

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 766/2012 DE LA COMISIÓN

de 24 de julio de 2012

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Patata di Bologna (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Patata di Bologna», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 228/2010 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud se refiere a las modificaciones de la descripción del producto de la denominación de origen protegida «Patata di Bologna» e implica cambios en el documento único.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia con arreglo al artículo 9, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Patata di Bologna» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 24 de julio de 2012.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 69 de 19.3.2010, p. 1.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Patata di Bologna».

Las modificaciones correspondientes a cada elemento son las siguientes:

Agua: se indica el método de análisis que debe utilizarse en laboratorio.

Proteínas: la horquilla del contenido de proteínas se sitúa entre un 0,9 % y un 2,6 % y se especifica el método de análisis que debe utilizarse en laboratorio.

Materias grasas: se modifica la horquilla del 0,09 al 1,12 % sobre la parte comestible. Solo se indica el valor máximo.

El límite de detección actual del método de análisis adoptado es del 0,1 %, por lo que no son determinables todas las concentraciones inferiores a este límite. Dado que se desconoce el valor mínimo que puede alcanzarse efectivamente, parece indicado especificar tan solo el valor máximo.

Se indica el método de análisis que debe utilizarse en laboratorio.

Hidratos de carbono: se amplía de 13,5-17 % a 8-19 % la horquilla del contenido de hidratos de carbono. En lo que atañe a los análisis, se especifica asimismo que los datos se obtienen restando de 100 los valores correspondientes al agua, la ceniza, las materias grasas, las proteínas y las fibras alimentarias (obtenidas estas con los métodos de análisis indicados). Por consiguiente, la propuesta de modificación de los valores mínimos y máximos de determinados parámetros implica necesariamente una variación de la horquilla de los valores relativos a los hidratos de carbono.

Fibras alimentarias: se amplía de 2,2-2,7 % a 0,9 %-4 % la horquilla del contenido de fibras. Se indica el método de análisis que debe utilizarse en laboratorio.

Substancias minerales: Resulta oportuno suprimir la lista de substancias minerales entre paréntesis y sustituir los términos «substancias minerales» por «ceniza bruta», indicando a continuación el método de análisis y redefiniendo los valores.

La ceniza bruta, utilizada como parámetro del contenido de substancias minerales, cuenta con una horquilla más amplia, debido a que distintos factores pueden incidir en el contenido. Dado que resulta difícil determinar con exactitud las distintas variables que pueden incidir en el contenido de ceniza, parece apropiado y necesario indicar una horquilla más amplia y definir también un procedimiento de muestreo y de preparación de las muestras antes del análisis.

En lo que atañe a los oligoelementos citados en la versión anterior del pliego de condiciones de la DOP «Patata di Bologna», es preciso indicar únicamente el elemento presente en mayor cantidad, que caracteriza el valor nutritivo de la patata, a saber, el potasio (K), expresado en K/mg por cada 100 g de parte comestible. El valor mínimo es al menos igual a 250 mg por cada 100 g, determinado a través de los métodos de análisis EPA 3015A y EPA 6010B.

Vitaminas: el término «vitaminas» es demasiado genérico, por lo que se propone suprimir este parámetro, ya que la determinación analítica de todas las vitaminas presentes en el producto tendría una incidencia notable en los costes del análisis para la certificación, sin facilitar, pese a todo, datos pertinentes desde el punto de vista nutritivo o sobre las características del producto. Incluso el análisis de la vitamina presente en mayor cantidad en el tubérculo, a saber la vitamina C (ácido L-ascórbico), no facilitaría datos sobre las características del producto, en la medida en que el contenido varía en función de distintos parámetros independientes (duración de almacenamiento, método de análisis, condiciones estacionales y rápida degradación durante la detección analítica).

Materia seca: se suprime el valor expresado entre paréntesis, ya que la información es redundante y no coincide con el parámetro relativo al contenido de agua, ya expresado en la composición media en cada 100 g de parte comestible.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«PATATA DI BOLOGNA»

N° CE: IT-PDO-0105-0934-02.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Patata di Bologna»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El producto debe pertenecer a la variedad Primura y ser reconocible por su aspecto físico, su composición química y sus cualidades organolépticas, atendiendo a los siguientes criterios: forma de los tubérculos: oval, alargada, regular, con presencia de brotes (ojos) superficiales y poco pronunciados; piel lisa, entera y desprovista de defectos externos que alteren sus características; tamaño de los tubérculos homogéneo, comprendido entre 40 y 75 mm.

Pulpa consistente de color que varía del blanco al amarillo paja.

Buena conservación.

