

## REGULAMENTOS

### REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 766/2012 DA COMISSÃO

de 24 de julho de 2012

que aprova alterações menores ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Patata di Bologna (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios<sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2, segundo período,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, relativo à aprovação de alterações ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Patata di Bologna», registada pelo Regulamento (CE) n.º 228/2010 da Comissão<sup>(2)</sup>.
- (2) O pedido diz respeito a alterações na descrição do produto da denominação de origem protegida «Patata di Bologna» e implica alterações ao documento único.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Uma vez que se trata de uma alteração menor, na aceção do artigo 9.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento definido nos artigos 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Patata di Bologna» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

#### Artigo 2.º

O documento único consolidado que define os principais elementos do caderno de especificações consta do anexo II do presente regulamento.

#### Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 24 de julho de 2012.

Pela Comissão  
Em nome do Presidente,  
Dacian CIOLOŞ  
Membro da Comissão

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.  
<sup>(2)</sup> JO L 69 de 19.3.2010, p. 1.

## ANEXO I

São aprovadas as alterações seguintes ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Patata di Bologna»:

Indica-se abaixo as variações específicas para cada um dos elementos:

Água: é especificado o método de análise a utilizar em laboratório.

Proteínas: o intervalo do teor de proteínas é alterado para 0,9-2,6 % e é especificado o método de análise a utilizar em laboratório.

Matérias gordas: 0,09-1,12 % da parte comestível; altera-se apenas o valor máximo.

O atual limite de deteção do método de análise selecionado é de 0,1 %, pelo que todas as concentrações inferiores a este limite não são determináveis. Atendendo a que o limite mínimo que é efetivamente possível alcançar é desconhecido, considera-se oportuno especificar apenas o valor máximo.

É especificado o método de análise a utilizar em laboratório.

Hidratos de carbono: é alargado o intervalo que define o teor de hidratos de carbono, de 13,5-17,0 % para 8,0-19,0 %. No que respeita à análise, especifica-se igualmente que os dados analíticos se obtêm subtraindo a 100 os valores da água, das cinzas, das matérias gordas, das proteínas e da fibra alimentar (que, por sua vez, se obtêm pelos métodos de análise indicados). Consequentemente, a alteração proposta dos valores mínimos e máximos de certos parâmetros implica também, necessariamente, uma variação do intervalo de valores relativo aos hidratos de carbono.

Fibra alimentar: é alargado o intervalo que define o teor de fibra de 2,2-2,7 % para 0,9-4,0 %. É especificado o método de análise a utilizar em laboratório.

Minerais: considerou-se oportuno eliminar a lista dos diferentes minerais indicados entre parêntesis e substituir a menção «minerais pela menção «cinzas brutas, indicando o método analítico e redefinindo os valores respetivos.

O intervalo de valores mais alargado no que respeita às cinzas brutas, utilizadas como parâmetro do teor de minerais, resulta igualmente do facto de que diversos fatores podem influenciar este teor. Atendendo à dificuldade de controlo absoluto das diversas variáveis capazes de influenciar o teor de cinzas, afigura-se oportuna e necessária a indicação de um intervalo mais alargado, bem como de um processo que não seja apenas de amostragem, mas também de preparação da amostra antes da análise.

De entre os diferentes elementos minerais citados na anterior versão do caderno de especificações de produção da «Patata di Bologna D.O.P., considera-se conveniente indicar apenas aquele que se encontra presente em maior quantidade e que, do ponto de vista nutricional, caracteriza a batata, ou seja, o potássio, expresso como K em mg/100 g de parte comestível, especificando um valor mínimo de 250 mg/100 g, obtido pelo método de análise descrito como «EPA 3015A e EPA 6010B.

Vitaminas: o termo vitaminas é demasiado genérico. Propõe-se eliminar este parâmetro, na medida em que a determinação analítica de todas as vitaminas presentes no produto teria um impacto demasiado elevado nos custos da análise para a certificação, sem, no entanto, fornecer dados pertinentes do ponto de vista nutricional e da caracterização. Do mesmo modo, a análise da vitamina com uma concentração mais significativa no tubérculo, a vitamina C (ácido L-ascórbico), não forneceria dados capazes de caracterizar o produto, na medida em que o teor varia em função de diversos parâmetros independentes (duração da armazenagem, método de análise, condições sazonais, degradação rápida durante o levantamento analítico).

Extrato seco: o valor indicado entre parêntesis é eliminado, na medida em que constitui uma informação redundante e em desacordo com o parâmetro relativo ao teor de água, já expresso anteriormente na composição média por 100 g de parte comestível.

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

## «PATATA DI BOLOGNA»

N.º CE: IT-PDO-0105-0934-2.1.2012

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Nome

«Patata di Bologna»

## 2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.6 Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

## 3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

O produto deve pertencer à cultivar Primura e ser identificável pelo aspeto físico, composição química e características organolépticas, de acordo com as especificações que se seguem. Forma dos tubérculos: oval, alongada, regular, com presença de olhos superficiais e pouco pronunciados; casca lisa, intacta e sem defeitos exteriores que alterem as suas características; calibre dos tubérculos: homogéneo, entre 40 e 75 mm;

Textura firme, de cor variável entre branco e amarelo-palha;

boa capacidade de conservação.

