

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 766/2012 AL COMISIEI

din 24 iulie 2012

de aprobare a unor modificări minore din caietul de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Patata di Bologna (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a modificărilor elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Patata di Bologna”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 228/2010 al Comisiei ⁽²⁾.
- (2) Cererea privește modificările aduse descrierii produsului cu denumire de origine protejată „Patata di Bologna” și implică modificarea documentului unic.

- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră, în conformitate cu articolul 9 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 6 și 7 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Patata di Bologna” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Versiunea consolidată a documentului unic, care prezintă principalele elemente ale caietului de sarcini, figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 24 iulie 2012.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 69, 19.3.2010, p. 1.

ANEXA I

Au fost aprobate următoarele modificări ale caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Patata di Bologna”:

Variațiile specifice pentru fiecare element sunt prezentate în cele ce urmează.

Apă: este indicată metoda de analiză de utilizat în laborator.

Proteine: intervalul valoric al conținutului de proteine este modificat și devine 0,9 %-2,6 %, indicându-se metoda de analiză de utilizat în laborator.

Grăsimi: este modificat intervalul 0,09-1,12 % din partea comestibilă brută, indicându-se doar valoarea maximă.

Limita minimă de detecție actuală în cazul metodei de analiză selectate este de 0,1 %, nicio concentrație sub acest prag neputând fi identificată. Deoarece nu este cunoscută limita minimă care poate fi efectiv atinsă, se consideră oportună indicarea doar a valorii maxime.

Este indicată metoda de analiză de utilizat în laborator.

Carbhidrați: este extins intervalul care definește conținutul de carbhidrați; se trece de la un interval de 13,5-17,0 % la un interval de 8,0-19,0 %. Se specifică, de asemenea, faptul că, în cadrul analizei, datele sunt obținute prin scăderea din 100 a valorilor pentru apă, cenușă, grăsimi, proteine și fibre alimentare (obținute, la rândul lor, prin metodele de analiză indicate). Așadar, modificarea propusă a valorilor minime și maxime ale unor parametri implică neapărat și o modificare a intervalului valoric referitor la carbhidrați.

Fibre alimentare: este extins intervalul care definește conținutul de fibre; se trece de la un interval de 2,2-2,7 % la un interval de 0,9-4,0 %. Este indicată metoda de analiză de utilizat în laborator.

Substanțe minerale: s-a considerat oportun să se renunțe la enumerarea mineralelor separate indicate între paranteze și să se înlocuiască termenul „minerale” cu expresia „cenușă brută”, indicându-se apoi metoda de analiză și redefinindu-se valorile aferente.

Intervalul mai amplu al valorilor în ceea ce privește cenușa brută, utilizată ca parametru pentru conținutul de minerale, se datorează și faptului că există mulți factori care pot influența conținutul de minerale. Deoarece este dificil să se exercite un control absolut asupra diverselor variabile care pot influența conținutul de cenușă, par oportune și necesare indicarea unui interval mai amplu și stabilirea unei proceduri nu doar pentru eșantionare, ci și pentru pregătirea eșantionului înaintea analizei.

Dintre elementele minerale separate menționate în versiunea precedentă a caietului de sarcini al produsului „Patata di Bologna” DOP, se consideră oportună indicarea doar a celui care este prezent în cantitatea cea mai însemnată și care caracterizează cartoful din punct de vedere nutrițional, și anume potasiul (K), exprimat sub forma K în mg/100 g de parte comestibilă, indicându-se o valoare minimă de 250 mg/100 g, obținută prin metoda de analiză indicată ca EPA 3015A și EPA 6010B.

Vitaminele: termenul „vitamine” este prea generic. Se propune eliminarea acestui parametru, deoarece identificarea analitică a tuturor vitaminelor prezente în produs ar genera costuri de analiză care ar împovăra prea mult procedura de certificare, fără a se obține date relevante din punct de vedere nutrițional și din punctul de vedere al caracterizării produsului. Nici analizarea vitaminei prezente într-o mai mare concentrație în tubercul, vitamina C (acid L ascorbic), nu ar genera date care să caracterizeze produsul, deoarece conținutul variază în funcție de diverși parametri independenți unul de celălalt (timpul de depozitare, metoda de analiză, condițiile sezoniere, degradarea rapidă din timpul identificării analitice).

