

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 766/2012 VAN DE COMMISSIE

van 24 juli 2012

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen [Patata di Bologna (BOB)]

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de door Italië ingediende aanvraag onderzocht tot goedkeuring van wijzigingen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming "Patata di Bologna", die bij Verordening (EG) nr. 228/2010⁽²⁾ van de Commissie is geregistreerd.
- (2) De aanvraag heeft betrekking op de beschrijving van het product met de beschermde oorsprongsbenaming "Patata di Bologna" en brengt wijzigingen in het enig document met zich.

- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft overeenkomstig artikel 9, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 6 en 7 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming "Patata di Bologna" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 24 juli 2012.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,

Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB L 69 van 19.3.2010, blz. 1.

BIJLAGE I

De onderstaande wijzigingen in het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming "Patata di Bologna" zijn goedgekeurd:

Hieronder volgen de specifieke variaties voor elk element:

Water: de in het laboratorium toe te passen analysemethode wordt vermeld.

Eiwitgehalte: de bandbreedte voor het eiwitgehalte wordt gewijzigd in 0,9-2,6 % waarbij de in het laboratorium toe te passen analysemethode wordt vermeld.

Vetten: de bandbreedte van 0,09 tot 1,12 % van het eetbare deel wordt gewijzigd waarbij alleen de maximumwaarde wordt vermeld.

De huidige detectiegrens van de vastgestelde analysemethode is 0,1 %, waardoor alle lagere concentraties niet zijn vast te stellen. Omdat de reële bereikbare minimumlimiet onbekend is, wordt het juist geacht alleen de maximumwaarde te vermelden.

De in het laboratorium toe te passen analysemethode wordt vermeld.

Koolhydraten: de bandbreedte voor het gehalte aan koolhydraten wordt vergroot. De bandbreedte wordt veranderd van 13,5-17,0 % in 8,0-19,0 %. Ook wordt gespecificeerd dat het resultaat bij analyse wordt verkregen door de waarden voor water, as, vetten, eiwitten en voedingsvezels (op hun beurt verkregen met de vermelde analysemethoden) van 100 af te trekken. Daarom impliceert de voorgestelde wijziging van de minimum- en de maximumwaarden van enkele parameters noodzakelijkerwijs ook een variatie van de bandbreedte van de waarden van de koolhydraten.

Voedingsvezels: de bandbreedte voor het vezelgehalte wordt vergroot. De bandbreedte wordt veranderd van 2,2-2,7 % in 0,9-4,0 %. De in het laboratorium toe te passen analysemethode wordt vermeld.

Mineralen: Men vond het verstandig de tussen haakjes vermelde lijst met afzonderlijke mineralen te schrappen en de tekst "mineralen" te vervangen door "ruwe as", met vermelding van de analysemethode en een nieuwe bepaling van de waarden.

De grotere bandbreedte voor ruwe as als parameter van het gehalte aan mineralen komt mede voort uit de overweging dat verschillende factoren het gehalte ervan kunnen beïnvloeden. Aangezien een absolute controle van de verschillende variabelen die het gehalte van de as kunnen beïnvloeden moeilijk is, wordt de vermelding van een grotere bandbreedte juist en noodzakelijk geacht, evenals het opstellen van een procedure voor zowel de bemonstering als voor de voorbereiding van het monster voorafgaand aan analyse.

Van de afzonderlijke minerale elementen die in de vorige versie van het productdossier over de "Patata di Bologna" BOB zijn aangehaald, wordt het alleen nodig geacht die mineralen afzonderlijk te vermelden die in grotere hoeveelheden aanwezig zijn en die uit voedingsoogpunt kenmerkend zijn voor de aardappel, namelijk kalium (K), uitgedrukt als K in mg/100 g van het eetbare deel, met vermelding van een minimumwaarde van ten minste 250 mg/100 g, verkregen met de analysemethode beschreven als EPA 3015A en EPA 6010B.

Vitaminen wordt als volgt gewijzigd: de term vitamine is te algemeen. Voorgesteld wordt de parameter te verwijderen aangezien de analytische bepaling van alle in het product aanwezige vitaminen de analysekosten voor de certificatie te sterk zou doen stijgen, zonder dat het relevante gegevens oplevert in termen van voeding en karakterisering. Ook de analyse van de vitamine met een grotere concentratie in de knol, vitamine C (L-ascorbinezuur), zou geen kenmerkende gegevens voor het product opleveren, aangezien het gehalte daarvan varieert naargelang van verschillende niet met elkaar samenhangende parameters (opslagtijd, analysemethode, seizoensschommelingen, snelle afbraak tijdens de analyse).

