

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 766/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2012. július 24.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról [Patata di Bologna (OEM)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 9. cikke (2) bekezdésének második mondatára,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely a 228/2010/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ alapján bejegyzett „Patata di Bologna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításainak jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem a „Patata di Bologna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termék leírását érintő módosításokra vonatkozik, amelyek elfogadása maga után vonja az egységes dokumentum módosítását.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a szóban forgó módosítás az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (2) bekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Patata di Bologna” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása e rendelet I. melléklete szerint módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. július 24-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HL L 69., 2010.3.19., 1. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság a „Patata di Bologna” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás következő módosításait hagyta jóvá:

Az alábbiakban találhatók az egyes elemekre vonatkozó konkrét módosítások:

Víz: feltüntetésre került a laboratóriumban alkalmazandó vizsgálati módszer.

Fehérje: a fehérjetartalom tartománya 0,9–2,6 % értékre lett módosítva, és feltüntetésre került a laboratóriumban alkalmazandó vizsgálati módszer.

Zsír: a fogyasztható termék korábbi 0,09–1,12 %-os értéktartománya helyett csak a felső érték került meghatározásra.

A meghatározott vizsgálati módszerrel való mérhetőség jelenlegi alsó határa 0,1 %, ezért a termékben az ennél alacsonyabb koncentrációban meglévő összetevők nem kimutathatók. Tekintettel arra, hogy a ténylegesen elérhető alsó határérték nem ismeretes, célszerű csak a felső értéket meghatározni.

Feltüntetésre került a laboratóriumban alkalmazandó vizsgálati módszer.

Szénhidrátok: a termék szénhidráttartalmát jelölő értéktartomány 13,5–17,0 %-ról 8,0–19,0 %-ra nőtt. Kiemeljük továbbá, hogy a víz, a hamu, a zsír, a fehérje és a rostok vizsgálatok során nyert mérési adatai a 100 egységnyi termékekhez viszonyított értékek (az egyes összetevők mérése a feltüntetett vizsgálati módszerekkel történt). Ezért egyes paraméterek esetében a javasolt alsó és felső határértékekből szükségszerűen következik a szénhidráttartalomra vonatkozó értéktartomány módosítása is.

Élelmi rost: a termék rosttartalmát jelölő értéktartomány 2,2–2,7 %-ról 0,9–4,0 %-ra nőtt. Feltüntetésre került a laboratóriumban alkalmazandó vizsgálati módszer.

Ásványi anyagok: célszerűnek bizonyult a zárójelben felsorolt ásványok listájának törlése, és az „ásványi anyagok” kifejezés „nyershamu” kifejezéssel történő helyettesítése, a vizsgálati módszer és a megfelelő értékek feltüntetésével.

A nyershamu vonatkozásában az ásványianyag-tartalom paramétereként azért is került meghatározásra nagyobb értéktartomány, mert a termék ásványianyag-tartalmát különféle tényezők befolyásolhatják. Tekintettel arra, hogy a hamutartalmat befolyásolni képes változók teljes ellenőrzése nehéz, célszerűnek és szükségszerűnek látszik a mintavételi eljárás meghatározásán kívül a minták vizsgálatra történő előkészítési eljárását is meghatározni.

A „Patata di Bologna” OEM termékleírásának korábbi verziójában ismertetett egyes ásványi anyagok közül célszerű a burgonyában legnagyobb mértékben meglévő, és a burgonya tápanyagtartalmát tekintve meghatározó anyag, vagyis a kálium (K) mennyiségének feltüntetése; ez a 100 g fogyasztható termékben jelenlévő kálium tömegét jelöli mg-ban kifejezve, az előírt legkisebb káliumtartalom 250 mg/100 g, az EPA 3015A és az EPA 6010B vizsgálati módszerrel meghatározva.

Vitaminok: a vitaminok kifejezés túl általános. Javasoljuk a paraméter törlését, mivel a termékben jelenlévő valamennyi vitamin vizsgálati úton történő meghatározása túl magas bizonylatolási költségeket eredményezne, ugyanakkor a termék tápanyagtartalma és bemutatása szempontjából nem eredményezne kiemelkedően fontos adatokat. A gumós növényben a legnagyobb koncentrációban jelen lévő vitamin, a C-vitamin (L-aszkorbinsav) vizsgálata sem eredményezné a termékre jellemző adatok megismerését, minthogy a burgonya C-vitamin tartalma több, egymástól független paraméter függvényében változik (tárolási idő, vizsgálati módszer, évszakra jellemző feltételek, gyors romlás a mérés során).

