

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 766/2012 DER KOMMISSION

vom 24. Juli 2012

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung [Patata di Bologna (g.U.)]

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung von Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Patata di Bologna“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 228/2010 der Kommission ⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Der Antrag betrifft Änderungen der Beschreibung des durch die geschützte Ursprungsangabe „Patata di Bologna“ geschützten Erzeugnisses und führt zu Änderungen des Einzigens Dokuments.

- (3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und für gerechtfertigt erachtet. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach Artikel 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Patata di Bologna“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II der vorliegenden Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 24. Juli 2012

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽²⁾ ABl. L 69 vom 19.3.2010, S. 1.

ANHANG I

Die folgenden Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Patata di Bologna“ werden genehmigt:

Für die einzelnen Bestandteile ergeben sich die folgenden Änderungen:

Wasser: Die im Labor zu verwendende Analyseverfahren wird angegeben.

Proteingehalt: Der zulässige Streubereich für den Eiweißgehalt wird auf 0,9-2,6 % geändert; die im Labor zu verwendende Analyseverfahren wird angegeben.

Fette: Ein zulässiger Bereich von 0,09-1,12 % des essbaren Anteils; nur der Höchstwert wird geändert.

Bei der verwendeten Analyseverfahren liegt derzeit die Nachweisgrenze bei 0,1 %, d. h. niedrigere Konzentrationen lassen sich nicht nachweisen. Da die tatsächlich erreichbare Mindestgrenze nicht bekannt ist, erscheint es angezeigt, nur den Höchstwert anzugeben.

Die im Labor zu verwendende Analyseverfahren wird angegeben.

Kohlenhydrate: Der zulässige Streubereich für den Kohlenhydratgehalt wird von 13,5-17,0 % auf 8,0-19,0 % erweitert. Darüber hinaus wird festgelegt, dass der Analysewert als Differenz der (mit den jeweils vorgegebenen Analyseverfahren bestimmten) Werte für Wasser, Asche, Fette, Eiweiße und Ballaststoffe zu 100 ermittelt wird. Durch die vorgeschlagene Änderung einiger Mindest- und Höchstwerte ändert sich daher automatisch auch der zulässige Streubereich für den Kohlenhydratgehalt.

Ballaststoffe: Der Streubereich für den Ballaststoffgehalt wird erweitert, von bislang 2,2-2,7 % auf nunmehr 0,9-4,0 %. Die im Labor zu verwendende Analyseverfahren wird angegeben.

Mineralien: Es wird für zweckmäßig erachtet, die in Klammern gesetzte Liste zu streichen und den Terminus „Mineralien“ durch „Rohasche“ zu ersetzen und die Werte unter Angabe der Analyseverfahren neu festzulegen.

Der größere Streubereich für den als Parameter für den Mineralgehalt fungierenden Wert für die Rohasche ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass der Aschegehalt durch verschiedene Faktoren beeinflusst werden kann. Da eine umfassende Kontrolle der verschiedenen Variablen, die den Aschegehalt beeinflussen können, kaum möglich ist, erscheint es zweckmäßig und erforderlich, eine größere Streubreite anzugeben und ein Verfahren für die Probenahme sowie für die Vorbereitung der zu analysierenden Probe festzulegen.

Von den verschiedenen in der vorhergehenden Version der Produktspezifikation aufgeführten Mineralstoffen sollte sinnvollerweise nur noch Kalium angegeben werden, das in größeren Mengen vorliegt und charakteristisch für den Nährwert der Kartoffel ist, ausgedrückt in mg/100 g essbaren Anteils; nach der Bestimmung gemäß EPA 3015A und EPA 6010B wird hier ein Mindestwert von 250 mg/100 g angegeben.

Vitamine: Dieser Begriff ist zu allgemein gefasst. Es wird vorgeschlagen, diesen Parameter zu streichen, da die analytische Bestimmung aller im Erzeugnis enthaltenen Vitamine die Kosten für Zertifizierung und Kontrolle zu sehr in die Höhe treiben würde, ohne dass dadurch relevante Daten zur Zusammensetzung und zum Nährwert gewonnen würden. Selbst die Analyse des Vitamins mit der höchsten Konzentration in der Knolle, Vitamin C (L-Ascorbinsäure), würde keine für das Erzeugnis charakteristischen Daten liefern, da der Vitamin C-Gehalt von mehreren Parametern abhängt, die voneinander unabhängig sind (Lagerdauer, Analyseverfahren, jahreszeitliche Bedingungen, rascher Abbau im Verlauf der Analyse).