La composición media por cada 100 g de parte comestible es la siguiente:

- Agua: del 70,0 % al 85,0 %; método de análisis definido en el Decreto Ministerial de 27 de mayo de 1985 (*Gazzetta ufficiale* n° 145 de 21 de junio de 1985).
- Proteínas: del 0,9 % al 2,6 %; método de análisis certificado ISO 937 – 1978 (E) y AOAC *Official method* n° 932.08.
- Materias grasas: contenido máximo: 1,12 %; método de análisis ISTISAN 1996/34, pp. 41-43.
- Hidratos de carbono: del 8 % al 19 %; los datos se obtienen restando de 100 los valores correspondientes al agua, la ceniza, las materias grasas, las proteínas y las fibras alimentarias.
- Fibras alimentarias: del 0,9 % al 4 %; método de análisis AOAC n° 985.29, 17ª edición, 2003.
- Ceniza bruta: del 0,4 % al 1,45 %; método de análisis ISTISAN 1996/34, pp. 77-78 y certificado ISO 936:1998 (E).
- Potasio (K): valor mínimo de 250 mg por cada 100 g de producto; método de análisis EPA 3015A y EPA 6010B.

La variedad Primura, símbolo de la «Patata di Bologna», representa aún hoy la patata que responde a las exigencias del mercado, debido a sus características de buena presentación en el plato, contenido medio de materia seca, buena consistencia de su pulpa, gusto típico pero no demasiado pronunciado y buena conservación, obtenidas gracias a la producción en terrenos idóneos y conservados sin alteración con el paso del tiempo.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases, desde la siembra hasta la cosecha final de los tubérculos, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado del producto debe realizarse en el territorio de la provincia de Bolonia. La DOP «Patata di Bologna» presenta especiales características cualitativas, tanto organolépticas como comerciales, que solo pueden preservarse con un acondicionamiento correcto. Los operadores locales han adquirido un patrimonio de conocimientos especializados sobre el producto, como su correcta manipulación y transporte, y su gestión inmediatamente después de la cosecha, en particular, su conservación en un medio refrigerado, a fin de limitar la pérdida de humedad del producto; estos conocimientos y las distintas prácticas sobre el terreno contribuyen a salvaguardar las características cualitativas de la DOP «Patata di Bologna» respetando al mismo tiempo sus procesos fisiológicos naturales.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La «Patata di Bologna» debe despacharse al consumo en los siguientes envases:

- sacos de 4 kg, 5 kg, 10 kg y 25 kg con banda central impresa de al menos 10 cm de ancho;
- redes de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg y 2,5 kg;
- *veribags*, *quickbags*, *girsacs* y bolsas de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg y 5 kg;
- bandejas o recipientes con un peso de 0,5 kg, 0,75 kg y 1 kg;
- cajas o cestas de 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg y 25 kg.

Los embalajes deben llevar la mención «Patata di Bologna» seguida de la inscripción «DOP» y de un logotipo consistente en la imagen estilizada de una patata cruzada en diagonal por dos barras, una roja y otra azul, que presenta las siguientes características:

- el amarillo de la patata estilizada es Pantone Yellow 116 C, cuatricromía 0/20/100/0;
- el rojo de la primera barra oblicua es Pantone Warm Red C, cuatricromía 0/100/100/0;
- el azul de la segunda barra oblicua es Pantone Blue 286 C, cuatricromía 100/70/0/0.

El carácter tipográfico utilizado para la composición de cualquier texto es Avenir, en sus versiones normal y negrita.

La marca no puede reproducirse en envases cuya base tenga una dimensión inferior a 20 mm y, en cualquier caso, la mención «DOP Patata di Bologna» debe ser mayor que todas las demás inscripciones que figuren en la etiqueta.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La provincia de Bolonia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La llanura boloñesa se caracteriza por temperaturas primaverales, tibias a partir de finales de febrero o principios de marzo, que son ideales para garantizar una germinación adecuada de los tubérculos sembrados en este período. Durante la etapa de máximo desarrollo vegetativo, concentrado en el período que va de abril a junio, las temperaturas alcanzan los 25 °-28 ° C, lo cual favorece la formación y el crecimiento de los tubérculos y una maduración regular. Las precipitaciones, distribuidas durante todo el año, favorecen el cultivo en la fase del primer crecimiento vegetativo y el inicio de la tuberización; por otra parte, garantizan la reconstitución de la capa freática y permiten los trabajos de preparación del suelo para la siembra de la patata.

Desde el punto de vista hidrológico, el territorio goza de la presencia de torrentes y ríos naturales (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia y Savena), así como de canales artificiales, por ejemplo, el canal de Emilia Romagna, especialmente excavados para aportar agua a los cultivos en primavera y verano, cuando más se necesita.