Szárazanyag-tartalom: a zárójelben feltüntetett érték törlésre kerül, mert olyan fölösleges információt jelöl, amely nincs összhangban a korábban, a 100 g fogyasztható termék átlagos összetételénél meghatározott víztartalommal.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PATATA DI BOLOGNA”

EK-szám: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Patata di Bologna”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A termék a Primura fajtához tartozik, és külső, kémiai összetétel és érzékszervi tulajdonságok alapján az alábbi paraméterekkel jellemezhető: túlnyomórészt szabályos formájú, hosszúka-ovális gumók, felületi, sekélyen ülő rügyekkel (szemekkel); ép, sima, külső hibáktól mentes héj; a gumó átmérője egységesen 40 és 75 mm közötti;

a gumóhús tömör, színe a fehértől a szalmasárgáig változik;

eltarthatósága jó.

100 g fogyasztható termék átlagos összetétele az alábbiak szerint alakul:

- Víz: 70,0–85,0 %; a méréshez használt laboratóriumi módszer az Olasz Köztársaság 1985. június 2-i, 145. sz. Hivatalos Közlönyében közzétett 1985. május 27-i miniszteri rendelet szerint.
- Fehérje: 0,9–2,6 %; a méréshez használt laboratóriumi módszer az ISO 937:1978 (E) és az AOAC 932.08. sz. hivatalos módszer szerinti.
- Maximális zsírtartalom: 1,12 %; a méréshez használt laboratóriumi módszer az ISTISAN 1996/34 (41–43. oldal) szerinti.
- Szénhidrátok: 8,00–19,0 %. A víz, a hamu, a zsír, a fehérje és az élelmi rostok analitikai adatai a 100 egységnyi termékhez viszonyított értékek.
- Élelmi rostok: 0,9–4,0 %; a vizsgálathoz használt laboratóriumi módszer az AOAC 985.29., 2003. évi 17. kiadás szerinti.
- Nyershamu: 0,4–1,45 %; a méréshez használt vizsgálati módszer az ISTISAN 1996/34 (77–78. oldal) és az ISO 936:1998 (E) szerinti.
- Kálium (K): 100 g termékben legalább 250 mg az alsó határértéke; a méréshez használt vizsgálati módszer az EPA 3015A és az EPA 6010B szerinti.

A Primura a legjellegzetesebb bolognai burgonya. Tálaláskor jó megjelenésű, szárazanyag-tartalma közepes, a gumóhús tömör, íze jellegzetes, de nem túl erőteljes, eltartósága jó. E tulajdonságok a burgonya termesztésére igen alkalmas és az idők során változatlan állapotban megőrzött földeken való gazdálkodás révén alakulnak ki, és ezeknek köszönhetően a termék ma is kielégíti a piaci igényeket.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A termék előállításának valamennyi műveletét, a vetéstől a gumók betakarításáig az előállítási területen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra, stb. vonatkozó egyedi szabályok

A termék előkészítése és csomagolása kizárólag Bologna megyében történhet. A „Patata di Bologna” OEM kiváló érzékszervi és kereskedelmi tulajdonságainak megőrzéséhez elengedhetetlen a helyes csomagolás. A helybeli termesztők ugyanis speciális ismereteket szereztek a termék helyes kezelése, szállítása, valamint – a nedvességtartalom csökkenésének mérséklése érdekében – a betakarítás utáni igen gyors kezelése, és hűtött helyiségekben történő tárolása tekintetében. A „Patata di Bologna” OEM minőségi jellemzőinek megőrzése ezen ismeretek révén, és a helyben végzett munkafolyamatok által, a növény természetes fiziológiai folyamatainak figyelembevételével lehetséges.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A fogyasztásra szánt „Patata di Bologna” az alábbi kiserelésekben bocsátható fogyasztásra:

- 4 kg-os, 5 kg-os, 10 kg-os és 25 kg-os zsákok, legalább 10 cm széles, középen futó, nyomtatott csíkkal;
- 0,5 kg-os, 1 kg-os, 1,5 kg-os, 2 kg-os és 2,5 kg-os háló;
- 0,5 kg-os, 1 kg-os, 1,5 kg-os, 2 kg-os, 2,5 kg-os, 5 kg-os *verthag*, *quickbag*, *girsac* kiserelések és tasakok;
- 0,5 kg, 0,75 kg és 1 kg termék tárolására alkalmas tálcák;
- 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg és 25 kg termék tárolására alkalmas kartonok és kosarak.

