

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 766/2012

z 24. júla 2012,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Patata di Bologna (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmien a doplnení špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Patata di Bologna“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 228/2010 ⁽²⁾.
- (2) Žiadosť sa týka zmien a doplnení opisu výrobku s chráneným označením pôvodu „Patata di Bologna“ a zahŕňa zmeny jednotného dokumentu.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o malú zmenu a doplnenie v zmysle článku 9 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006, Komisia ju môže prijať bez použitia postupu opísaného v článkoch 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Patata di Bologna“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Konsolidovaný jednotný dokument, v ktorom sú uvedené hlavné body špecifikácie, je uvedený v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 24. júla 2012

*Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie*

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 69, 19.3.2010, s. 1.

PRÍLOHA I

Boli schválené tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Patata di Bologna“:

Jednotlivé prvky sa menia takto:

Voda: špecifikuje sa metóda analýzy, ktorá sa má použiť v laboratóriu.

Bielkoviny: rozmedzie obsahu bielkovín sa mení na 0,9 – 2,6 % a špecifikuje sa metóda analýzy, ktorá sa má použiť v laboratóriu.

Tuky: rozmedzie obsahu v jedlej časti zemiaku 0,09 – 1,12 %; mení sa iba maximálna hodnota.

Súčasný detekčný limit zvolenej metódy analýzy je 0,1 % a koncentrácie pod touto hranicou sa preto nedajú určiť. Vzhľadom na to, že skutočné dosiahnuteľné minimum je neznáme, považuje sa za vhodné udávať iba maximálnu hodnotu.

Špecifikuje sa metóda analýzy, ktorá sa má použiť v laboratóriu.

Sacharidy: rozmedzie obsahu sacharidov sa rozširuje z 13,5 – 17,0 % na 8,0 – 19,0 %. V súvislosti s analýzou sa navyše stanovuje, že analytické údaje sa získavajú odčítaním hodnôt obsahu vody, popola, tuku, bielkovín a vlákniny (získaných špecifikovanými metódami analýzy) od čísla 100. Navrhované zmeny minimálnych a maximálnych hodnôt určitých parametrov tak zahŕňajú aj zmenu rozmedzia hodnôt pre sacharidy.

Vláknina: rozmedzie obsahu vlákniny sa rozširuje z 2,2 – 2,7 % na 0,9 – 4,0 %. Špecifikuje sa metóda analýzy, ktorá sa má použiť v laboratóriu.

Minerálne látky: Považuje sa za vhodné neuvádzať ďalej každú minerálnu látku v zátvorkách a nahradiť pojem „minerálne látky“ pojmom „popol“, pričom sa špecifikuje metóda analýzy, ktorá sa má použiť, a hodnoty sa stanovujú nanovo.

Rozšírené rozmedzie hodnôt pre popol, ktoré sa majú použiť ako parameter obsahu minerálnych látok, vyplýva z potreby zohľadniť rozličné faktory, ktoré by mohli ovplyvniť tento obsah. Vzhľadom na zložitosť presného stanovenia rôznych premenných, ktoré môžu ovplyvňovať obsah popola, sa rozšírené rozmedzie obsahu javí ako vhodné a zároveň potrebné. Okrem toho je vhodné a potrebné špecifikovať nielen postup odberu vzoriek, ale aj postup prípravy vzoriek pred analýzou.

Z jednotlivých minerálnych látok, ktoré boli uvedené v predchádzajúcej verzii špecifikácií chráneného označenia pôvodu výrobku „Patata di Bologna“, sa považuje za vhodné uvádzať iba minerálnu látku, ktorá je prítomná vo veľkých množstvách a je charakteristická pre nutričnú hodnotu zemiaku, teda draslík (K), ktorého obsah sa vyjadruje v mg/100 g jedlej časti zemiaku. Minimálna hodnota je 250 mg/100 g, pričom na stanovenie obsahu sa používa analýza EPA 3015A/EPA 6010B.