Drogestofgehalte: de tussen haakjes uitgedrukte waarde wordt verwijderd, omdat deze overbodige informatie geeft en niet overeenkomt met de parameter van het gehalte in water, zoals hierboven al genoemd in de gemiddelde samenstelling per 100 g eetbaar deel.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

"PATATA DI BOLOGNA"

EG-nummer: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam

"Patata di Bologna"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groente, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het product moet van de variëteit Primura zijn en moet te herkennen zijn aan zijn uiterlijk, chemische samenstelling en organoleptische kenmerken op basis van de volgende parameters: vorm van de knol: overwegend ovale, langwerpige en regelmatig gevormde knollen met oppervlakkige en weinig uitgesproken knopanzetten (ogen); gladde, gave schil zonder onvolkomenheden aan de buitenzijde die de kenmerken ervan kunnen aantasten; afmeting van de uniforme knollen: tussen 40 en 75 mm;

vast, wit tot strogeel vruchtvlees

goed te bewaren.

De gemiddelde samenstelling per 100 g van het eetbare deel is als volgt:

— Water: 70,0 tot 85,0 %; laboratoriummethode vastgesteld bij ministerieel besluit van 27 mei 1985 (Gazzetta Ufficiale nr. 145 van 2 juni 1985)

— Eiwitten: 0,9 % tot 2,6 %; laboratoriummethode vastgesteld bij ISO 937 - 1978 (E) en AOAC Official method nr. 932.08

— Vetten: maximumgehalte 1,12 %; laboratoriummethode vastgesteld bij ISTISAN 1996/34 pag. 41-43.

— Koolhydraten: 8,00 % tot 19,0 %. Het analyseresultaat is verkregen door de waarden voor water, as, vetten, eiwitten en voedingsvezels van 100 af te trekken.

— Voedingsvezels: 0,9 % tot 4,0 %; laboratoriummethode vastgesteld bij AOAC 985.29 Ed. 17th 2003.

— Ruwe as van 0,4 % tot 1,45 %. Analyseprocedure beschreven als ISTISAN 1996/34 pag. 77-78 en ISO 936:1998 (E).

— Kalium (K): ten minste 250 mg/100 g product; analytische methode beschreven als EPA 3015A en EPA 6010B

De aardappelvariëteit Primura is emblematisch voor de "Patata di Bologna", omdat de aardappel er goed uitziet op het bord, een gemiddeld gehalte bevat aan droge stof, het vruchtvlees ervan een juiste vastheid heeft, hij een typische maar niet te uitgesproken smaak heeft en goed bewaarbaar is. Deze eigenschappen worden verkregen door de aardappel te telen op speciaal daarvoor bestemde en reeds lange tijd in goede staat gehouden stukken grond, waardoor de Primura steeds aan de markteisen voldoet.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen, van het zaaien tot de uiteindelijke oogst van de knollen, moeten plaatsvinden in het geografische productiegebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Het behandelen en het verpakken moet in de provincie Bologna plaatsvinden. Alleen met de juiste behandeling van de "Patata di Bologna" BOB kan de hoge kwaliteit van de organoleptische en handelskenmerken worden behouden. De marktdeelnemers ter plaatse hebben een rijke schat aan specifieke kennis over het product opgebouwd: de juiste behandeling en wijze van vervoer, met name direct na de oogst, wanneer de aardappelen in zeer korte tijd in koelruimten moeten worden ondergebracht om te voorkomen dat het product te veel vocht verliest. Die kennis en de plaatselijke gebruiken maken het mogelijk de kwalitatieve kenmerken van de "Patata di Bologna" BOB te beschermen, rekening houdend met zijn natuurlijke fysiologische processen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De "Patata di Bologna" moet in de volgende verpakkingen worden verkocht:

- zakken van 4 kg, 5 kg, 10 kg en 25 kg met in het midden een bedrukte band van ten minste 10 cm;
- netten van 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg en 2,5 kg;
- verpakking: vertbag, quickbag, girsac of zak van 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg.
- schalen of bakken met een gewicht van 0,5 kg, 0,75 kg en 1 kg;
- kartons en manden van 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg en 25 kg.