A composição média por 100 g de parte comestível é a seguinte:

- Água: entre 70,0 e 85,0%; método de laboratório definido no DM de 27/5/1985 (*Gazzetta Ufficiale* n.º 145 de 2.6.1985);
- Proteínas: entre 0,9 e 2,6%; método de laboratório ISO 937 – 1978 (E) e método oficial n.º 932.08 da AOAC;
- Teor máximo de matérias gordas: 1,12%; método de laboratório definido como ISTISAN 1996/34, pp. 41-43;
- Hidratos de carbono: entre 8,0 e 19,0%; os dados analíticos obtêm-se subtraindo a 100 os valores da água, das cinzas, das matérias gordas, das proteínas e da fibra alimentar;
- Fibras alimentares: entre 0,9 e 4,0%; método de laboratório definido como AOAC 985.29, 17.ª edição, 2003;
- Cinzas brutas: entre 0,4 e 1,45%; método analítico descrito como ISTISAN 1996/34, pp. 77-78 e ISO 936:1998 (E);
- Potássio (K): valor mínimo de 250 mg/100 g de produto; método analítico EPA 3015A e EPA 6010B.

A cultivar Primura, símbolo da «Patata di Bologna», devido à sua boa apresentação no prato, teor médio de matéria seca, firmeza, sabor típico mas não demasiado pronunciado e boa capacidade de conservação, características obtidas graças à produção em terrenos adaptados e conservados intactos ao longo dos tempos, representa ainda hoje a batata que satisfaz as exigências do mercado.

## 3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

## 3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

**3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

Todas as fases, desde a sementeira até à colheita final dos tubérculos, devem ter lugar na área geográfica de produção.

**3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.**

O acondicionamento deve ter lugar na província de Bolonha. A «Patata di Bologna DOP» apresenta características qualitativas excepcionais, quer do ponto de vista organoléptico quer comercial, que só podem ser preservadas mediante um acondicionamento adequado. Os operadores locais adquiriram sólidos conhecimentos específicos sobre a manipulação correta e o transporte do produto, bem como sobre a sua gestão imediata pós-colheita, nomeadamente conservação em meio refrigerado, que permite limitar as perdas de humidade. Tais conhecimentos e as práticas que lhe estão associadas no local contribuem para preservar as características qualitativas da «Patata di Bologna DOP», respeitando simultaneamente os seus processos fisiológicos naturais.

**3.7. Regras específicas relativas à rotulagem**

A comercialização da «Patata di Bologna» para fins de consumo tem de ser efetuada utilizando o tipo de embalagem seguinte:

- Sacas de 4 kg, 5 kg, 10 kg e 25 kg, com tira central estampada, de 10 Comissão, no mínimo;
- Redes de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg e 2,5 kg;
- Vertbags, quickbags, girsacs e sacos de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg e 5 kg;
- Tabuleiros de 0,5 kg, 0,75 kg e 1 kg;
- Caixas e cestos de 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg e 25 kg.

As embalagens devem ostentar a menção «Patata di Bologna», acompanhada da inscrição «DOP» e do logótipo com a imagem estilizada de uma batata atravessada por duas faixas de cor vermelha e azul no sentido diagonal, com as características seguintes:

- O amarelo da batata estilizada é Pantone Yellow 116 C, quadricromia 0/20/100/0;
- O vermelho da primeira faixa oblíqua é Pantone Warm Red C, quadricromia 0/100/100/0;
- O azul da segunda faixa oblíqua é Pantone Blue 286 C, quadricromia 100/70/0/0.

O texto é integralmente composto em carateres Avenir, nas versões normal e negrito.

É proibida a reprodução da marca com dimensões inferiores a 20 mm de base e a menção DOP «Patata di Bologna» deve ser maior do que as restantes inscrições constantes do rótulo.



**4. Delimitação concisa da área geográfica**

Província de Bolonha.

**5. Relação com a área geográfica**

**5.1. Especificidade da área geográfica**

A partir do final de fevereiro/início de março, a planície de Bolonha caracteriza-se por temperaturas primaveris amenas, ideais para a germinação adequada dos tubérculos semeados neste período. Na fase de desenvolvimento vegetativo máximo, entre abril e junho, as temperaturas atingem 25-28 °C, favorecendo a formação e o crescimento dos tubérculos e uma maturação regular. A precipitação, repartida por todo o ano, favorece a cultura na fase do primeiro crescimento vegetativo e no início da tuberização; garante igualmente a reconstituição das camadas freáticas e permite os trabalhos de preparação do solo para a sementeira da batata.

Do ponto de vista hidrológico, o território beneficia da presença de torrentes, rios e ribeiras naturais (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia e Savena), bem como de canais artificiais, de que é exemplo o Canale Emiliano-Romagnolo, especialmente construídos para irrigar as culturas na primavera e no verão, período em que a necessidade de água se torna mais premente.

