

# REGLAMENTAI

## KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 766/2012

2012 m. liepos 24 d.

### kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai [Patata di Bologna (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(1)</sup>, ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

- (1) Remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos „Patata di Bologna“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 228/2010 <sup>(2)</sup>, specifikacijos pakeitimo paraišką.
- (2) paraiška pateikta dėl saugomos kilmės vietos nuorodos „Patata di Bologna“ produkto aprašo pakeitimų ir dėl to yra pakeistas bendrasis dokumentas;

- (3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas; Kadangi pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 2 dalį pakeitimas yra nereikšmingas, Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

#### 1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Patata di Bologna“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

#### 2 straipsnis

Suvestinis bendrasis dokumentas, kuriame nustatyti pagrindiniai specifikacijos duomenys, yra pateikiamas šio reglamento II priede.

#### 3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2012 m. liepos 24 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininko pavedimu*  
Dacian CIOLOȘ  
*Komisijos narys*

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

<sup>(2)</sup> OL L 69, 2010 3 19, p. 1.

## I PRIEDAS

Patvirtinami toliau nurodyti saugomos kilmės vietos nuorodos „Patata di Bologna“ specifikacijos pakeitimai.

Toliau pateikiami su kiekvienu elementu susiję konkretūs pakeitimai:

vanduo. Nurodomas laboratorijoje taikytinas analizės metodas.

Baltymai. Baltymų kiekio intervalas keičiamas iki 0,9–2,6 % ir nurodomas laboratorijoje taikytinas analizės metodas.

Riebalai. Riebalų kiekis valgomoje bulvės dalyje – 0,09–1,12 %; pakeista tik didžiausia vertė.

Taikant nustatytą analizės metodą dabartinė aptikimo riba yra 0,1 %, todėl šios ribos nesiekiančios koncentracijos nustatyti neįmanoma. Kadangi tikroji žemiausia riba nėra žinoma, manoma, kad tikslinga nurodyti tik aukščiausią vertę.

Nurodomas laboratorijoje taikytinas analizės metodas.

Angliavandeniai. Angliavandenių kiekio intervalas nuo 13,5–17,0 % didinamas iki 8,0–19,0 %. Be to, patikslinama, kad analizės duomenys gaunami vandens, pelenų, riebalų, baltymų ir maistinių skaidulų vertes (gautas atitinkamai taikant nurodytus tyrimų metodus) atėmus iš 100. Todėl keičiant kai kurių parametrų žemiausias ir aukščiausias vertes neišvengiamai pakistų ir angliavandenių verčių ribos.

Maistinės skaidulos. Praplečiamas maistinių skaidulų kiekio intervalas nuo 2,2–2,7 % iki 0,9–4,0 %. Nurodomas laboratorijoje taikytinas analizės metodas.

Mineralinės medžiagos. Manoma esant tikslinga išbraukti skliausteliuose nurodytų atskirų mineralinių medžiagų sąrašą, o žodį „mineralai“ pakeisti žodžių junginiu „žali pelenai“, taip pat nurodyti naudotiną analizės metodą ir iš naujo nustatyti vertes.

Atsižvelgiant į galimą skirtingų veiksnių poveikį mineralinių medžiagų kiekiui, nustatomas didesnis žalių pelenų, naudotinių kaip mineralinių medžiagų kiekio parametras, verčių intervalas. Kadangi sunku tiksliai nustatyti įvairius kintamuosius, nuo kurių galėtų priklausyti pelenų kiekis, manoma esant tinkama ir būtina nurodyti platesnį intervalą ir nustatyti ne tik mėginio ėmimo, bet ir jo paruošimo analizei procedūrą.

Manoma, kad iš ankstesnėje SKVN „Patata di Bologna“ produkto specifikacijos versijoje nurodytų atskirų mineralinių elementų tikslinga nurodyti tik kalį (K) – jo bulvėje yra daugiausia ir juo apibūdinama maistinė bulvės vertė. Šis elementas išreiškiamas mg/100 g valgomosios bulvės dalies. Nurodoma mažiausia K vertė – bent 250 mg/100 g, kuri nustatoma taikant EPA 3015A ir EPA 6010B tyrimų metodus.