Trockenmasse: Der in Klammern gesetzte Wert wird als redundante Information gestrichen; er stimmt auch nicht mit dem Wert für den durchschnittlichen Wassergehalt überein, der bereits bei der Zusammensetzung je 100 g essbaren Anteils angegeben wurde.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„PATATA DI BOLOGNA“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

g.g.A. () g.U. (X)

1. **Bezeichnung**

„Patata di Bologna“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6: Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis muss zur Sorte Primura gehören und anhand des Aussehens sowie der chemischen und organoleptischen Zusammensetzung identifizierbar sein, die sich in den folgenden Parametern äußern: Form der Knollen: überwiegend gleichmäßig länglich-ovale Knollen mit flachen Vertiefungen in der Oberfläche (Knospen oder „Augen“); glatte Schale ohne äußerliche Schäden, die die Merkmale der Kartoffel beeinträchtigen würden; Größe der Knollen: Knolldurchmesser homogen zwischen 40 und 75 mm;

festes Fruchtfleisch von weißer bis hellgelber Farbe;

gute Lagerfähigkeit.

Durchschnittliche Zusammensetzung je 100 g essbaren Anteils:

— Wasser: 70-85 %; Analyse gemäß Ministerialdekret vom 27.5.1985 (GURI Nr. 145 vom 2. Juni 1985);

— Eiweiß: 0,9-2,6 %; Analyse gemäß ISO 937 – 1978 (E) und AOAC-Methode Nr. 932.08;

— Fette: höchstens 1,12 %; Analyse gemäß ISTISAN 1996/34 S. 41-43;

— Kohlenhydrate: 8-19 %; Analysewert als Differenz der Werte für Wasser, Asche, Fette, Eiweiße und Ballaststoffe zu 100 ermittelt;

— Ballaststoffe: 0,9-4,0 %; Analyse gemäß AOAC-Methode Nr. 985.29 (17. Ausgabe 2003);

— Rohasche: 0,4-1,45 %. Analyse gemäß ISTISAN 1996/34 S. 77-78 und ISO 936:1998 (E);

— Kalium: Mindestgehalt von 250 mg/100g; Analyse gemäß EPA 3015A und EPA 6010B.

Die Sorte Primura steht als Symbol für die „Patata di Bologna“. Ihre charakteristischen Eigenschaften wie gefälliges Aussehen auf dem Teller, mittlerer Trockenmassenanteil, gute Konsistenz des Fruchtfleischs, typischer, aber nicht aufdringlicher Geschmack und gute Lagerfähigkeit verdankt sie dem Anbau auf den idealen, im Lauf der Zeit unverändert gebliebenen Böden und ist somit auch heute noch eine Kartoffel, die die Anforderungen des Marktes erfüllt.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte, von der Aussaat bis zur Ernte der Knollen, müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Aufbereitung und Verpackung des Erzeugnisses müssen in der Provinz Bologna erfolgen. Die ausgezeichneten organoleptischen und produktspezifischen Eigenschaften von „Patata di Bologna“ g.U. bleiben nur bei korrekter Aufbereitung erhalten. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung verfügen die örtlichen Betriebe über spezifische Fachkenntnisse zum Beispiel zur korrekten Handhabung der Kartoffeln und zum Transport sowie zur Weiterbehandlung nach der Ernte innerhalb kürzester Zeit, mit Aufbewahrung in gekühlten Räumen zur Vermeidung von Feuchtigkeitsverlusten. Dieses Fachwissen und die entsprechenden, vor Ort durchgeführten Praktiken ermöglichen die Bewahrung der charakteristischen Eigenschaften der „Patata di Bologna“ unter Berücksichtigung der natürlichen physiologischen Prozesse.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Vermarktung von „Patata di Bologna“ zum Zweck des Verbrauchs muss unter Verwendung der folgenden Verpackungen erfolgen:

- Säcke zu 4 kg, 5 kg, 10 kg und 25 kg mit einem bedruckten unlaufenden Band von mindestens 10 cm Breite;
- Netze zu 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg und 2,5 kg;
- Vertbags, Quickbags, Girsacs und Tüten zu 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg und 5 kg;
- Schalen zu 0,5 kg, 0,75 kg und 1 kg;
- Kartons und Körbe zu 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg und 25 kg.