Az egyes kisereléseken fel kell tüntetni a következő feliratot: „Patata di Bologna”, mellette az OEM megjelölést, és az alábbiak szerint meghatározott logót: egy stilizált burgonya ábrája, amelyet átlósan egy piros és egy kék színű szalag szel át, az alábbiaknak megfelelően:

- a stilizált burgonya sárga színe Pantone Yellow 116 C, négy színnyomott, 0/20/100/0;
- az első átlós sáv piros színe Pantone Warm Red C, négy színnyomott 0/100/100/0;
- a második átlós sáv kék színe Pantone Blue 286 C, négy színnyomott, 100/70/0/0.

A szövegek nyomtatására használt tipográfiai betűtípus az Avenir normál és félkövér változata.

A védjegyet az egyes kisereléseken legalább 20 mm alpméretben, a „Patata di Bologna” OEM megjelölést pedig minden esetben a címkén szereplő valamennyi feliratnál nagyobb méretben kell feltüntetni.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Bologna megye

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A bolognai síkságon már február végétől – március elejétől enyhe tavaszi hőmérséklet jellemző, ami ideális az ebben az időszakban elvetett gumók megfelelő rügyezésének biztosításához. Az áprilistól júniusig tartó időszakra koncentráldó, legintenzívebb vegetatív fejlődési szakaszban a hőmérséklet 25–28 °C, ami elősegíti a gumók kialakulását és növekedését, valamint szabályos érését. Az éves csapadéeloszlás kedvező a termesztés első, vegetatív növekedési szakaszában, illetve a gumókötés kezdetén, továbbá biztosítja a talajfelszín alatti víztartalom helyreállítását, és a burgonya vetését előkészítő talajmegtisztítás feltételeit is.

Vízrajzi szempontból a terület természetes patakjai és folyói – az Idice, a Reno, a Gaiana, a Fossatone, a Quaderna, a Rido, a Sillaro, a Samoggia, a Savena – és mesterséges csatornái – az emilia-romagna-i csatorna – révén vízzel bőségesen el van látva. A mesterséges csatornák kifejezetten azért épültek, hogy a művelt területeket vízzel lássák el a tavaszi-nyári időszakban, amikor erre leginkább szükség van.

A zömmel ártéri, réteges, következőképp oxigénben gazdag talajok morfológiai jellemzői igen kedvező feltételeket teremtenek a burgonya fejlődéséhez.

5.2. A termék sajátosságai

A „Patata di Bologna” előállítás kizárólag a Primura fajtából történik. Ez a fajta jól alkalmazkodott az előállítási területre jellemző talaj- és időjárási viszonyokhoz, és a bolognai burgonya jelképévé vált. Érzékszervi és minőségi szempontból a „Patata di Bologna” különösen sokáig eltartható, gumóhúsa textúrájának köszönhetően jellemzően nem szemcsés, felhasználása számos módon lehetséges: süthető olajban vagy sütőben, és párolható is. Jellegzetes, de nem túl erőteljes ízének és jó eltarthatóságának köszönhetően a megfelelő talajon, a hagyományokhoz kötődő agronómiai technikák alkalmazásával történő termesztés miatt napjainkban is viszonyítási pontul szolgál a piacon.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Patata di Bologna” OEM jellemzőit, illatát, ízét, a gumóhús és a héj színének intenzitását a genetikai tényezőkön túl a termesztési környezet (a talaj, az éghajlat, a termesztési technika, a tárolás típusa) is meghatározza, ezért nyilvánvaló a „Patata di Bologna” kapcsolata Bologna megyével. A burgonya termesztése az erre kifejezetten alkalmas talajjellemzők, az egyes fajták sajátos minőségi és érzékszervi tulajdonságai, valamint a termelők termesztési technikáinak hagyományai folytán már régóta kötődik a bolognai területhez. A bolognai területtel való kapcsolat a népesség étellemmel való ellátásának igényére vezethető vissza – ez különösen azokban az időszakokban volt fontos, amikor az emberi táplálkozás alapjainak tartott gabona terméshozama gyenge volt –, illetve abból a meggyőződésből ered, hogy a burgonyatermesztés fejlesztése a megye javára válik azáltal, hogy felmenti az élelmiszerek más országokból történő beszerzésének kényszerétől. Ez a kapcsolat a termelők fáradságos munkájának köszönhetően fokozatosan erősödött: ők ugyanis lépésről lépésre tökéletesítették a szinte precíziós termesztési technikákat, egyre hatékonyabb, a termék minőségét nem befolyásoló berendezéseket hoztak létre, korszerű technikák és kereskedelmi szervezetek révén gondoskodtak a termék tárolásáról, amelyek nyomán a terület erős elhivatottságának is köszönhetően érvényre jutnak a burgonya kereskedelmi és minőségi jellemzői.