Vitaminai. Terminas „vitaminai“ yra per platus. Šį parametras siūloma panaikinti, nes norint nustatyti visus produkte esančius vitaminus labai išaugtų tyrimų sąnaudos, bet nebūtų surinkta maistingumo požiūriu ir apibūdinimo tikslais svarbių duomenų. Net ištyrus vitaminą C (L-askorbo rūgštis), kurio koncentracija bulvių gumbuose didžiausia, nebūtų gauta produktui apibūdinti reikiamų duomenų, nes šio vitamino kiekis svyruoja priklausomai nuo įvairių tarpusavyje nesusijusių veiksnių (sandėliavimo laiko, tyrimo metodo, sezono aplinkos sąlygų, greito savybių blogėjimo analizės metu).

Sausoji medžiaga. Išbraukiama skliausteliuose pateikta vertė, nes ši informacija yra perteklinė ir nesuderinama su pirmiau nurodytu vandens kiekiu įprastoje 100 g valgomosios bulvės dalies sudėtyje.

## II PRIEDAS

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

## „PATATA DI BOLOGNA“

## EB Nr. IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

## SGN ( ) SKVN ( X )

## 1. Pavadinimas

„Patata di Bologna“

## 2. Valstybė narė ar trečioji šalis

Italija

## 3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas

## 3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

## 3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Produktas turi būti „Primura“ rūšies, o jo fizinė išvaizda, cheminė sudėtis ir juslinės savybės apibūdinamos pagal tokius parametrus: gumbas taisyklingo ovalo pavidalo, su sekliomis ir neryškiomis akutėmis; lupena lygi, nepažeista, be išorinių defektų, dėl kurių galėtų pakisti produkto savybės; gumbai vienodo 40–75 mm dydžio;

minkštimas standus, nuo baltos iki šviesiai geltonos spalvos;

pasižymi geromis išsilaikymo savybėmis.

Įprasta 100 g valgomosios bulvės dalies sudėtis:

— vanduo – 70,0–85,0 %; taikomas laboratorinis metodas, apibrėžtas 1985 m. gegužės 27 d. Ministro dekretu (1985 m. birželio 2 d. Italijos Respublikos oficialusis leidinys Nr. 145);

— baltymai – 0,9–2,6 %; taikomas laboratorinis metodas – ISO 937–1978 (E) ir AOAC oficialus metodas Nr. 932.08;

— didžiausias riebalų kiekis – 1,12 %; taikomas laboratorinis metodas – ISTISAN 1996/34, p. 41–43;

— angliavandeniai – 8,00–19,0 %; analitiniai duomenys gaunami vandens, pelenų, riebalų, baltymų ir maistinių skaidulų vertes atėmus iš 100;

— maistinės skaidulos – 0,9–4,0 %; taikomas laboratorinis metodas – AOAC 985.29 (17-as leidimas, 2003 m.);

— žali pelenai – 0,4–1,45 %; taikomas tyrimų metodas – ISTISAN 1996/34, p. 77–78, ir ISO 936:1998 (E);

— kalis (K) – mažiausia vertė 100 g produkto – 250 mg; taikomas tyrimų metodas – EPA 3015A ir EPA 6010B.

„Primura“ rūšies bulvės – „Patata di Bologna“ simbolis – patiekto maistui pasižymi patrauklia išvaizda, vidutiniu sausosios medžiagos kiekiu, tvirtu minkštumu, savitu, bet ne per stipriu skoniu ir geromis išsilaikymo savybėmis. Šias savybes, dėl kurių šios rūšies bulvės iki šiol tenkina rinkos reikalavimus, lemia bulvių auginimas tinkamuose ir ilgainiui nepakitusiuose dirvožemiuose.

## 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

## 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

—

### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi auginimo etapai – nuo bulvių sodinimo iki galutinio gumbų derliaus surinkimo – turi būti atliekami geografinėje auginimo vietovėje.

### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Bulvių paruošimas ir pakavimas turi vykti Bolonijos provincijoje. SKVN „Patata di Bologna“ pasižymi puikiais juslinėmis ir prekinėmis savybėmis, kurias galima išsaugoti tik teisingai paruošiant produktą. Vietos žemdirbiai sukaupe itin vertingų specifinių žinių apie tai, kaip teisingai tvarkyti ir gabenti produktą, skubiai apdoroti nuimtą derlių ir bulves laikyti šaltai, kad jos prarastų kuo mažiau drėgnio. Šios žinios ir jų praktiškas pritaikymas auginimo vietoje padeda išsaugoti SKVN „Patata di Bologna“ savybes ir atsivėlgti į produkto natūralius fiziologinius procesus.