Las características morfológicas de los suelos, de tipo predominantemente aluvial, estratificados y en consecuencia ricos en oxígeno, crean condiciones muy propicias al desarrollo del producto.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Patata di Bologna» se obtiene exclusivamente a partir de la variedad Primura. Esta variedad se ha adaptado adecuadamente a las características edafológicas y climáticas de la zona de producción, por lo que se ha convertido en el símbolo de las patatas de Bolonia. Desde el punto de vista organoléptico y cualitativo, la «Patata di Bologna» presenta tradicionalmente una pulpa especialmente adecuada a la conservación, no harinosa, en términos generales, lo que permite distintas utilidades culinarias tales como la fritura y la cocción al vapor y en horno. Su gusto típico pero no demasiado pronunciado y su buena conservación, obtenidas gracias a la producción en terrenos idóneos y a la utilización de técnicas agronómicas tradicionales, la convierten, incluso hoy día, en un producto de referencia en el mercado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las características de la DOP «Patata di Bologna», como el olor, el sabor y la intensidad del color de la pulpa y la piel, vienen determinadas no solo por la genética sino también por el medio en que se cultiva (suelo, clima, técnica de cultivo, tipo de conservación), de ahí el vínculo evidente entre la «Patata di Bologna» y la provincia de Bolonia. El cultivo de la patata está vinculado de antiguo al territorio boloñés, gracias a las características de los suelos, particularmente idóneos, a la especial aptitud cualitativa y organoléptica de algunas variedades, y al legado de la técnica de cultivo que aplican los productores. Este vínculo con el territorio surgió de la gran necesidad de alimentar a la población, sobre todo en los períodos de mala cosecha de trigo, considerado siempre la base de la alimentación humana; también influyó la convicción de que el desarrollo del cultivo de la patata confería una ventaja a la provincia liberándola de la obligación de abastecerse de otros territorios. Dicho ligamen se ha reforzado poco a poco gracias al trabajo esforzado de los productores, que han puesto a punto una técnica de cultivo casi de precisión, construyendo herramientas cada vez más eficaces y respetuosas del producto, y conservándolo mediante técnicas de vanguardia y estructuras comerciales que han permitido luego sacar partido a sus aspectos comerciales y cualitativos, gracias a la arraigada especialización de este territorio.

Gracias a este medio particular, nacido de la asociación entre el suelo (edafología e hidrografía) y el clima (lluvioso en otoño e invierno, temperaturas primaverales suaves ya a partir de finales de febrero y óptimas, es decir, en torno a 25 °C, durante la formación de los tubérculos), la patata que se obtiene posee características físicas, como la textura y la granulometría de la pulpa, y organolépticas, como un olor y un sabor particulares, que hacen de ella un producto de calidad especial.

Como se describe en la obra de Contri (1817), los suelos de la provincia de Bolonia se prestan al cultivo de la patata porque esta tiene predilección por los «fondos bajos ya liberados de las aguas y situados por encima de los aluviones de los ríos», características propias de las tierras desecadas de la región de Bolonia. Las modificaciones de los suelos ocurridas con el paso del tiempo han dado lugar a zonas llanas, constituidas por sedimentos aluviales transportados y depositados por los ríos y torrentes originarios de los Apeninos y aún activos hoy; se trata de suelos de textura medianamente fina, de buena profundidad, bien drenados, con pH alcalino, con presencia de sustancias orgánicas y bien dotados de los principales nutrientes de la patata, como el potasio, especialmente presente, y el fósforo y el nitrógeno. Estas condiciones son propicias al cultivo de la patata, que se beneficia especialmente de ellas gracias a su aparato radicular fasciculado, no axonomorfo y con gran densidad de capilares.

Referencias histórico-culturales

A principios del siglo XIX, se difunde por la región de Bolonia el cultivo de la patata, impulsado especialmente por el agrónomo Pietro Maria Bignami, que lo dio a conocer a los campesinos. En la misma época en la que se utiliza para la alimentación del ganado, se encuentra también en la mesa de los campesinos.

A partir de finales del siglo XVIII y durante todo el XIX, varios eruditos describieron las ventajas e inconvenientes de su cultivo, pero fue, sobre todo, gracias a la obra de Contri, a una circular del cardenal Opizzoni (1817), legado pontificio, y a la descripción práctica del cultivo por Benni que las inversiones en terrenos dedicados al cultivo de la patata conocieron un notable aumento.

Además, cabe señalar las obras de Berti-Pichat y Bignardi, publicadas en la segunda mitad del siglo XIX, referentes a la patata de la región de Bolonia. En 1900, la difusión del cultivo alcanzó su potencial máximo y se convirtió, para toda la provincia, de la llanura a las colinas y montañas, en una fuente de ingresos importante para la economía rural local. En torno a la patata, fue evolucionando el mundo de la producción y fueron naciendo estructuras de conservación y comercialización modernas y adaptadas a una gestión eficaz del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

La Administración competente ha incoado el procedimiento nacional de oposición publicando la solicitud de modificación de la DOP «Patata di Bologna» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 263 de 11 de noviembre de 2011.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección de Internet:

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

o

bien accediendo directamente a la página de inicio del sitio *web* del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>) pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).