Substanța uscată: Se elimină valoarea exprimată între paranteze, deoarece este o informație redundantă, care nu se potrivește cu parametrul referitor la conținutul de apă, indicat deja mai sus în compoziția medie per 100 g de parte comestibilă.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„PATATA DI BOLOGNA”

NR. CE: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Patata di Bologna”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.6 Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruiua i se aplică denumirea de la punctul 1

Produsul trebuie să aparțină soiului Primura și trebuie să poată fi identificat prin aspect fizic, compoziție chimică și caracteristici organoleptice, pe baza următorilor parametri: tuberculi de formă preponderent ovală, alungită, regulată, cu muguri (ochi) superficiali și puțin pronunțați; coajă netedă intactă și lipsită de defecte externe care să îi modifice caracteristicile; dimensiunea omogenă a tuberculilor, cuprinsă între 40 și 75 mm;

pulpă consistentă, de culoare variind de la alb la galben deschis;

rezistență la păstrare.

Compoziția medie pentru 100 g de parte comestibilă este următoarea:

— apă între 70,0 și 85,0 %; metoda de laborator definită prin Decretul ministerial din 27.5.1985 (*Gazzetta Ufficiale* nr. 145 din 2.6.1985);

— proteine între 0,9 % și 2,6 %; metoda de laborator certificată ISO 937 – 1978 (E) și AOAC *official method* nr. 932.08;

— conținut maxim de grăsimi de 1,12 %; metoda de laborator indicată ca ISTISAN 1996/34 p. 41-43;

— carbohidrați între 8,0 % și 19,0 %. Informația analitică este obținută prin scăderea din 100 a valorilor pentru apă, cenușă, grăsimi, proteine și fibre alimentare;

— fibre alimentare între 0,9 % și 4,0 %; metoda de laborator 985.29 definită de AOAC, ediția 17, 2003;

— cenușă brută între 0,4 % și 1,45 %; metoda analitică indicată ca ISTISAN 1996/34 p. 77-78 și certificată ISO 936:1998 (E);

— potasiu (K), prezent cu o valoare minimă de cel puțin 250 mg/100 g de produs; metoda de analiză indicată ca EPA 3015A și EPA 6010B.

Datorită caracteristicilor lor, și anume aspectul atrăgător când sunt serviți la masă, conținutul mediu de substanță uscată, o bună consistență a pulpei, gustul specific, însă nu prea pronunțat, și rezistența bună la păstrare, caracteristici care sunt rezultatul cultivării pe terenuri adecvate și menținute nemonificate în timp, cartofii din soiul Primura, simbolul cartofului de Bologna, reprezintă și în prezent soiul care satisface cerințele pieței.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

—

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele, de la semănare la recoltarea finală a tuberculilor, trebuie să se desfășoare în aria geografică de producție.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Pregătirea pentru comercializare și ambalarea trebuie să se desfășoare în provincia Bologna. Cartoful „Patata di Bologna” DOP prezintă caracteristici calitative superioare, atât organoleptice, cât și merceologice, care pot fi păstrate doar printr-o pregătire pentru comercializare efectuată în mod corespunzător. Operatorii locali au dobândit cunoștințe solide privind produsul, cum ar fi modul corect de manipulare și de transport, precum și gestionarea acestuia imediat după recoltare prin păstrarea în medii refrigerate pentru a limita pierderile de umiditate. Aceste cunoștințe și procedurile efectuate la fața locului permit păstrarea caracteristicilor calitative ale produsului „Patata di Bologna” DOP, cu respectarea proceselor fiziologice naturale.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

Introducerea pe piață a produsului „Patata di Bologna” pentru consum se realizează folosind următoarele tipuri de ambalaje:

- saci de 4 kg, 5 kg, 10 kg și 25 kg cu bandă centrală imprimată de cel puțin 10 cm.
- saci plasă de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg și 2,5 kg.
- *vertbag*, *quickbag*, *girsac* și pungi de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg.
- tăvi sau caserole cu greutatea de 0,5 kg, 0,75 kg, 1 kg.
- cutii de carton și coșuri de 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg și 25 kg.