Op de verpakkingen moet de volgende vermelding zijn aangebracht: "Patata di Bologna" gevolgd door de afkorting "D.O.P." en door het volgende logo: een gestileerde afbeelding van een aardappel met diagonaal daaroverheen twee banden met de kleuren rood en blauw, volgens de volgende specificaties:

- het geel van de gestileerde aardappel: Pantone Yellow 116 C, vierkleurendruk 0/20/100/0;
- het rood van de eerste diagonale band: Pantone Warm Red C, vierkleurendruk 0/100/100/0;
- het blauw van de tweede diagonale band: Pantone blue 286 C, vierkleurendruk 100/70/0/0.

Als lettertype voor alle teksten is Avenir gekozen, vet of niet-vet.

Het merk moet op de verpakking worden aangebracht in afmetingen van niet minder dan 20 mm, gemeten aan de basis, en de vermelding "Patata di Bologna" D.O.P. moet worden aangebracht in grotere letters dan die van welke andere vermelding op het etiket dan ook.



4. **Beknopte omschrijving van het geografische gebied**

De provincie Bologna.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De laagvlakte van Bologna wordt gekenmerkt door zachte temperaturen in de lente, vanaf eind februari/begin maart, die ideaal zijn voor het vormen van uitlopers door de pootaardappelen die in deze periode worden gepoot. In de belangrijkste ontwikkelingsfase, hoofdzakelijk van april tot en met juni, bereiken de temperaturen 25 tot 28 °C, waardoor de vorming, de groei en de geleidelijke rijping van de knollen worden bevorderd. De over het hele jaar gespreide neerslag bevordert de teelt in de eerste groeifase en aan het begin van de knolvorming, en zorgt er bovendien voor dat de grondwaterstand op peil blijft en dat de grond gemakkelijker kan worden bewerkt voordat de aardappelen worden gepoot.

In hydrologisch opzicht wordt het gebied goed voorzien door natuurlijke beken en rivieren (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia en Savena), alsmede door speciaal aangelegde kanalen, zoals het Canale Emiliano-Romagnolo, waarmee het water in het voorjaar en de zomer, de perioden waarin het gewas het meeste behoefte heeft aan water, naar de teeltgebieden wordt geleid.

De morfologische kenmerken van de bodem, die vooral van alluviale oorsprong, gelaagd en daardoor rijk aan zuurstof is, zorgen voor zeer gunstige omstandigheden voor de ontwikkeling van het product.

5.2. Specificiteit van het product

De "Patata di Bologna" wordt uitsluitend verkregen uit de variëteit Primura. Deze variëteit heeft zich goed aangepast aan de bodem- en klimatologische omstandigheden van het productiegebied, waardoor de Primura emblematisch is geworden voor de "Patata di Bologna". Vanuit organoleptisch-kwalitatief oogpunt is de "Patata di Bologna" traditioneel heel goed houdbaar en is hij overwegend niet-kruimig waardoor hij geschikt is voor veel culinaire toepassingen: frituren, koken met stoom en bakken in de oven. De typische maar niet te uitgesproken smaak en de goede houdbaarheid, dankzij de productie op geschikte gronden en de toepassing van landbouwtechnieken die in verband staan met de traditie, maken het tot een belangrijke productie voor de markt.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De kenmerken van de "Patata di Bologna" BOB, zoals geur, smaak, en intensiteit van de kleur van zowel het vruchtvlees als van de schil, worden niet alleen door de genetische opmaak bepaald, maar ook door het milieu waarin de teelt plaatsvindt (bodem, klimaat, teelt- en bewaarstechnieken) waardoor het verband tussen de "Patata di Bologna" en de provincie Bologna duidelijk wordt. De aardappelteelt is sinds lange tijd verbonden met het grondgebied van de provincie Bologna, dankzij de bijzondere bodemkenmerken, de speciale kwalitatieve en organoleptische kenmerken van de gebruikte variëteiten en de traditionele teelttechnieken die de telers toepassen. De relatie met de provincie Bologna komt voort uit de prangende noodzaak om de bevolking te voeden, met name in periodes waarin de oogst van tarwe, die sinds mensenheugenis werd beschouwd als de basis van de menselijke voeding, gering was, en uit de overtuiging dat het tot ontwikkeling brengen van de aardappelteelt de provincie zelf voordeel zou opleveren, omdat zij daardoor niet langer voedsel van buiten hoefde in te voeren. Die relatie tussen gewas en streek is vervolgens nog versterkt door de noeste arbeid van de telers, die stukje bij beetje een zeer verfijnde teelttechniek en steeds efficiëntere apparatuur hebben ontwikkeld waardoor het product intact bleef en met de meest moderne middelen kon worden bewaard, en door de commerciële netwerken die de handels- en kwalitatieve kenmerken van de aardappel goed wisten aan te prijzen, mede dankzij de sterke specialisatie van de streek.

