

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 766/2012 DELLA COMMISSIONE

del 24 luglio 2012

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Patata di Bologna (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) In conformità dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di modifiche del disciplinare della denominazione d'origine protetta "Patata di Bologna", registrata in virtù del regolamento (CE) n. 228/2010 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La domanda riguarda modifiche della descrizione del prodotto tutelato dalla denominazione d'origine protetta "Patata di Bologna" e comporta modifiche del documento unico.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza ricorrere alla procedura di cui agli articoli 6 e 7 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione d'origine protetta "Patata di Bologna" è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 24 luglio 2012

*Per la Commissione,
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GU L 69 del 19.3.2010, pag. 1.

ALLEGATO I

Sono approvate le seguenti modifiche del disciplinare della denominazione d'origine protetta "Patata di Bologna".

Di seguito si riportano le variazioni per ciascun elemento:

Acqua: viene indicato il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Proteine: l'intervallo del contenuto proteico viene modificato in 0,9 %-2,6 % indicando il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Grassi: da 0,09 % a 1,12 % di parte edibile; varia soltanto il valore massimo.

Il limite di rilevabilità attuale del metodo individuato di analisi è dello 0,1%, pertanto tutte le concentrazioni inferiori a tale limite non sono determinabili. Non essendo noto il limite minimo realmente raggiungibile, si ritiene opportuno indicare solo il valore massimo.

Viene indicato il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Carboidrati: l'intervallo del contenuto di carboidrati viene esteso da 13,5 %-17,0 % a 8,0 %-19,0 %. Si specifica anche che in sede di analisi il dato analitico è ottenuto per differenza a 100 dei valori di acqua, ceneri, grassi, proteine e fibra alimentare (ottenuti a loro volta con i metodi di analisi indicati). Pertanto, la modifica proposta dei valori minimi e massimi di alcuni parametri implica necessariamente una variazione anche dell'intervallo di valori relativo ai carboidrati.

Fibre alimentari: l'intervallo che definisce il contenuto in fibra viene esteso da 2,2 %-2,7 % a 0,9 %-4,0 %. Viene indicato il metodo di analisi da utilizzare in laboratorio.

Minerali: si è ritenuto opportuno eliminare l'elenco dei singoli minerali indicati tra parentesi e sostituire la dicitura "minerali" con la dicitura "ceneri grezze", indicando il metodo analitico e ridefinendone i valori.

Il maggiore intervallo di valori per quanto riguarda le ceneri grezze, utilizzate come parametro del contenuto in minerali, deriva anche dalla considerazione che diversi fattori possono influenzarne il contenuto. Essendo difficile un controllo assoluto delle diverse variabili in grado di influenzare il contenuto delle ceneri, l'indicazione di un intervallo più ampio appare opportuna e necessaria così come la determinazione di una procedura non solo di campionamento, ma anche di preparazione del campione prima dell'analisi.

Dei singoli elementi minerali, citati nella precedente versione del disciplinare di produzione della "Patata di Bologna" DOP, si ritiene opportuno indicare solamente quello presente in maggiore quantità e nutrizionalmente caratterizzante la patata, ovvero il potassio (K), espresso come K in mg/100 g di parte edibile. Il valore minimo, ottenuto con il metodo analitico "EPA 3015A/EPA 6010B", è pari a 250 mg/100 g.

Vitamine: il termine "vitamine" è troppo generico. Si propone pertanto di eliminare il parametro in quanto la determinazione analitica di tutte le vitamine presenti nel prodotto prevederebbe un'incidenza dei costi di analisi troppo elevata, senza dare origine a dati rilevanti da un punto di vista nutrizionale e di caratterizzazione. Anche l'analisi della vitamina presente in maggiore concentrazione nel tubero, la vitamina C (acido L-ascorbico), non produrrebbe dati caratterizzanti il prodotto, in quanto il contenuto varia in funzione di diversi parametri indipendenti fra loro (tempo di stoccaggio, metodo di analisi, condizioni stagionali, degradazione veloce durante il rilevamento analitico).

Sostanza secca: si elimina il valore espresso tra parentesi poiché rappresenta un'informazione ridondante e non in accordo col parametro relativo al contenuto d'acqua, già espresso sopra nella composizione media per 100 grammi di parte edibile.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

"PATATA DI BOLOGNA"

NUMERO CE: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

"Patata di Bologna"

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il prodotto deve appartenere alla varietà Primura e deve essere identificabile per aspetto fisico, componente chimica e organolettica dai seguenti parametri: tuberi di forma prevalentemente ovale allungata regolare con presenza di gemme (occhi) superficiali e poco pronunciati; buccia liscia integra e priva di difetti esterni che alterino le sue caratteristiche; calibro dei tuberi omogeneo compreso tra 40 e 75 mm;

polpa consistente di colore variabile dal bianco al giallo paglierino;

buona conservabilità.