Vitamíny: pojem „vitamíny“ je príliš všeobecný. Preto sa navrhuje prestať tento parameter používať, pretože analytické určenie všetkých vitamínov prítomných vo výrobku by výrazne ovplyvnilo náklady na analýzu bez toho, aby sa získali údaje dôležité z hľadiska výživy a vlastností výrobku. Ani analýza vitamínu C (kyseliny L-askorbovej), teda vitamínu s najvyššou koncentráciou v hľuze, by neposkytla údaje, ktorými by sa dal výrobok charakterizovať, keďže obsah vitamínu ovplyvňujú viaceré nesúvisiace parametre (dĺžka skladovania, metóda analýzy, sezónne podmienky, rýchla degradácia počas analýzy).

Sušina: hodnota uvedená v zátvorkách sa vynecháva, pretože táto informácia je nadbytočná a je v protiklade s uvedeným parametrom obsahu vody v priemernom zložení na 100 g jedlej časti zemiaku.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„PATATA DI BOLOGNA“

ES č. IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Patata di Bologna“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. **Druh výrobku**

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. **Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1**

Výrobok musí patriť k odrode Primura a musí byť identifikovateľný na základe svojho fyzického vzhľadu, ako aj chemických a organoleptických vlastností, ktoré zodpovedajú tomuto opisu: hľuzy: pravidelný predĺžený oválny tvar s povrchovými, málo výraznými pupencami (okami); hladká, neporušená šupka bez vonkajších poškodení, ktoré menia vlastnosti výrobku; veľkosť hľúz: rovnomerný priemer hľúz v rozmedzí 40 až 75 mm;

konzistentná dužina bielej až svetložltej farby;

dobrá skladovateľnosť.

Priemerné zloženie na 100 gramov jedlej časti je takéto:

— voda 70,0 – 85,0 %; laboratórna analýza podľa ministerského výnosu z 27. mája 1985 (Úradný vestník Talianskej republiky č. 145, 2.6.1985);

— bielkoviny 0,9 – 2,6 %; laboratórna analýza podľa ISO 937 – 1978 (E) a podľa úradnej metódy AOAC č. 932.08;

— maximálny obsah tuku 1,12 %; laboratórna analýza podľa ISTISAN 1996/34 s. 41 – 43;

— sacharidy 8,0 – 19,0 %; analytické údaje získané odčítaním hodnôt obsahu vody, popola, tuku, bielkovín a vlákniny od čísla 100;

— vlákna 0,9 – 4,0 %; laboratórna analýza podľa AOAC 985.29 17. vydanie 2003;

— popol 0,4 – 1,45 %; analytická metóda podľa ISTISAN 1996/34 s. 77 – 78 a ISO 936:1998 (E);

— draslík (K) s minimálnou hodnotou najmenej 250 mg/100 g výrobku; analytická metóda podľa EPA 3015A a EPA 6010B.

Odroda Primura, ktorá je symbolom zemiakov „Patata di Bologna“, predstavuje ešte aj dnes zemiaky, ktoré vyhovujú požiadavkám trhu, a to v dôsledku svojich vlastností, ako sú dobrý vzhľad na tanieri, priemerný obsah sušiny, dobrá konzistencia dužiny, typická, ale nie príliš výrazná chuť a dobrá skladovateľnosť. Tieto vlastnosti sú výsledkom pestovania na vhodných pôdach, ktoré sa aj postupom času uchovali v nezmenenom stave.

3.3. **Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**

—

3.4. **Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)**

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Všetky kroky od výsadby po záverečný zber hlúz sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti výroby.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

Príprava a balenie sa musia uskutočniť v provincii Bologna. Správne balenie je veľmi dôležité pre zachovanie vynikajúcich organoleptických a obchodných vlastností zemiakov s chráneným označením pôvodu (CHOP) „Patata di Bologna“. Miestne hospodárske subjekty získali špecifické vedomosti o výrobku, ako je správna manipulácia a preprava, zaobchádzanie po zbere vo veľmi krátkom čase spolu s uskladnením v chladnom prostredí s cieľom obmedziť stratu vlhkosti. Tieto vedomosti a súvisiace postupy vykonávané na miestnej úrovni umožňujú zachovať kvalitatívne vlastnosti zemiakov s CHOP „Patata di Bologna“ s ohľadom na ich prirodzené fyziologické procesy.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Pri predaji zemiakov „Patata di Bologna“ na účely spotreby sa musia používať tieto obaly:

- vrecia s nosnosťou 4 kg, 5 kg, 10 kg a 25 kg so stredovou vytlačenou páskou so šírkou aspoň 10 cm;
- siete s nosnosťou 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg a 2,5 kg;
- obaly vertbag, quickbag, girsac a vrecká s nosnosťou 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg a 5 kg;
- tácky s nosnosťou 0,5 kg, 0,75 kg a 1 kg;
- kartónové obaly a koše s nosnosťou 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg a 25 kg.

