

## РЕГЛАМЕНТИ

## РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 766/2012 НА КОМИСИЯТА

от 24 юли 2012 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Patata di Bologna (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(1)</sup>, и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Италия за одобрение на промените на елементите в спецификацията на защитеното наименование за произход „Patata di Bologna“, регистрирано по силата на Регламент (ЕС) № 228/2010 на Комисията <sup>(2)</sup>.
- (2) Заявлението се отнася до изменения в описанието на продукта със защитено наименование за произход „Patata di Bologna“ и е свързано с промени в единния документ.

- (3) Комисията разгледа въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като промяната е незначителна, Комисията може да я одобри съгласно член 9, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006, без да прибегва до процедурата, описана в членове 6 и 7 от същия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Patata di Bologna“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, съдържащ основните елементи на спецификацията, е включен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 24 юли 2012 година.

За Комисията,  
от името на председателя,  
Dacian CIOLOS  
Член на Комисията

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

<sup>(2)</sup> ОВ L 69, 19.3.2010 г., стр. 1.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрени бяха следните промени в спецификацията за защитеното наименование за произход „Patata di Bologna“:

Промените по отношение на отделните елементи са следните:

Вода: посочен е методът за анализ, който следва да се използва от лабораторията.

Съдържание на протеини: диапазонът за съдържанието на протеини е променен на 0,9—2,6 % и е посочен методът за анализ, който следва да се използва от лабораторията.

Мазнини: в диапазона 0,09—1,12 % за ядивната част; променена е само максималната стойност.

Понастоящем границата на откриваемост е 0,1 % за избрания метод за анализ, така че концентрации под тази граница не могат да бъдат установени. Предвид факта, че действителният минимум, който може да бъде постигнат, не е известен, се счита за целесъобразно да се укаже само максималната стойност.

Посочен е методът за анализ, който следва да се използва от лабораторията.

Въглехидрати: диапазонът на съдържанието на въглехидрати е разширен от 13,5—17,0 % на 8,0—19,0 %. Освен това по отношение на анализа е посочено, че аналитичните данни се получават, като от 100 се извадят стойностите за вода, пепел, мазнини, протеини и влакна (получени на свой ред чрез посочените методи за анализ). Затова предложените промени на минималните и максималните стойности на определени параметри включват също така промяна в диапазона от стойности за въглехидратите.

Хранителни влакнини: диапазонът за съдържанието на влакнини е разширен от 2,2—2,7 % на 0,9—4,0 %. Посочен е методът за анализ, който следва да се използва от лабораторията.

Минерали: Счита за целесъобразно да не се посочват повече в скоби всички минерали, а терминът „минерали“ да бъде заменен с термина „сурова пепел“, като се посочи методът за анализ, който следва да се използва, и повторно се определят стойностите.

По-широкият диапазон за стойностите на суровата пепел, който трябва да се използва като параметър за съдържанието на минерали, произтича от необходимостта да се вземат предвид различните фактори, които биха могли да окажат въздействие върху нейното съдържание. Предвид трудността да се определят точно различните променливи, които могат да окажат въздействие върху съдържанието на пепел, изглежда целесъобразно и необходимо да се въведе разширен диапазон на съдържанието, както и да се определи процедура не само за вземането на проби, но и за подготовката на пробата преди анализа.

Счита се за целесъобразно от различните минерали, посочени в предишната версия на спецификацията на продукта със ЗНП „Patata di Bologna“, да се посочи само минералът, който се открива в значителни количества и характеризира хранителната стойност на картофите, т.е. калий (K), изразен като K в mg/100 g ядивна част. Минималната стойност е 250 mg/100 g, определена чрез анализ EРA 3015A/EРA 6010B.

Витамины: терминът „витамины“ е твърде общ. По тази причина се предлага този параметър да отпадне, тъй като аналитичното определяне на всички витамини, съдържащи се в продукта, би оказало значително въздействие върху разходите за анализа, без да предостави значими данни от гледна точка на хранителни качества и характеристики. Също и анализът на витамин С (L-аскорбинова киселина) — витамин с най-висока концентрация в клубена — не би предоставил данни, които могат да характеризират продукта, тъй като няколко несвързани параметъра (продължителност на съхранението, метод за анализ, сезонни условия, бързо разграждане по време на аналитичното откриване) оказват въздействие върху неговото съдържание.

Сухо вещество: дадената в скоби стойност се заличава, тъй като тази информация е излишна и противоречи на горепосочения параметър за съдържанието на вода в средния състав на 100 g ядивна част.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## „PATATA DI BOLOGNA“

ЕО №: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

1. **Наименование**

„Patata di Bologna“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6 Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Продуктът трябва да принадлежи към сорта „Primiga“ и да може да бъде идентифициран по външен вид, химически състав и органолептични характеристики в съответствие със следните спецификации: форма на клубените: правилна, продълговато-овална, с плитки очи; гладка кожа без наранявания и външни дефекти, променящи нейните характеристики; размер на клубените: сходен, между 40 mm и 75 mm;

месестата част е плътна, а цветът ѝ е бял до светложълт;

добра съхраняемост.

