

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 186/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PATATA DI BOLOGNA”

EK-szám: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004

OFJ () OEM (X)

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
Cím: Via Bassa dei Sassi 1/2
40138 Bologna
ITALIA
Tel. +39 051532320
Fax +39 051532320
E-mail: cptb@libero.it
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – A II. melléklet szerinti zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva – burgonya

4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Név:

„Patata di Bologna”

4.2. Leírás:

A terméknek a Primura változathoz kell tartoznia, és fizikai megjelenése, vegyi összetétele és érzékszervi tulajdonságai tekintetében az alábbi paraméterekkel kell rendelkeznie:

a gumók formája: túlnyomórészt szabályos, hosszúkás-ovális, felületi, kevésbé feltűnő rügyekkel (szemekkel);

a héj ép, sima, külső hibáktól mentes;

a gumó átmérője egységesen 40 és 75 mm közötti;

a gumóhús a fehértől a szalmasárgáig terjedően változó színű, tömör;

eltarthatósága jó.

100 g fogyasztható termék átlagos összetétele az alábbiak szerint oszlik meg:

víz: 70,0–85,0 %

fehérje: 1,8–2,2 %

zsír: 0,09–1,12 %

szénhidrátok: 13,5–17,0 %

rostok: 2,2–2,7 %

ásványi anyagok (nátrium, kálium, magnézium, kalcium, mangán, vas, kobalt, réz, cink, nikkel, króm, klór, foszfor, fluor, jód, bór, szelén): 1,0–1,2 %

vitaminok: 0,05–0,1 %.

A Primura a legjellegzetesebb bolognai burgonya. Tálaláskor jó megjelenésű, szárazanyag-tartalma közepes (19–20 %), a gumóhús tömör, íze jellegzetes, de nem túl erőteljes, eltarthatósága jó. E tulajdonságok a burgonya termesztésére igen alkalmas és az idők során változatlan állapotban megőrzött földken való gazdálkodás révén alakulnak ki, és ezeknek köszönhetően a termék ma is kielégíti a piaci igényeket.

4.3. Földrajzi terület:

Bologna megye.

4.4. A származás igazolása:

Ami a termék eredetének igazolását szolgáló ellenőrzéseket illeti, azt, hogy a „Patata di Bologna” a meghatározott területről származik, a kijelölt ellenőrző szerv igazolja, számos olyan kötelezettség teljesülésének ellenőrzése alapján, amelyet a termelőknek a termesztési ciklus teljes időtartama során be kell tartaniuk. Ezek közül a legfontosabbak azok az alábbi kötelezettségek, amelyek a termelési lánc minden egyes szakaszában biztosítják a termék nyomon követhetőségét, ilyen a gazdáknak és a tárolóknak a kijelölt ellenőrző szerv által vezetett, erre szolgáló jegyzékeibe való bejegyzése, illetve az ellenőrző szervnél az éves megtermelt mennyiség bejelentése.

4.5. Az előállítás módja:

A termékleírás egyebek között előírja, hogy az első művelet a talajnak talajlazítással való előkészítése, amit a vetés előtti ősszel kell elvégezni. Ezáltal a téli légköri hatások – az eső és a fagy – szét tudják mállasztani a nagyobb talajrögöket és a vetőgumók befogadására alkalmas talajszerkezetet tudnak létrehozni.

A vetéshez tanúsítvánnyal rendelkező, egész vagy darabolt vetőgumót kell használni, amelynek vetésre való előkészítése előhajtással történik. Ezáltal a vetőgumók gyorsabban fejlődnek és a földbe kerülést követően ellenállóbbak lesznek. Ebben a szakaszban a vetőgumók fagymentes, szórt fényvel megvilágított környezetben vannak annak érdekében, hogy néhány milliméteres, zömök, erős csírákat tudjanak növesztetni.

Ami a vetésforgót illeti, tilos a monokultúrás termesztés. A burgonya csak azt követően kerülhet vissza egy adott földterületre, ha ott két évig más kultúrát termesztettek.

A trágyázást a kultúra igényeinek figyelembevételével végzik. Annak érdekében, hogy mennyiségi és minőségi szempontból egyaránt optimális termést lehessen elérni, biztosítani kell a legmegfelelőbb tápanyagokat, azaz a nitrogént, a foszfort és a káliumot. A maximális terméshozam hektáronként 60 tonna.

A termesztési technika az Emilia Romagna tartomány termékleírásaiban foglalt szabályok rendelkezéseinek megfelelő trágyázással és védekezéssel válik teljessé.