La composizione media per 100 g di parte edibile è così suddivisa:

- Acqua da 70,0 a 85,0%; metodica di laboratorio definita con DM 27.5.1985 GU n. 145 del 2.6.1985;
- Proteine da 0,9 a 2,6%; metodica di laboratorio definita ISO 937 - 1978 (E) e AOAC Official method n. 932.08;
- Grassi contenuto massimo di 1,12%; metodica di laboratorio definita ISTISAN 1996/34 pag. 41-43;
- Carboidrati da 8,0 a 19,0%; il dato analitico è ottenuto per differenza a 100 dei valori di acqua, ceneri, grassi, proteine e fibra alimentare;
- Fibre alimentari da 0,9 a 4,0%; metodica di laboratorio definita AOAC 985.29 ed. 17^a 2003;
- Ceneri grezze da 0,4 a 1,45%; metodica analitica descritta come ISTISAN 1996/34 pag. 77-78 e ISO 936:1998 (E);
- Potassio (K) presente con un valore minimo pari almeno a 250 mg/100 g di prodotto; metodica analitica descritta come EPA 3015A e EPA 6010B.

La Primura, simbolo della "patata di Bologna", grazie alle sue caratteristiche di buon aspetto sul piatto, contenuto medio di sostanza secca, buona consistenza della polpa, gusto tipico ma non troppo pronunciato, e buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione nei terreni vocati e mantenuti inalterati nel tempo, rappresenta ancora oggi la patata che soddisfa i requisiti del mercato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi che vanno dalla semina alla raccolta finale dei tuberi devono avvenire nella zona geografica di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Il condizionamento e il confezionamento devono avvenire all'interno della provincia di Bologna. La "Patata di Bologna" DOP presenta elevate caratteristiche qualitative sia organolettiche che merceologiche preservabili solo con un corretto condizionamento. Gli operatori locali hanno acquisito un patrimonio di conoscenze specifiche sul prodotto come la corretta manipolazione e trasporto, la gestione post-raccolta entro brevissimo tempo con la conservazione in ambienti refrigerati, al fine di limitare le perdite di umidità del prodotto. Tali conoscenze e le relative pratiche effettuate in loco permettono di salvaguardare le caratteristiche qualitative della "Patata di Bologna" DOP, nel rispetto dei suoi processi fisiologici naturali.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La commercializzazione della "Patata di Bologna" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:

- sacchi da 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg e 25 Kg con fascia centrale stampata di almeno 10 cm;
- retine da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg e 2,5 Kg;
- vertbag, quickbag, girsac e busta da 0,5 Kg, 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 5 Kg;
- vassoio o vaschetta con peso di 0,5 Kg, 0,75 Kg, 1 Kg;
- cartone e ceste da 10 Kg, 12,5 Kg, 15 Kg, 20 Kg e 25 Kg.

Sulle confezioni deve essere indicata la dicitura: "Patata di Bologna" seguita dalla dizione "D.O.P." e dal logo così specificato: un'immagine stilizzata di patata attraversata in diagonale da due fasce di colore rosso e blu, secondo le seguenti specifiche:

- il giallo della patata stilizzata Pantone Yellow 116 C, quadricromia 0/20/100/0;
- il rosso della prima fascia obliqua Pantone Warm Red C, quadricromia 0/100/100/0;
- il blu della seconda fascia obliqua Pantone blu 286 C, quadricromia 100/70/0/0.

Il carattere tipografico impiegato per comporre qualsiasi testo risulta essere l'Avenir nelle versioni chiaro e bold.

Il marchio non può essere riprodotto sulle confezioni in dimensioni inferiori ai 20 mm di base e comunque la DOP "Patata di Bologna" deve essere riportata in dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura riportata in etichetta.



4. Definizione concisa della zona geografica

La provincia di Bologna.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La pianura bolognese è caratterizzata da temperature primaverili tiepide a partire da fine febbraio - inizio marzo, ideali per garantire una idonea germogliazione dei tuberi seminati in questo periodo. Durante lo stadio di massimo sviluppo vegetativo, concentrato nel periodo che va da aprile a giugno, le temperature raggiungono i 25-28 °C, favorendo la formazione e l'accrescimento dei tuberi ed una regolare maturazione. Le precipitazioni distribuite durante l'anno favoriscono la coltivazione nella fase di primo accrescimento vegetativo ed inizio tuberificazione; le stesse garantiscono pure il reintegro della falda idrica e le lavorazioni del suolo preparatorie alla semina della patata.

Dal punto di vista idrologico il territorio è ben fornito per la presenza di torrenti e fiumi naturali – Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena – e anche per la presenza di canali artificiali appositamente costruiti – Canale Emiliano-Romagnolo –, per fornire acqua alle coltivazioni nel periodo primaverile-estivo, che risulta quello di maggior fabbisogno.