Na obaloch sa musí uviesť nápis: „Patata di Bologna“, za ktorým sa uvedie skratka „D.O.P.“ (CHOP) a logo obsahujúce štylizovaný obraz zemiaku priečne prekrížený dvomi páskami červenej a modrej farby podľa týchto špecifikácií:

- žltá farba štylizovaného zemiaku Pantone Yellow 116 C, štvorfarebný rozklad 0/20/100/0;
- červená farba prvej šikmej pásky Pantone Warm Red C, štvorfarebný rozklad 0/100/100/0;
- modrá farba druhej šikmej pásky Pantone Blue 286 C, štvorfarebný rozklad 100/70/0/0.

Typografia písma používaného na zostavenie akéhokoľvek textu je Avenir v obyčajnej a tučnej forme.

Značka na obaloch sa nemôže vyobrazovať s rozmermi základne menšími ako 20 mm a text „Patata di Bologna D.O.P.“ sa musí zobrazovať väčšími písmenami v porovnaní s akýmkoľvek iným nápisom uvedeným na etikete.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Provincia Bologna.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pre bolonskú nížinu sú charakteristické mierne jarné teploty od konca februára/začiatku marca, ktoré sú ideálne pre zaručenie vhodného klíčenia hlúz zasadených v tomto období. Počas fázy maximálneho vegetatívneho vývoja (od apríla do júna) teploty dosahujú 25 – 28 °C, čo umožňuje tvorbu a rast hlúz a plynulé dozrievanie. Zrážky rozdelené počas roka podporujú pestovanie vo fáze prvého vegetatívneho rastu a začatia tvorby hlúzy. Zrážky zaručujú aj obnovu kolektorov podzemnej vody a prípravné obrobenie pôdy na výsadbu zemiakov.

Vďaka prítomnosti prírodných potokov a riek (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia a Savena) a existencii umelých kanálov (kanál Emiliano-Romagnolo) vybudovaných na účely zavlažovania, je oblasť dobre zásobovaná vodou na účely pestovania v období jari a leta, keď je to najviac potrebné.

Morfologické vlastnosti pôd, ktoré sú prevažne nánosové a vrstvené, a teda bohaté na kyslík, vytvárajú veľmi priaznivé podmienky pre vývoj zemiaka.

5.2. Špecifickosť výrobku

Zemiaky „Patata di Bologna“ sa získavajú výlučne z odrody Primura. Táto odroda je dobre prispôbená pôdnym a klimatickým podmienkam oblasti výroby a stala sa symbolom zemiakov „Patata di Bologna“. Čo sa týka organoleptických vlastností, dužina zemiakov „Patata di Bologna“ mimoriadne dobre znáša skladovanie a nie je múčnatá, preto je vhodná na mnoho spôsobov prípravy, ako je praženie, varenie v pare a pečenie. Typická, ale nie príliš výrazná chuť a dobrá skladovateľnosť sú výsledkom pestovania na vhodných pôdach a používania poľnohospodárskych metód s dlhou tradíciou, vďaka čomu sa tieto zemiaky stali referenčným výrobkom na trhu.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Vlastnosti zemiakov „Patata di Bologna“, ako sú vôňa, chuť, intenzita farby dužiny a šupky, sú okrem genetiky podmienené aj prostredím, v ktorom sa pestujú (pôda, podnebie, technika pestovania, podmienky skladovania), z čoho jasne vyplýva prepojenie zemiakov „Patata di Bologna“ s provinciou Bologna. Pestovanie zemiakov má v provincii Bologna dlhú tradíciu vďaka obzvlášť vyhovujúcim pôdam, skvelej kvalite a organoleptickým vlastnostiam niektorých odrôd a tradičným technikám pestovania, ktoré používajú pestovatelia. Tradícia pestovania zemiakov v tejto provincii vyplynula z potreby zabezpečiť obživu pre obyvateľov, najmä v obdobiach slabej úrody pšenice (pšenica sa odjakživa považovala za základ ľudskej potravy), a z presvedčenia, že takéto pestovanie by prinieslo výhodu aj pre samotnú provinciu, keďže by sa už nemusela spoliehať na kupovanie potravín odinakiaľ. Toto spojenie sa pozvoľna posilnilo v dôsledku namáhavej práce pestovateľov, ktorí postupne vyvinuli takmer dokonalé techniky pestovania, čoraz výkonnejšie nástroje prispôbené výrobku, špičkové techniky skladovania výrobku a obchodné štruktúry, ktoré zabezpečili plné zhodnotenie jeho obchodných a kvalitatívnych vlastností, a tiež predovšetkým pre vysokú úroveň špecializácie v tejto oblasti.