В 100 g от ядивната част се съдържат средно:

— вода 70,0—85,0 %; лабораторен метод съгласно Министерско постановление от 27 май 1985 г. (Италиански държавен вестник бр. 145, 2.6.1985 г.);

— протеини 0,9—2,6 %; лабораторен метод, посочен като ISO 937 - 1978 (E) и официален метод на АОАС № 932.08;

— максимално съдържание на мазнини 1,12 %; лабораторен метод, посочен като ISTISAN 1996/34, стр. 41—43;

— въглехидрати 8,0—19,0 %; аналитичните данни се получават чрез изваждане от 100 на стойностите за водата, пепелта, мазнините, протеините и хранителните влакнини;

— хранителни влакнини 0,9—4,0 %; лабораторен метод, посочен като АОАС 985.29, 17-то издание, 2003 г.;

— сурова пепел 0,4—1,45 %; метод за анализ, посочен като ISTISAN 1996/34, стр. 77—78 и ISO 936:1998 (E);

— -калий (K): най-малко 250 mg/100 g продукт; метод за анализ, посочен като EPA 3015A и EPA 6010B.

Сортът „Primiga“ е символ на „Patata di Bologna“ благодарение на привлекателния си вид в ястията, средното съдържание на сухо вещество, високата плътност на месестата част, типичния, но ненаатрапчив вкус, както и на добрата си съхраняемост. Посочените характеристики са резултат от отглеждането в подходящи почви, запазени непроменени през годините, благодарение на което тези картофи продължават да задоволяват изискванията на пазара.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички етапи — от засаждането до окончателното прибиране на клубените — трябва да бъдат извършени в географския район на производство.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Приготвянето и опаковането трябва да бъдат извършени в провинция Болоня. Правилното опаковане е от съществена важност за запазването на отличните органолептични и търговски качества на ЗНП „Patata di Bologna“. Местните производители са натрупали богати познания за правилното обработване и транспортиране на продукта, за третирането непосредствено след прибирането и за съхранението на хладно за намаляване на загубата на влажност. Тези познания и съответните практики на място правят възможно запазването на качествата на картофите със ЗНП „Patata di Bologna“, като в същото време се съблюдават техните естествени физиологични процеси.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

При предлагане на пазара за консумация „Patata di Bologna“ трябва да бъдат опаковани в:

- чували по 4 kg, 5 kg, 10 kg и 25 kg с отпечатана лента в средата с широчина най-малко 10 cm;
- мрежи по 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg и 2,5 kg;
- торбички от нетъкан полипропилен, самозатварящи се торбички, мрежички с ленти и пликосе по 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg и 5 kg;
- подноси или тарелки по 0,5 kg, 0,75 kg и 1 kg;
- кашони и касетки по 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg и 25 kg.

Върху опаковката трябва да бъде поставен надписът: „Patata di Bologna“, последван от надписа „D.O.P.“ и логото, представляващо стилизирано изображение на картоф, пресечен от две диагонални ленти с червен и син цвят. Спецификациите на цветовете са, както следва:

- жълтият цвят на стилизирания картоф е Pantone Yellow 116 C, четирицветен печат 0/20/100/0;
- червеният цвят на първата диагонална лента е Pantone Warm Red C, четирицветен печат 0/100/100/0;
- синият цвят на втората диагонална лента е Pantone Blue 286 C, четирицветен печат 100/70/0/0.

Печатният шрифт, който се използва за всички надписи, е Avenir — нормален и удебелен.

Марката върху опаковките се възпроизвежда с размер на основата не по-малък от 20 mm, като надписът D.O.P. „Patata di Bologna“ трябва да бъде с по-едър шрифт отколкото този за всички други надписи върху етикета.



## 4. Кратко определение на географския район

Провинция Болоня (Bologna).

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Болонската равнина се радва на умерени пролетни температури от края на февруари/началото на март, които са идеални за правилното поникване на засажените през този период клубени. През периода на най-интензивен растеж на растението (април — юни) температурите достигат 25 °C до 28 °C, като стимулират както образуването и нарастването на клубените, така и равномерното зреене. Валежите, които са разпределени през цялата година, благоприятстват развитието през периода на начален растеж на растенията, когато започват да се оформят клубените. Валежите спомагат също така за възстановяване на подпочвените води и позволяват подготовката на почвата преди засаждането на картофите.

Освен това благодарение на своите естествени потоци и реки (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia и Savena), както и на каналите, изградени за целите на напояването (Emiliano-Romagnolo Canal), районът се радва на добро водоснабдяване за отглеждането през пролетта и лятото — периода, през който има най-голяма нужда от това.