Pe ambalaje trebuie să figureze textul: „Patata di Bologna”, urmat de sigla „D.O.P.” și de logoul următor: o imagine stilizată a unui cartof, traversată pe diagonală de o bandă de culoare roșie și de o bandă de culoare albastră, conform următoarelor specificații:

- culoarea galbenă a cartofului stilizat este Pantone Yellow 116 C, cvadricromie 0/20/100/0;
- culoarea roșie a primei benzi oblice este Pantone Warm Red C, cvadricromie 0/100/100/0;
- culoarea albastră a celei de-a doua benzi oblice este Pantone Blue 286 C, cvadricromie 100/70/0/0.

Caracterul tipografic utilizat pentru tipărirea oricărui text este Avenir, normal și aldin.

Marca nu poate fi reprodusă pe ambalaje la o dimensiune mai mică de 20 mm la bază, iar pentru DOP „Patata di Bologna” trebuie utilizate caractere mai mari decât pentru orice alt text care figurează pe etichetă.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Provincia Bologna.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Zona de câmpie a provinciei Bologna se caracterizează prin temperaturi de primăvară blânde începând cu sfârșitul lunii februarie-începutul lunii martie, ideale pentru a garanta încolțirea adecvată a tuberculilor semănați în această perioadă. În timpul celei mai intense perioade de vegetație, concentrată în lunile aprilie-iunie, temperaturile ating valori de 25-28 °C, favorizând formarea și creșterea tuberculilor, precum și maturizarea corespunzătoare a acestora. Precipitațiile din cursul anului favorizează cultivarea în prima fază de creștere vegetativă și de început al tuberizării, asigurând, de asemenea, refacerea pânzelor freactice și pregătirea solului în vederea semănării cartofului.

Din punct de vedere hidrologic, zona este bine irigată datorită prezenței torentelor și râurilor naturale (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena), precum și a canalelor artificiale construite în mod special (de exemplu, Canale Emiliano-Romagnolo) pentru a asigura apa de care au nevoie culturile în perioada de primăvară-vară, când necesarul de apă atinge cel mai ridicat nivel.

Caracteristicile morfologice ale solurilor, de tip predominant aluvionar, stratificate, deci bogate în oxigen, creează condiții extrem de favorabile dezvoltării cartofului.

5.2. Specificitatea produsului

„Patata di Bologna” se obține doar din soiul Primura. Acest soi s-a adaptat bine condițiilor pedologice și climatice ale ariei de producție, devenind astfel simbolul cartofilor de Bologna. Din punct de vedere organoleptic și calitativ, cartoful „Patata di Bologna” are, prin tradiție, o pulpă care se păstrează deosebit de bine și care tinde să nu fie făinoasă, fiind astfel potrivită pentru numeroase utilizări culinare, precum prăjirea, fierberea în aburi și coacerea în cuptor. Gustul tipic, dar nu prea pronunțat, al cartofilor și faptul că tuberculii se păstrează bine, caracteristici obținute prin cultivarea în terenuri adecvate și prin aplicarea unor tehnici agronomice legate de tradiție, fac ca produsul să constituie și în prezent un element de referință pe piață.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Caracteristicile produsului „Patata di Bologna” DOP, cum sunt mirosul, gustul, intensitatea culorii cojii și a cartofului în interior sunt determinate nu numai genetic, ci și de mediul de cultivare (sol, climă, tehnică agricolă, mod de păstrare), motiv pentru care este evidentă legătura dintre „Patata di Bologna” și provincia Bologna. Cultivarea cartofului este prezentă în provincia Bologna de mult timp datorită calității solurilor deosebit de favorabile acestui tip de cultură, datorită calității excelente și caracteristicilor organoleptice speciale ale anumitor soiuri, precum și datorită tradiției tehnicii agricole a producătorilor. Legătura cu provincia Bologna s-a născut din necesitatea de a asigura o sursă de hrană pentru populație, mai ales în perioadele cu recolte sărace de grâu, considerat dintotdeauna baza alimentației umane, și din convingerea că dezvoltarea acestui tip de cultură va aduce beneficii provinciei, care nu va mai fi astfel obligată să se aprovizioneze cu alimente din alte state. Această legătură s-a consolidat în timp prin eforturile producătorilor, care au dezvoltat pas cu pas o tehnică agricolă aproape perfectă, construind utilaje tot mai eficiente care respectă calitățile produsului, punând la punct tehnici de depozitare de vârf și structuri comerciale care au dus la valorificarea aspectelor merceologice și calitative ale acestuia, precum și mulțumită nivelului înalt de specializare din această zonă.