A betakarítást a termék teljes fiziológiai érettségekor kell elvégezni, azaz akkor, amikor ujjal való dörzsölés során a héj a nyomás hatására nem sérül meg, mivel ilyenkor már alkalmazható a burgonyakombájn, amely a gumókat a telephelyekre történő szállításra alkalmas tartályokba rakja.

A burgonya tárolása 4 és 7 °C közötti ellenőrzött hőmérsékleten, hűtőkamrában tartott tartályokban, fénytől védve történik.

A betakarítást követően a hatályos jogszabályok által megengedett műveletekre kerülhet sor.

Tekintettel arra, hogy a „Patata di Bologna” OEM olyan magas minőségi, érzékszervi és kereskedelmi tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek csak helyes tárolás mellett őrizhetők meg, a burgonya termesztését, tárolását és csomagolását kizárólag Bologna megyében található vállalkozások végezhetik. Az e területen tevékenykedő helybeliek ugyanis a termékkel kapcsolatban speciális tudást halmoztak fel a tekintetben, hogy a terméket hogyan kell helyesen kezelni, szállítani, valamint – a nedvességtartalom csökkenésének mérséklése érdekében – a betakarítás után, a legrövidebb időn belüli kezeléssel hűtött helyiségben kell tárolni. Ezen ismeretek révén, és a helyben végzett munkafolyamatok által, a természetes fiziológiai folyamatok tiszteletben tartásával őrizhetők meg a „Patata di Bologna” OEM minőségi jellemzői.

4.6. *Kapcsolat:*

A „Patata di Bologna” OEM jellemzőit, illatát, ízét, a gumóhús és a héj színének intenzitását a genetikai tényezőkön túl a termesztési környezet (a talaj, az éghajlat, a termesztési technika, a tárolási mód) is meghatározza, ezért nyilvánvaló a „Bolognai burgonya” kapcsolata Bologna megyével.

A zömmel hordalékos, réteges, tehát oxigénben gazdag talajok morfológiai jellemzői igen kedvező feltételeket teremtenek a termék fejlődéséhez.

A talaj (talajtan és vízrajz) és az éghajlat (amely az őszi-téli időszakban csapadékos, már február végétől enyhén tavaszias, illetve a gumóképződés idején optimális, azaz 25 °C körüli hőmérséklet) együttes hatása révén létrejövő sajátos környezetnek köszönhetően az itt termő burgonya olyan, a gumóhús szerkezetében és szemcsenagyságában megnyilvánuló fizikai tulajdonságokkal, valamint a sajátos illatban és ízben megnyilvánuló érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, amelyek jellemző minőségét meghatározzák.

Ahogy már Contri 1817-ből származó művében is olvashatjuk, Bologna megye talajai alkalmasak a termesztés fejlesztésére, mivel a burgonya „a mély, víztől már megszabadított és a folyók áradásai folytán megemelkedett alapot” kedveli, ami a Bologna környéki lecsapolt területeket jellemzi.

A talajban az idők során lezajlott változások révén az Appennineken eredő folyók és hegyi patakok által ideszállított és lerakott folyami hordalékból sík területek jöttek létre, amelyek közepesen finom szerkezetűek, viszonylag mélyek és jó vízáteresztő-képességgel rendelkeznek, savas kémhatásúak, szerves anyagokat tartalmaznak, a burgonya számára fontos főbb tápanyagelemekkel – mint a jelentős mennyiségű kálium – bőséggel rendelkeznek, továbbá foszfort és nitrogént is tartalmaznak.

Míndez kedvez a burgonya termesztésének, amely ezekből a feltételekből nem főgyökeres, sztólós hajtásrendszere és sűrű mellégyökérzete révén különösen profitál.

Vízrajzi szempontból a terület természetes folyói és patakjai – az Idice, a Reno, a Gaiana, a Fossatone, a Quaderna, a Rido, a Sillaro, a Samoggia, a Savena – és mesterséges csatornái – az emilia-romagna-i csatornák – révén vízzel bőségesen ellátott. Utóbbiakat kifejezetten azért építették, hogy a kultúrákat vízzel lássák el a tavaszi-nyári időszakban, amikor erre leginkább szükség van.

A bolognai síkságot már február végétől – március elejétől enyhe tavaszi hőmérséklet jellemzi, ami az ebben az időszakban elvetett gumók megfelelő csírázásának biztosításához ideális. Az áprilistól júniusig tartó időszakra koncentrálódó, legnagyobb vegetatív fejlődés idején a hőmérséklet 25–28 °C, ami elősegíti a gumók képződését és növekedését, valamint szabályos érését. Az év során lehulló csapadék a természetést az első vegetatív növekedési szakaszban és a gumókötés kezdetén segíti elő, továbbá biztosítja a vízréteg helyreállítását és a burgonya vetését előkészítő talajmegtáplálást is.