### 3.7. Specialios ženkinimo etiketėmis taisyklės

Vartotojams skirtos bulvės „Patata di Bologna“ turi būti parduodamos tokiose pakuotėse:

- 4 kg, 5 kg, 10 kg ir 25 kg maišuose su mažiausiai 10 cm pločio spausdinta juosta ties viduriu,
- 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg ir 2,5 kg tinkleliuose,
- 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg ir 5 kg *vertbag*, *quickbag*, *girsac* tipo maišuose ir krepšeliuose,
- 0,5 kg, 0,75 kg ir 1 kg padėkluose,
- 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg ir 25 kg dėžėse ir krepšiuose.

Ant pakuočių turi būti užrašas „Patata di Bologna“, „D.O.P.“ ir logotipas, kuriame pavaizduota stilizuota bulvė, įstrižai perbraukta dviem raudonos ir mėlynos spalvos juostomis. Naudojamos tokios spalvos:

- geltona stilizuotos bulvės spalva – *Pantone Yellow 116 C*, keturspalvėje spaudoje – 0/20/100/0,
- pirmos įstrižos raudonos juostos spalva – *Pantone Warm Red C*, keturspalvėje spaudoje – 0/100/100/0,
- antros įstrižos mėlynos juostos spalva – *Pantone blu 286 C*, keturspalvėje spaudoje – 100/70/0/0.

Visas tekstas pateikiamas paprastu ir pusjuodžiu *Avenir* šriftu.

Ženklas ant pakuotės turi būti ties pagrindu ne siauresnis kaip 20 mm, o užrašas SKVN „Patata di Bologna D.O.P.“ turi būti didesnis už bet kurį kitą etiketėje pateiktą užrašą.



## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Bolonijos provincija.

## 5. Ryšys su geografinė vietove

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Vasario pabaigoje ir kovo pradžioje Bolonijos lygumoje vyrauja švelnios pavasario temperatūros, itin palankios tokiu metu pasodintiems bulvių gumbams sudygti. Intensyviausiu bulvių augimo laikotarpiu – nuo balandžio iki birželio mėn. – temperatūrai pakilus iki 25–28°C, bulvių gumbai sparčiau formuojasi bei auga ir nuosekliai bręsta. Per visus metus tolygiai iškrintantys krituliai sudaro palankias sąlygas bulvių gumbams nuo pat pradžių augti ir pradėti formotis. Be to, jie papildo gruntinio vandens atsargas ir sudaro palankias sąlygas ruošiant dirvą bulvėms sodinti.

Hidrologiniu požiūriu regione gausu natūralių upelių bei upių (pvz., Idičė, Renas, Gajana, Fosatonė, Kvaderna, Ridas, Silaras, Samodža) ir specialiai drėkinimui nutiestų kanalų (pvz., Emilijos-Romanijos kanalas), kuriais pavasario ir vasaros laikotarpiais, kuomet vandens poreikis yra didžiausias, vanduo tiekiamas į bulvių auginimo vietas.

Morfologinės dirvožemių savybės itin palankios bulvėms auginti – čia vyrauja aliuviniai sluoksniuoti dirvožemiai, kuriuose gausu deguonies.

## 5.2. Produkto ypatumai

„Patata di Bologna“ gaunamas tik iš „Primura“ rūšies bulvių. Šios rūšies bulvės gerai prisitaikė prie auginimo vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų ir tapo „Patata di Bologna“ simboliu. Jusliniu požiūriu „Patata di Bologna“ pasižymi itin gerai išsilaikančiu ir paprastai nemiltingu minkštumu, todėl šias bulves tinka ruošti įvairiais būdais – kepti riebaluose arba orkaitėje, virti garuose. Dėl savito, bet ne per stipraus skonio ir gerų išsilaikymo savybių, kurias įgyja produktas, auginamas tinkamuose dirvožemiuose laikantis tradicinių žemdirbystės metodų, šios bulvės iki šiol laikomos standartiniu rinkos produktu.