Морфологичните характеристики на почвите, които са предимно алувиални и слоести и поради това богати на кислород, създават много благоприятни условия за развитието на картофите.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта

„Patata di Bologna“ се получават единствено от сорта „Primiga“. Благодарение на доброто му приспособяване към почвата и климатичните условия в района на производство този сорт се е превърнал в символ на „Patata di Bologna“. По отношение на органолептичните характеристики месестата част на „Patata di Bologna“ се запазва особено добре и не е от брашнест тип, което я прави подходяща за приготвяне на храна по различни начини като пържене, на пара и печене. Типичният, но ненапояващ се вкус и добрата съхраняемост на картофите са резултат от отглеждането им в подходящи почви и от използването на земеделски методи с дълга традиция, благодарение на които те са се утвърдили като еталонен продукт на пазара.

#### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Характеристиките на ЗНП „Patata di Bologna“, като ароматът, вкусът и наситеният цвят на самия картоф и на неговата кожица, са резултат не само на генетиката, но също така на околната среда, в която се отглежда той (почва, климат, земеделски техники, условия на съхранение), което обуславя ясната връзка на „Patata di Bologna“ с провинция Болоня. Отглеждането на картофи в провинция Болоня има дълга традиция благодарение на особено подходящите почви в района, отличното качество и органолептичните характеристики на някои сортове, както и на традиционните земеделски техники, които използват производителите. Началото на отглеждането на картофи в провинцията е поставено поради нуждата от изхранване на населението, особено при лоши реколти на пшеница (пшеницата винаги е считана за основен хранителен продукт), а също така и поради убеждението, че отглеждането на картофи би било от полза за провинцията, в смисъл че повече няма да се разчита на храна, закупувана от другде. Връзката постепенно се заздравява благодарение на усилената работа на производителите, които стъпка по стъпка разработват почти перфектни методи за отглеждане, все по-ефективното оборудване, приспособено към особеностите на продукта, най-модерните техники за съхранение на продукта и структурите за предлагане на пазара, способни да използват изцяло търговските и качествените характеристики на продукта благодарение по-специално на високото равнище на специализация в района.

Благодарение на специалната среда — резултат от взаимодействието между почвата (почвознание и хидрография) и климата (дъждовен през есенно-зимния период, с умерени пролетни температури още от края на февруари и оптимални температури около 25 °C през периода на формиране на клубените) — отглежданите тук картофи придобиват физически (консистенция, гранулометричен състав) и органолептични характеристики (по-специално аромат и вкус), които им придават особено качество.

Според описанието в едно произведение на Contri (1817 г.) почвите в провинция Болоня са подходящи за отглеждането на картофи, защото картофите виреят най-добре в „вече пресушени, повдигнати от алувиални наноси“, което е характерно за рекултивирания земя в тази провинция. Промените в земната повърхност с течение на времето са довели до образуването на ниско разположени райони с алувиални наноси от реки и потоци, извиращи от Апенините и все още течещи и днес. Тези почви са със средна до фина консистенция, достатъчна дълбочина и са добре отводнявани. Те са алкални, съдържат органични вещества и са богати на особено важните за картофите хранителни елементи като калий, който присъства в големи количества, фосфор и азот. Тези условия са идеални за отглеждането на картофи, не на последно място и поради техните скупчени корени, липсата на главен корен и гъстата им система от коренови власинки.

#### Исторически и културни препратки

Отглеждането на картофи се разпространява в провинция Болоня в началото на деветнадесети век, стимулирано по-специално от агронома Pietro Maria Bignami, който запознава земеделските производители с картофите. Успоредно с употребата им като фураж за животните те навлизат и на трапезата.

От края на осемнадесети и през целия деветнадесети век различни учени описват положителните и отрицателните качества на картофите, но площите, отредени за отглеждането на картофи, бележат значително увеличение главно в резултат на производението на Contri, един циркуляр на папския легат кардинал Opizzoni (1817 г.) и едно практическо описание на отглеждането на картофи от Benni.

Следва да се споменат също така произведенията на Berti-Pichat и Bignardi, посветени на отглеждането на картофи в провинция Болоня и публикувани през втората половина на деветнадесети век. Към 1900 г. отглеждането на тази култура достига пълния си потенциал и в цялата провинция — от равнината до хълмовете и планините — се превръща във важен източник на доходи за местната селска икономика. Около картофите се заражда цял нов икономически отрасъл и са разработени модерни техники за съхранение, както и структури за предлагане на пазара, пригодени за ефективно стопанисване на продукта.

**Препратка към публикуваната спецификация**

Министерството откри националната процедура за възражение с публикуването на заявката за промяна на ЗНП „Patata di Bologna“ в Официален вестник на Италианската република № 263 от 11 ноември 2011 г.

Пълният текст на спецификацията на продукта е на разположение на следния интернет адрес:

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

или

направо от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, продоволствието и горите ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се кликне върху „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---