A burgonya természetése az erre kifejezetten alkalmas talajjellemzők, az egyes variánsok sajátos minőségi és érzékszervi tulajdonságai, valamint a termelők természetési technikáinak hagyománya folytán már régóta kötődik a bolognai területhez.

A bolognai területtel való kapcsolat a népesség éllemmel való ellátásának szükségességéből született, különösen azokban az időszakokban, amikor az emberi táplálkozás alapjának tartott gabona terméshozama gyenge volt. A kapcsolat abból a meggyőződésből is született, hogy ennek a kultúrának a fejlesztése a megye javára válik azzal, hogy függetleníti a más államokból származó élelmiszertartékok felhalmozásának kényszerétől. A kapcsolat a termelők fáradtságos munkájának köszönhetően lassacskán megerősödött, lépésről lépésre tökéletesítették a szinte precíziós természetési technikát, egyre hatékonyabb és a terméket tisztéletben tartó berendezéseket hoztak létre. A terméket úttörő technikákkal és olyan kereskedelmi szervezetek révén őrizték meg, amelyek e terület erős elhivatottságának is köszönhetően a burgonya kereskedelmi és minőségi aspektusait értékesíteni tudták.

A burgonyatermesztés az 1800-as évek elején terjedt el Bologna vidékén. Nagy szerepe volt benne Pietro Maria Bignami gazdásznak, aki a parasztokkal megismertette a burgonyát. A burgonya az állatok takarmányozásával egy időben a nép körében is elterjedt.

Az 1700-as évek végétől kezdődően és az egész XIX. század során számos tudós írta le előnyeit és hátrányait, de különösen Contri műve, Opizzoni érsek, pápai legátus körlevele (1817), és a Benni-féle természetési gyakorlati leírás járult hozzá ahhoz, hogy a burgonyával beültetett területekbe való befektetések jelentősen megnövekedtek.

Fontos még megemlíteni Berti-Pichat és Bignardi a XIX. század második felében megjelentetett, a bolognai burgonyával kapcsolatos munkáit is. A XX. században a burgonyatermesztés a megye területén kiterjedt valamennyi erre alkalmas területre, így a síkságtól a dombvidékig és a hegyvidékig a helyi mezőgazdaság fontos bevételi forrásává válik. A burgonya körül kialakul a természetés világa, modern, a termék hatékony kezelésére alkalmas tárolási és kereskedelmi egységek születnek.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Check Fruit s.r.l.
Cím: Via Cesare Boldrini 24
40121 Bologna
ITALIA
Tel. —
Fax —
E-mail: —

4.8. Címkézés:

A fogyasztásra szánt „Patata di Bologna” kereskedelmi forgalmazására az alábbi kiserelést kell használni:

- 4 kg-os, 5 kg-os, 10 kg-os és 25 kg-os zsák, közepén csíkkal vagy legalább 10 cm-es nyomtatott csíkkal.
- 0,5 kg-os, 1 kg-os, 1,5 kg-os, 2 kg-os és 2,5 kg-os háló.
- 0,5 kg-os, 1 kg-os, 1,5 kg-os, 2 kg-os, 2,5 kg-os, 5 kg-os vertbag, quickbag, girsac kiserelés és zacskó.
- 0,5 kg, 0,75 kg és 1 kg termék tárolására alkalmas tálca vagy doboz.
- 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg és 25 kg termék tárolására alkalmas kartondoboz és kosár.

A kisereléseken szerepelnie kell a „Patata di Bologna” feliratnak, a „D.O.P.” („OEM”) megjelölésnek és az alábbiakban meghatározott logónak: a burgonya stilizált rajza, amelyet egy-egy piros és kék színű szalag szel át, az alábbiaknak megfelelően:

- a stilizált burgonya sárga színe Pantone Yellow 116 C, négyszínnyomás 0/20/100/0,
- az első ferde sáv piros színe Pantone Warm Red C, négyszínnyomás, 0/100/100/0,
- a második ferde sáv kék színe Pantone blue 286 C, négyszínnyomás, 100/70/0/0,

A szövegek nyomtatására használt tipográfiai betűtípus az Avenir light és bold változata.

A kisereléseken a védjegy nem szerepelhet 20 mm alapméretnél kisebb méretben. A „Patata di Bologna” OEM megjelölésnek minden más, a címkén szereplő feliratnál nagyobb méretben kell szerepelnie.


