja produkcji przewiduje między innymi, że pierwszą czynnością jest przygotowanie terenu upraw przez bruzdowanie, które przeprowadza się jesienią w roku poprzedzającym sadzenie, co umożliwia oddziaływanie zimowych czynników atmosferycznych, takich jak deszcz i mróz, które rozbijają większe bryły ziemi i umożliwiają powstanie struktury gleby odpowiedniej do wysadzenia bulwy nasiennej.

Do wysadzania obowiązkowo należy używać certyfikowanych bulw nasiennych, zarówno całych jak i pokrojonych. Ich przygotowanie do wysadzenia obejmuje wstępne kielkowanie, dzięki któremu możliwe jest wcześniejsze rozwinięcie się bulwy nasiennej, co zapewnia większą trwałość w momencie wysadzenia na polu. W czasie tej fazy bulwy przechowywane są w miejscu, w którym nie występują przymrozki, dobrze nasświetlonym, tak aby rozwinął się kilkucentymetrowy, masywny i mocny pęd.

Odnośnie do płodozmianu zabrania się stosowania upraw w monokulturze – ponowne wysadzenie ziemniaka na tym samym gruncie dozwolone jest po dwóch latach stosowania innych upraw.

Nawożenie stosuje się w zależności od zapotrzebowania danej uprawy; nawożenie winno dostarczyć najbardziej odpowiednich elementów odżywczych, takich jak azot, fosfor i potas, aby można było uzyskać produkcję optymalną zarówno z ilościowego jak i jakościowego punktu widzenia. Maksymalna produkcja to 60 ton z hektara.

Uzupełnieniem techniki uprawnej jest nawożenie i stosowanie środków ochrony, przy czym stosowane środki i metody muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w regionie Emilia Romagna.

Zbiór winien nastąpić, gdy produkt jest w pełni dojrzały fizjologicznie, tj. gdy skórka nie rozrywa się przy pocieraniu powierzchni ziemniaka palcami, ponieważ dopiero wówczas możliwe jest użycie maszyn do zbioru ziemniaków, które umieszczają bulwy w pojemnikach odpowiednich do przetransportowania ich do punktów skupu.

Ziemniaki przechowywane są w skrzynkach w komorach chłodniczych w temperaturze kontrolowanej, wynoszącej od 4 do 7 °C i bez dostępu światła.

Dopuszcza się dokonywanie po zbiorze niektórych czynności dozwolonych w obowiązujących przepisach prawa.

Ziemniaki produkowane są tylko przez te gospodarstwa rolne oraz przechowywane i pakowane tylko przez te przez przedsiębiorstwa, które zlokalizowane są na terenie prowincji Bolonia, ponieważ CHNP „Patata di Bologna” odznacza się wysoką jakością zarówno ze względu na cechy organoleptyczne jak i właściwości produktu, które mogą być zachowane wyłącznie wówczas, gdy zapewnione są odpowiednie warunki. 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, aby ograniczyć utratę wilgotności produktu; ta wiedza w połączeniu z miejscową praktyką w tym zakresie pozwalają na zachowanie cech jakościowych CHNP „Patata di Bologna” z poszanowaniem naturalnych procesów fizjologicznych.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

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 uprawna, sposób przechowywania), dlatego też oczywisty jest związek „Patata di Bologna” z prowincją Bolonia.

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

Dzięki temu 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 osiągnąca 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 Bolonia są odpowiednie dla rozwoju upraw, ponieważ dla ziemniaków preferowane są „nisko położone grunty odwodnione, podniesione przez wylewy rzek”, co charakteryzuje właśnie bolońskie tereny meliorowane.

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, o strukturze średniodrobnej, odpowiedniej głębokości, dobrze zdrenowanych, o pH alkalicznym, zawierających substancje organiczne i bogate w najważniejsze dla ziemniaków składniki odżywcze, takie jak potas, którego ilości są szczególnie duże, oraz fosfor i azot.

Wszystko to sprzyja uprawom ziemniaka, który w sposób szczególny wykorzystuje te warunki dzięki swojemu wiązkowemu systemowi korzeniowemu, nie przekształcającemu się w palowy, i posiadającemu gęsty pęk drobnych korzeni.

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.

Nizina bolońska charakteryzuje się umiarkowanym poziomem temperatur w okresie wiosennym, od końca lutego do początku marca, które są idealne, by zapewnić odpowiednie kiełkowanie 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 dojrzeniu. 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.

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 uprawnej 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 dla 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 niemal precyzyjną technikę uprawną, 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.

Uprawa ziemniaków w rejonie Bolonii rozpowszechniła się na początku XIX w., a szczególnie popierał ją agronom Pietro Maria Bignami, dzięki któremu chłopcy 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, ale największy wzrost inwestycji w tereny uprawne przeznaczone pod produkcję tego warzywa nastąpił po wydaniu dzieła Contriego, rozesłaniu pisma okólnego Kardynała Opizzoniego (1817 r.) jako legata papieskiego i dzięki praktycznemu opisowi upraw przez Benniego.

Ponadto należy wspomnieć o dziełach Berti-Pichata i Bignardiego, opublikowanych w drugiej połowie XIX w., na temat upraw ziemniaków w rejonie Bolonii. W XX w. 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.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Check Fruit s.r.l.  
Adres: Via Cesare Boldrini 24  
40121 Bologna  
ITALIA  
Tel. —  
Faks —  
E-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

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 pasem środkowym lub nadrukowanym 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, 0,750 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” a następnie „CHNP” oraz następujące logo: wystylizowany rysunek ziemniaka, w poprzek którego przebiegają dwa pasy – jeden w kolorze czerwonym, drugi niebieskim, zgodnie z poniższą specyfikacją:

- żółty kolor wystylizowanego rysunku 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,

Czcionka stosowana dla napisów to *Avenir* w wersji zwykłej i pogrubionej.

Znak towarowy nanoszony na opakowania musi mieć wymiary nie mniejsze niż 20 mm (wymiar podstawy), a wyrażenie CHNP „Patata di Bologna” musi mieć wymiary większe od jakiegokolwiek innego napisu umieszczonego na etykiecie.