V dôsledku tohto osobitného prostredia vytvoreného spojením medzi pôdou (pedológia a hydrografia) a podnebím (daždive na jeseň a v zime, s miernymi jarnými teplotami už od konca februára a optimálnymi teplotami, t. j. okolo 25 °C počas tvorby hlúz) majú zemiaky, ktoré sa tu dopestujú, fyzikálne vlastnosti (ako sú textúra, granulometria dužiny), a organoleptické vlastnosti (ako je osobitná vôňa a chuť), ktoré určujú ich osobitnú kvalitu.

Učenec Giovanni Francesco Contri uvádza vo svojom diele z roku 1817, že pôdy v provincii Bologna sú na pestovanie zemiakov vhodné, pretože zemiakom sa darí v „nízkom, odvodnenom podloží, navrhšom riečnymi náplavmi“, čo sú vlastnosti bolonskej bonitnej pôdy. Zmeny pôd, ku ktorým došlo postupom času, viedli k vzniku rovinatých oblastí tvorených náplavovými usadeninami z riek a potokov s pôvodom v Apeninách, ktoré sú aktívne dodnes. Tieto pôdy majú stredne jemnú textúru, vhodnú hĺbku a sú dobre odvodnené. Majú zásadité pH, obsahujú organické látky a sú bohaté na živiny dôležité pre zemiaky, ako napríklad draslík (ktorý je prítomný vo veľkých množstvách), fosfor a dusík. Tieto podmienky sú ideálne na pestovanie zemiakov, v neposlednom rade z dôvodu vzázkového koreňového aparátu bez hlavného koreňa s hustým systémom koreňových kapilár.

Historické a kultúrne súvislosti

Pestovanie zemiakov sa v provincii Bologna rozšírilo začiatkom 19. storočia. Podporoval ho najmä agronóm Pietro Maria Bignami, ktorý s touto plodinou oboznámil poľnohospodárov. Popri používaní ako krmivo pre zvieratá sa postupne stali aj súčasťou jedálňička ľudí.

Od konca 18. storočia a počas celého 19. storočia rôzni učitelia opisovali výhody a nevýhody týchto zemiakov. Najmä pod vplyvom už spomínaného diela Contriho, ako aj obežníka pápežského legáta kardinála Opizzoniho (1817) a opisu pestovateľských postupov Benniho však došlo k výraznému rozšíreniu plochy určenej na ich pestovanie.

Okrem toho sa treba zmieniť aj o dielach Berti-Pichata a Bignardiho k téme pestovania zemiakov v provincii Bologna, ktoré boli uverejnené v druhej polovici 19. storočia. Do roku 1900 dosiahlo pestovanie tejto plodiny svoj maximálny potenciál a pre celú provinciu, od nížiny až po kopcovité a horské oblasti, sa stalo dôležitým zdrojom príjmov miestneho vidieckeho hospodárstva. Okolo zemiakov sa rozvinulo celé hospodárske odvetvie a vznikli moderné skladovacie a obchodné podniky prispôbené účinnému spracovaniu výrobku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Súčasné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia žiadosti o zmenu a doplnenie týkajúce sa CHOP „Patata di Bologna“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 263 z 11. novembra 2011.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na internetovej stránke:

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

alebo

priamo na internetovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza (Kvalita a bezpečnosť)“ (v pravej hornej časti obrazovky) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ)“.