A talaj (talajtan és vízrajz) és (az őszi-téli időszakban csapadékos, már február végétől enyhén tavaszas, illetve a gumóképződés idején optimális, azaz 25 °C körüli hőmérséklettel jellemezhető) éghajlat együtthatása kiváltotta sajátos környezeti feltételeknek köszönhetően az itt termő burgonya olyan jellegzetes fizikai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, amelyekről minősége egyedi lesz (itt említhetjük a gumóhús textúráját és szemcseméretét, vagy a termék egyedi illatát és ízét).

Amint az már Contri 1817-es keltezésű írásában is olvasható, Bologna megyében a talaj alkalmas a termesztésre, mivel a burgonya „az olyan területeket kedveli, ahonnan a víz már levonult, és a folyók áradásai folytán megemelkedtek”: a Bologna környéki lecsapolt területek pedig pontosan ilyenek. A talajban az idők során lezajlott változások révén, az Appennineken eredő folyók és hegyi patakok által ideszállított és lerakott folyami hordalékból közepesen finom szerkezetű, viszonylag mély és jó vízáteresztő-képességgel rendelkező, savas kémhatású, szerves anyagokat tartalmazó sík területek jöttek létre, ahol a burgonya számára fontos, fő tápanyagelemek – mint a jelentős mennyiségű kálium – bőségesen megtalálhatók, továbbá foszfort és nitrogént is tartalmaznak. Mindez jó hatással van a burgonyatermesztésre, a felsorolt feltételek a járulékos gyökérzetű, főgyökérrendszer nélküli, sűrű mellégyökérzettel rendelkező növény számára különösen kedvezőek.

Történelmi-kulturális hivatkozások

Bologna környékén a burgonyatermesztés a XIX. század elején terjedt el, elsősorban Pietro Maria Bignami agrónomnak köszönhetően: ő ismertette meg ugyanis a földművesekkel a burgonyát. A takarmánnyként való felhasználással párhuzamosan a jóízű gumókat a terület lakosai is egyre szélesebb körben fogyasztották.

A XVIII. század végétől kezdődően és az egész XIX. század során számos tudós ecsetelte előnyeit és hátrányait, de különösen Contri műve, Opizzoni érsek, pápai légatus körlevele (1817), és a Benni-féle termesztési gyakorlati leírás járult hozzá a burgonyával beültetett területek ugrásszerű növekedéséhez.

Említésre méltók továbbá Berti-Pichatnak és Bignardinak a XIX. század második felében publikált, a bolognai burgonyatermesztésről szóló értekezései. A XX. századra a burgonyatermesztés a megye területén valamennyi erre alkalmas területre kiterjedt, és mint ilyen, a síkságtól a dombvidékig és a hegyvidékig a helyi gazdaság fontos bevételi forrásává vált. Fejlődésnek indultak a burgonya termeléséhez kapcsolódó egyéb területek, modern, a termék hatékony kezelésére alkalmas tárolási és kereskedelmi struktúrák jöttek létre.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A Minisztérium a „Patata di Bologna” OEM módosítása iránti kérelemnek az Olasz Köztársaság 2011. november 11-i, 263. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon:

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

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmезési és Erdőgazdálkodási Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), a képernyő jobb felső részén található „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva tekinthető meg.