As características morfológicas do solo (essencialmente aluviosolos estratificados ricos em oxigénio) criam condições muito propícias ao desenvolvimento do produto.

#### 5.2. Especificidade do produto

A «Patata di Bologna» é exclusivamente obtida a partir da cultivar Primura. Esta adaptou-se bem às condições pedológicas e climáticas da área de produção, tornando-se o símbolo da «Patata di Bologna». Do ponto de vista das características organolépticas, a polpa da «Patata di Bologna» conserva-se particularmente bem e tende a não ser farinhenta, o que a torna adequada para utilizações culinárias múltiplas, designadamente frita, cozida a vapor e assada. O seu sabor típico mas não demasiado pronunciado e a sua boa capacidade de conservação, resultantes da produção em terrenos adaptados e da aplicação de técnicas agrícolas tradicionais, permitem, ainda hoje, torná-la uma produção de referência para o mercado.

#### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As características da «Patata di Bologna» DOP, nomeadamente aroma, sabor e intensidade cromática da polpa e da casca, são determinadas não só pela genética como pelo ambiente (solo, clima, técnicas de cultivo, condições de conservação), o que demonstra a relação evidente entre a «Patata di Bologna» e a província de Bolonha. O cultivo da batata está associado, há longa data, ao território da província de Bolonha, graças às características dos solos particularmente adaptados, às potencialidades qualitativas e organolépticas específicas de certas cultivares e às técnicas de cultivo tradicionais dos produtores. A relação com o território da província de Bolonha deriva da grande necessidade de alimentar a população, sobretudo em anos de colheita escassa de trigo, que, desde sempre, constituiu a base da alimentação humana, e da convicção de que o desenvolvimento desta cultura beneficiaria a província, libertando-a da obrigação de se abastecer fora da região. Esta relação reforçou-se gradualmente, não só devido ao trabalho árduo dos produtores, que aperfeiçoaram uma técnica de cultura extremamente precisa, utilizando equipamentos cada vez mais eficientes e respeitadores do produto, técnicas de armazenagem de vanguarda e estruturas de comercialização que viriam a permitir valorizá-lo nos seus aspetos comerciais e qualitativos, como também devido à vocação consolidada deste território.

Graças a este ambiente especial, decorrente da interação entre o solo (pedologia e hidrografia) e o clima (pluvioso no outono e no inverno, com temperaturas primaveris amenas ideais, ou seja, de cerca de 25 °C a partir de finais de fevereiro, durante a formação dos tubérculos), a batata cultivada nesta região possui características físicas (designadamente a textura e a granulometria da polpa) e organolépticas (designadamente o aroma e o sabor especiais) que lhe conferem uma qualidade especial.

De acordo com a descrição feita na obra de Contri (1817), os solos da província de Bolonha prestam-se ao desenvolvimento da cultura da batata, na medida em que esta tem predileção por «terrenos baixos, drenados e elevados pelas aluviões dos rios, características próprias dos terrenos saneados da província de Bolonha. As alterações do solo ocorridas ao longo dos tempos deram origem a zonas de planície, constituídas por sedimentos aluviais transportados e depositados pelos rios e torrentes com origem nos Apeninos e ativos ainda hoje, de textura média a fina, boa profundidade, boa drenagem, de pH alcalino, ricas em matéria orgânica e bem fornecidas de nutrientes essenciais à batata, como o potássio, presente em grande quantidade, e teor considerável de fósforo e azoto. Estas condições são propícias ao cultivo da batata, que delas beneficia especialmente graças ao seu sistema radicular fasciculado, sem raiz aprumada e com cabelame abundante.

#### Referências históricas e culturais

No início do século XIX, a cultura da batata difundiu-se na província de Bolonha, promovida especialmente pelo agrónomo Pietro Maria Bignami, que a deu a conhecer aos camponeses. Para além de alimento para o gado, deu entrada na mesa da população.

A partir do final do século XVIII e durante todo o século XIX, vários foram os estudiosos que descreveram as suas vantagens e inconvenientes, mas é sobretudo com a obra de Contri, com uma circular do cardeal Opizzoni (1817), legado do papa, e com a descrição prática da cultura, da autoria de Benni, que os investimentos na cultura da batata conheceram um notável incremento.

Cabe ainda mencionar as obras de Berti-Pichat e de Bignardi, publicadas na segunda metade do século XIX, relativas à cultura da batata na região de Bolonha. Em 1900, esta cultura atingia o seu potencial máximo, tornando-se uma importante fonte de rendimento para a economia rural de toda a província, da planície às zonas das colinas e de montanha. Em torno da batata evoluiu um setor económico e surgiram estruturas de armazenagem e de comercialização modernas e adaptadas a uma gestão eficiente do produto.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

A administração competente lançou o procedimento nacional de oposição, publicando o pedido de alteração da DOP «Patata di Bologna» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 263 de 11.11.2011.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:

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

ou

accedendo diretamente à página inicial do sítio Web do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---