Auf der Verpackung ist die folgende Aufschrift anzubringen: „Patata di Bologna“, gefolgt von der Abkürzung „D.O.P.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) und dem wie folgt beschriebenen Logo: eine stilisierte Kartoffel mit zwei diagonal darüber liegenden Streifen (rot und blau), unter Beachtung folgender drucktechnischer Vorgaben:

- Gelb der stilisierten Kartoffel: Pantone Yellow 116 C, Vierfarbendruck, 0/20/100/0;
- Rot des oberen Schrägstreifens: Pantone Warm Red C, Vierfarbendruck, 0/100/100/0;
- Blau des unteren Schrägstreifens: Pantone blu 286 C, Vierfarbendruck, 100/70/0/0;

Für alle Texte ist die Schrift Avenir, Versionen Light und Bold zu verwenden.

Das Markenzeichen muss auf den Verpackungen in einer Größe von mindestens 20 mm erscheinen, und die geschützte Ursprungsbezeichnung „Patata di Bologna D.O.P.“ muss in größeren Buchstaben wiedergegeben werden als alle anderen Schriftzüge auf dem Etikett.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Provinz Bologna.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

In der Ebene von Bologna liegt die Lufttemperatur bereits Ende Februar/Anfang März so hoch, dass die Keimung der Saatkartoffeln sichergestellt ist. In der Hauptwachstumsphase von April bis Juni werden Temperaturen von 25-28 ° C erreicht, eine optimale Voraussetzung für Wachstum und Reifung der Knollen. Die gleichmäßig über das ganze Jahr verteilten Niederschläge begünstigen den Anbau in der ersten Wachstumsphase und zu Beginn der Knollenbildung, sorgen darüber hinaus auch für die Auffüllung der Grundwasserressourcen und ermöglichen die Bodenbearbeitung zur Vorbereitung der Aussaat.

Im Hinblick auf die hydrologischen Gegebenheiten verfügt das Erzeugungsgebiet über zahlreiche Flüsse und Bäche (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia und Savena) sowie über künstliche Kanäle (Canale Emiliano-Romagnolo), aus denen die Felder im Frühjahr und Sommer, wenn der größte Bedarf besteht, bewässert werden können.

Die morphologischen Merkmale der Böden, vom Typ her vorwiegend geschichtete, sauerstoffreiche Schwemmlandböden, begünstigen die Entwicklung des Erzeugnisses.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Patata di Bologna“ wird ausschließlich aus der Sorte Primura gewonnen. Diese Kartoffel eignet sich gut für die Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet und wurde deshalb zum Symbol für „Patata di Bologna“. Im Hinblick auf die qualitativen und organoleptischen Eigenschaften zeichnet sich „Patata di Bologna“ durch ein besonders haltbares, kaum mehliges Fruchtfleisch aus, so dass sie in der Küche vielfältig einsetzbar ist, zum Braten, Dämpfen und Backen. Ihr typischer, aber nicht aufdringlicher Geschmack und die gute Lagerfähigkeit, die den besonders geeigneten Böden und der Anwendung traditioneller landwirtschaftlicher Techniken zu verdanken sind, machen sie auch heute noch zu einem Referenzerzeugnis für den Markt.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die Merkmale der g.U. „Patata di Bologna“ wie Duft, Geschmack und Farbintensität des Fruchtfleischs und der Schale werden außer von genetischen Faktoren auch von Umwelteinflüssen (Boden, Klima, Anbaumethoden und Lagerung) bestimmt, woraus sich ein eindeutiger Zusammenhang der „Patata di Bologna“ mit der Provinz Bologna ergibt. In der Provinz Bologna wird schon seit langer Zeit Kartoffelanbau betrieben. Dies liegt an der optimalen Bodenbeschaffenheit, den hervorragenden qualitativen und organoleptischen Merkmalen der verwendeten Sorten und der langjährigen Erfahrung der Erzeuger mit den traditionellen Anbautechniken. Der Anbau von Kartoffeln erfolgte hier zum einen vor dem Hintergrund der Notwendigkeit, die Bevölkerung zu ernähren - vor allem bei schlechten Weizernten, wenn die Versorgung der Menschen mit ihrem traditionellen Hauptnahrungsmittel gefährdet war. Außerdem war man dann nicht mehr auf Lebensmittel aus anderen Staaten angewiesen sei. Dieser Zusammenhang wurde im Laufe der Zeit weiter verstärkt durch die mühevollen Arbeit der Erzeuger, die ihre Anbautechniken Schritt für Schritt weiter entwickelten und immer effizientere und zugleich schonende Gerätschaften konstruierten, die neuesten Techniken zur Lagerung der Kartoffeln verwendeten und Handelsstrukturen einführten, die zur Wertschätzung der handelsbezogenen und der qualitativen Aspekte des Erzeugnisses beitragen, was nicht zuletzt auch auf den hohen Grad der Spezialisierung im Erzeugungsgebiet zurückzuführen ist.