Dankzij dit speciale milieu, dat een samenspel is van bodem (pedologische en hydrografische aspecten) en klimaat (regenachtig in herfst en winter, met gematigd warme temperaturen in het voorjaar, reeds vanaf eind februari, en optimale temperaturen, d.w.z. rond 25 °C, tijdens de vorming van de aardappelknollen), krijgt de aardappel zijn specifieke kenmerken, zoals de min of meer korrelige textuur en zijn specifieke geur- en smaakeigenschappen.

Professor Contri heeft in 1817 reeds over de bodems in de provincie Bologna geschreven dat zij geschikt zijn voor de teelt van aardappelen, omdat de aardappel een voorkeur heeft voor diepere bodems die goed gedraineerd zijn en die niet meer door de rivieren kunnen overstroomd. Dergelijke cultuurgrond komt veel voor in de provincie Bologna. In de loop der tijd zijn door verweering vlakten gevormd, bestaande uit sedimenten van alluviale oorsprong, die door de rivieren en bergbeken vanuit de Apennijnen zijn afgezet. Dat proces van verweering en afzetting vindt ook nu nog plaats. De afgezette bodems zijn middelfijn tot fijn van structuur met organische stoffen en een alkalische pH, en met een goed gehalte aan de belangrijkste voedingselementen voor de aardappel, zoals kalium, dat bijzonder veel voorkomt, en fosfor en stikstof. Dat schept voor de aardappelteelt gunstige omstandigheden, omdat de aardappelplant dergelijke omstandigheden nodig heeft voor zijn sterk vertakte wortelstelsel zonder hoofdwortel en met dichte haarwortels.

Historisch-culturele referenties

Begin 19e eeuw komt de aardappelteelt in de provincie Bologna op gang, in het bijzonder door de ondersteuning door de landbouwkundige Pietro Maria Bignami, die de aardappel bij de boeren introduceerde. Tegelijk met het gebruik als veevoeder ontwikkelde zich ook het gebruik als voedsel voor het volk.

Verscheidene wetenschappers beschrijven aan het einde van de achttiende en in de negentiende eeuw de voor- en nadelen van de aardappelteelt, maar het zijn vooral het werk van professor Contri, een circulaire van de pauselijke legaat kardinaal Opizzoni (uit 1817) en de praktische beschrijving van de teelt door de heer Benni, die voor een duidelijke groei van de aardappelteelt zorgen.

Verder zijn de geschriften van de heren Berti-Pichat en Bignardi van belang. Zij hebben in de tweede helft van de negentiende eeuw eveneens over de aardappel in de streek rond Bologna gepubliceerd. Rond 1900 bereikt de verspreiding van de aardappelteelt een hoogtepunt, en wordt deze in de hele provincie, van de vlakke tot aan de heuvel- en berggebieden, een belangrijke bron van inkomsten voor de plaatselijke plattelandseconomie. Dan ontwikkelt de teelt zich verder en komt ook een modern netwerk van bewaarplaatsen en handelaren tot stand, waarmee het product efficiënt kan worden behandeld.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de wijzigingsaanvraag voor de BOB "Patata di Bologna" in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 263 van 11 november 2011.

De geconsolideerde tekst van het productiedossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

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

Ofwel:

rechtstreeks via de homepage van het ministerie van Landbouw-, levensmiddelen- en bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it); klikken op "Qualità e sicurezza" (bovenaan rechts op het scherm) en vervolgens op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