Datorită mediului deosebit, ale cărui caracteristici sunt date de sol (pedologie și hidrografie) și de climă (ploioasă în perioada de toamnă-iarnă, cu temperaturi de primăvară blânde începând cu finele lunii februarie și optime, adică în jur de 25 °C, în perioada de formare a tuberculilor), soiul cultivat aici are proprietăți deosebite, atât din punct de vedere fizic, precum textura și granulometria pulpei, cât și din punct de vedere organoleptic, precum gustul și mirosul, care îi conferă o calitate specifică.

Așa cum se specifică în lucrarea lui Contri (1817), solurile din provincia Bologna sunt favorabile dezvoltării culturii cartofului, deoarece acesta preferă „albiile puțin adânci, deja eliberate de ape și ridicate de aluviunile râurilor”, acestea fiind caracteristici ale terenurilor asanate din provincia Bologna. Modificările intervenite în timp la nivelul solurilor au dat naștere unor zone joase, formate din sedimente aluvionare transportate și depuse de râurile și torentele care izvorăsc din munții Apenini și care sunt active și în prezent. Astfel, solurile din aceste zone se caracterizează printr-o textură medie-fină, o adâncime adecvată și o bună drenare, printr-un pH alcalin, prin prezența de substanțe organice și printr-un conținut adecvat de substanțe nutritive necesare pentru cartofi, precum potasiu, prezent în cantități semnificative, fosfor și azot. Acest lucru favorizează cultivarea cartofului, căruia îi priesc în mod deosebit aceste condiții datorită rădăcinii fasciculate, nepivotante, prevăzută cu un sistem radicular dezvoltat.

Referiri istorico-culturale

La începutul secolului al XIX-lea, cultivarea cartofului se răspândește în provincia Bologna, fiind susținută în special de agronomul Pietro Maria Bignami, care a prezentat această plantă țăranilor. În paralel cu utilizarea ca hrană pentru animale, cartoful a ajuns astfel și pe mesele oamenilor.

Avantajele și dezavantajele cartofului au fost descrise apoi de diverși cercetători începând cu sfârșitul secolului al XVIII-lea și pe tot parcursul secolului al XIX-lea, însă un rol deosebit l-au jucat lucrarea lui Contri, o circulară a cardinalului Opizzoni (1817), legat al Papei, și descrierea practică a modului de cultivare realizată de Benni, acestea determinând o creștere semnificativă a suprafețelor cultivate cu cartofi.

Trebuie să menționăm, de asemenea, lucrările lui Berti-Pichat și ale lui Bignardi referitoare la cultivarea cartofului în regiunea Bologna, publicate în a doua jumătate a secolului al XIX-lea. În anul 1900, răspândirea culturii cartofului atinge nivelul maxim, devenind pentru întreaga provincie, din zona de câmpie până în zonele de deal și de munte, o importantă sursă de venit pentru economia rurală locală. În jurul cartofului se înregistrează progrese în sfera producției și iau naștere unități de conservare și structuri comerciale moderne, corespunzătoare pentru o gestionare eficientă a produsului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând cererea de modificare a DOP „Patata di Bologna” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 263 din 11.11.2011.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