Dank dieser besonderen Umweltbedingungen, dem Zusammenwirken von Boden (Pedologie und Hydrologie) und Klima (regenreiche Herbst- und Wintermonate, milde Frühjahrsstemperaturen schon ab Ende Februar und optimale Bedingungen von 25 °C zur Zeit der Knollenbildung) besitzt die hier angebaute Kartoffel physikalische und organoleptische Merkmale (Textur und Körnung des Fruchtfleischs bzw. Duft und Geschmack), die die spezifische Qualität des Produkts gewährleisten.

Wie bereits 1817 von dem Gelehrten Giovanni Francesco Contri beschrieben, sind die Böden der Provinz Bologna zum Anbau der Kartoffel besonders geeignet, weil diese „die flachen, vom Wasser der Flüsse befreiten und durch ihre Sedimentablagerungen erhöhten Böden bevorzugt“, die für die trockengelegten Areale in der Provinz Bologna typisch sind. Im Lauf der Zeit entstanden hier ebene Areale, deren Böden aus den Sedimenten der noch heute vorhandenen Bäche und Flüsse aus dem Apennin bestehen und eine mittlere bis feine Textur, ausreichende Tiefe und eine gute Drainage besitzen; sie zeichnen sich durch einen alkalischen pH-Wert und einen hohen Gehalt an organischer Substanz sowie an den wichtigsten Elementen aus, die die Kartoffel zum Wachstum benötigt, insbesondere Kalium und auch Phosphor und Stickstoff. Die genannten Faktoren begünstigen den Anbau von Kartoffeln, die die Nährstoffe über ihr dichtes, faseriges Wurzelwerk aufnehmen können.

Geschichtliche und kulturelle Bezüge

Zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts verbreitete sich der Kartoffelanbau in der Provinz Bologna, vor allem dank der Tätigkeit des Agrarwissenschaftlers Pietro Maria Bignami, der die Bauern mit der Knolle vertraut machte. Neben ihrer Verwendung als Viehfutter gelangte die Kartoffel immer häufiger auch als Speise für die Menschen auf den Tisch.

Seit Ende des achtzehnten Jahrhunderts und im gesamten neunzehnten Jahrhundert beschrieben zahlreiche Gelehrte die Vor- und Nachteile dieses Erzeugnisses. Vor allem das bereits erwähnte Traktat von Contri, ein Rundschreiben des päpstlichen Legaten Kardinal Opizzoni (1817) und eine praktische Darstellung des Kartoffelanbaus von Paolo Benni führten zu einer erheblichen Ausweitung der Flächen für den Kartoffelanbau.

Einen wichtigen Beitrag leisteten auch die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts veröffentlichten Werke von Berti-Pichat und Bignardi, die sich mit der Kartoffel in der Provinz Bologna befassten. Um das Jahr 1900 waren die Möglichkeiten des Kartoffelanbaus bereits weitgehend ausgeschöpft, und er stellte in der ganzen Provinz, von der Ebene bis zu den Hügeln und Bergen des Apennin, eine wichtige Einnahmequelle der ländlichen Wirtschaft dar. Rund um die Kartoffel bildete sich ein ganzer Wirtschaftszweig, und es entstanden moderne Strukturen zur effizienten Lagerung und Vermarktung des Erzeugnisses.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Patata di Bologna“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 263 vom 11. November 2011 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden:

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

oder

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it); oben rechts auf dem Bildschirm „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) wählen, dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).