Le caratteristiche morfologiche dei suoli, di tipo prevalentemente alluvionale, stratificate e quindi ricche di ossigeno, determinano una condizione molto favorevole allo sviluppo del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto

La "Patata di Bologna" è ottenuta esclusivamente dalla varietà Primura. Questa varietà si è adattata bene alle condizioni pedologiche e climatiche dell'area di produzione, diventando così il simbolo della "Patata di Bologna". Dal punto di vista organolettico-qualitativo, la "Patata di Bologna" ha tradizionalmente una polpa particolarmente serbevole, tendenzialmente non farinosa che la rende idonea a molteplici utilizzi culinari come il fritto, la cottura a vapore e al forno. Il gusto tipico ma non troppo pronunciato e la sua buona conservabilità, ottenuti grazie alla produzione in terreni vocati ed all'applicazione di tecniche agronomiche legate alla tradizione, ne fanno ancora oggi una produzione di riferimento per il mercato.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le caratteristiche della "Patata di Bologna" DOP, come odore, gusto, intensità del colore della polpa e della buccia, sono determinate oltre che dalla genetica anche dall'ambiente di coltivazione (suolo, clima, tecnica culturale, tipologia di conservazione), per cui risulta evidente il legame della "Patata di Bologna" con la provincia di Bologna. La coltivazione della patata è legata al territorio bolognese ormai da molto tempo, grazie alle caratteristiche dei suoli particolarmente vocati, alla particolare attitudine qualitativa ed organolettica di alcune varietà ed alla tradizione della tecnica culturale dei produttori. Il legame con il territorio bolognese nacque dalla forte necessità di sostenere la popolazione, soprattutto nei periodi di scarso raccolto del frumento ritenuto da sempre base dell'alimentazione umana e dalla convinzione che lo sviluppo di tale coltivazione avrebbe portato vantaggio alla provincia stessa, rendendola indipendente dall'obbligo di approvvigionarsi di cibo da altri Stati. Detto legame si è man mano rafforzato grazie poi all'opera faticosa dei produttori, che hanno messo a punto passo dopo passo una tecnica culturale quasi di precisione, costruendo attrezzature sempre più efficienti e rispettose del prodotto, conservandolo con tecniche di avanguardia e strutture commerciali che hanno poi provveduto a valorizzarlo nei suoi aspetti merceologici e qualitativi grazie anche alla consolidata vocazionalità di questo territorio.

Grazie all'ambiente particolare, dato dall'integrazione tra suolo (pedologia e idrografia) e clima (piovoso nel periodo autunno-vernino, con temperature primaverili tiepide già da fine febbraio e ottimali cioè intorno ai 25 °C durante la formazione dei tuberi), la patata che qui si sviluppa possiede caratteristiche fisiche come la tessitura, la granulometria della polpa ed organolettiche come odore e gusto particolari, che ne determinano una specifica qualità.

Come descritto nell'opera del Contri (1817), i suoli della provincia di Bologna si adattano allo sviluppo della coltivazione in quanto la patata predilige i "fondi bassi, già liberati dalle acque ed alzati dalle alluvioni dei fiumi", caratteristiche dei terreni di bonifica del bolognese. Le alterazioni avvenute nel tempo sui suoli hanno dato origine a zone pianeggianti, costituite da sedimenti alluvionali trasportati e depositati dai fiumi e torrenti originari dell'Appennino e tutt'oggi attivi, di tessitura medio-fine, di buona profondità e di buon drenaggio, dal pH alcalino, con presenza di sostanza organica e con buona dotazione dei principali elementi nutrizionali per la patata, come il potassio che risulta particolarmente presente e un contenuto di fosforo e azoto. Ciò rende favorevole la coltivazione della patata, che beneficia particolarmente di tali condizioni in virtù del suo apparato radicale fascicolato, non fittonante e dotato di un fitto capillizio radicale.

Riferimenti storico-culturali

Nei primi anni dell'800 si diffonde nel bolognese la coltivazione delle patate, sostenuta in particolare dall'agronomo Pietro Maria Bignami, il quale fece conoscere la patata ai contadini. Contemporaneamente al suo utilizzo per l'alimentazione del bestiame si diffuse anche sulle tavole del popolo.

Diversi studiosi, dalla fine del Settecento e per tutto l'Ottocento, ne descrivono poi vantaggi e svantaggi, ma è soprattutto con l'opera del Contri, con una circolare del Cardinale Opizzoni (1817) quale Legato Pontificio, con la descrizione pratica della coltivazione del sig. Benni, che gli investimenti di terreni coltivati a patata subirono un notevole incremento.

Sono inoltre da segnalare le opere di Berti-Pichat e di Bignardi pubblicate nella seconda metà dell'Ottocento inerenti la patata nel bolognese. Nel 1900 la diffusione della coltura è ormai al massimo della sua potenzialità e diviene per tutta la provincia, dalla pianura fino alle aree collinari e montane, una fonte economica importante per l'economia rurale locale. Attorno alla patata si evolve il mondo della produzione e nascono strutture di conservazione e commerciali moderne ed idonee ad una gestione efficiente del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la domanda di modifica della DOP "Patata di Bologna" sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 263 dell'11.11.2011.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

o

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità e sicurezza" (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