## 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

SKVN „Patata di Bologna“ savybes, t. y. kvapą, skonį, minkštumo ir lupenos spalvos intensyvumą, lemia ne tik genetiniai veiksniai, bet ir auginimo aplinka (dirvožemis, klimatas, auginimo metodai, sandėliavimo sąlygos), todėl „Patata di Bologna“ su Bolonijos provincija sieja akivaizdus ryšys. Dėl bulvėms auginti itin tinkamų dirvožemių, išskirtinės kai kurių rūšių bulvių kokybės ir juslinių savybių ir augintojų taikomų tradicinių žemdirbystės metodų bulvės Bolonijos provincijoje auginamos nuo senų laikų. Kadaisė jos pradėtos auginti norint patenkinti gyventojų maisto poreikius, visų pirma esant mažam kviečių, kurie visada laikyti svarbiausia žmonių mitybos dalimi, derliui, ir tikint, kad bulvių auginimas gali būti naudingas šiai provincijai, nes tada nereikės įsigyti maisto kitur. Šį ryšį pamažu stiprino sunkus augintojų darbas – pamažu sukurtas beveik tobulas auginimo metodas, vis veiksmingesnė ir produktui tinkamiausia įranga, pažangiausi produkto sandėliavimo metodai ir prekybos struktūros, kurios padėjo iki galo atskleisti produkto prekinės savybes ir kokybę. Prie to prisidėjo ir aukštas šios teritorijos ūkio subjektų specializacijos lygis.

Dėl išskirtinių aplinkos sąlygų, kurias lemia dirvožemio (dirvos ir vandens telkinių ypatumų) ir klimato (lietingų orų rudenį ir žiemą, nuo vasario pabaigos vyraujančių švelnių pavasario temperatūrų ir itin palankių temperatūrų (apie 25°C) gumbų formavimosi metu) sąveika, šioje vietovėje užaugintų bulvių kokybė dėl jų fizinių (minkštumo struktūros ir grūdėtumo) ir juslinių (ypatingo kvapo ir skonio) savybių yra išskirtinė.

Contri 1817 m. rašė, kad Bolonijos provincijos dirvožemiai pritaikyti bulvėms auginti, nes bulvės mėgsta „žemumas, kuriose jau nėra vandens ir kurios iškilo dėl upių sąnašų“, – tai būdinga iš upių atkovotiems Bolonijos regiono laukams. Dėl ilgą laiką vykusių dirvožemio pokyčių susidarė upių ir iš Apeninų atitekėjusių bei iki šiol atitekančių srovių pernešamų sąnašų lygumos. Jų dirvožemiai būna smulkios ar vidutinio rupumo struktūros, tinkamo gylio, gerai nusausinti, šarminiai, juose yra organinių medžiagų ir pagrindinių bulvėms reikalingų maisto medžiagų – labai daug kalio ir reikiamas kiekis fosforo ir azoto. Šios sąlygos labai palankios bulvėms auginti – turėdamos kuokštines (ne liemenines) šaknis su tankiu šaknų kapiliarų tinklu jos gali tomis sąlygomis itin gerai pasinaudoti.

## Istorinės ir kultūrinės nuorodos

Bulvių auginimas Bolonijos provincijoje paplito XIX a. pradžioje. Prie to itin prisidėjo agronomas Pietro Maria Bignami, kuris su šia kultūra supažindino žemdirbius. Bulvės buvo naudojamos gyvuliams šerti, o netrukus atsидūrė ir ant žmonių stalo.

XVIII a. pab. – XIX a. įvairūs mokslininkai aprašė bulvių privalumus ir trūkumus, tačiau tik paskelbus Contri veikalą, Šventojo sosto pasiuntinio kardinolo Opizzoni raštą (1817 m.) ir Benni parengtą praktinio auginimo aprašą bulvės imtos auginti daug didesniuose žemės plotuose.

Taip pat reiktų paminėti XIX a. antroje pusėje išleistus Berti-Pichat ir Bignardi veikalus apie Bolonijos regiono bulves. 1900 m. ši kultūra pradėta auginti visu pajėgumu ir tapo svarbiu visos provincijos – nuo lygumų iki kalvų ir kalnų – kaimo gyventojų pajamų šaltiniu. Kartu išvystyta su bulvių auginimu susijusi gamyba ir šiuolaikinė veiksmingai produktams tvarkyti pritaikyta sandėliavimo ir prekybos infrastruktūra.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

Ministerija pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdama SKVN „Patata di Bologna“ pakeitimo paraišką 2011 m. lapkričio 11 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 263.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).

---