

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 283/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 510/2006**„PAGNOTTA DEL DITTAINO”****Nr WE: IT-PDO-0005-0577-07.12.2006****CHOG () CHNP (X)****1. Nazwa**

„Pagnotta del Dittaino”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

W momencie wprowadzenia na rynek „Pagnotta del Dittaino” CHNP ma tradycyjny okrągły kształt i wagę od 500 do 1 100 g lub formę połowy bochenka pokrojonego na kawałki. Skórka o grubości od 3 do 4 mm jest średniej twardości. Mięsz jest koloru lekko żółtego, wypełniony niewielkimi pęcherzykami powietrza, spójny i jednorodny i charakteryzuje się dużą elastycznością. Wilgotność produktu nie przekracza 38 %, a jego właściwości organoleptyczne, takie jak zapach, smak i świeżość utrzymują się przez 5 dni od daty produkcji.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

CHNP „Pagnotta del Dittaino” oznacza chleb otrzymany w specjalnym procesie przetwórczym, który przewiduje zastosowanie naturalnych drożdży i semoliny z pszenicy durum uprawianej na obszarze określonym w pkt. 4 i należącej do odmian Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Caccio, Colosseo, stanowiących co najmniej 70 % użytej do produkcji mąki. Niemniej pozostałe 30 % powinno składać się z mąki z pszenicy durum, należącej do odmian Amedeo, Appulo, Bronte, Cannizzo, Cappelli, Creso, Iride, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Sant’Agata, Tresor, Vendetta, wyprodukowanych na określonym obszarze produkcji.

Pszenica durum, stosowana do produkcji semoliny, powinna pochodzić z siewów certyfikowanych i spełniać co najmniej następujące wymagania jakościowe: gęstość zsypana > 78 kg/hl; białko (N og. × 5,70) > 12 % w suchej masie; wilgotność < 12,5 %; gluten > 8 % w suchej masie; wskaźnik barwy żółtej > 17b minolta.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Czynności związane z uprawą i zbiorem ziarna oraz produkcją i pakowaniem CHNP „Pagnotta del Dittaino” powinny odbywać się na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt. 4 poniżej, w celu zagwarantowania identyfikowalności produktu i jego kontroli, aby nie zmienić jego jakości i specyficznych cech, określonych w pkt. 3.2 powyżej.

W celu zachowania i utrzymania cech jakościowych *pagnotta* powinna być pakowana niezwłocznie po wytworzeniu, w granicach określonego obszaru geograficznego, w folię z tworzywa z mikrootworami lub w atmosferze zmodyfikowanej, by zapewnić warunki higieniczno-sanitarne, umożliwiające jednocześnie odprowadzanie wilgoci z zapakowanego produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

CHNP „Pagnotta del Dittaino” jest pakowana w folię z tworzywa z mikrootworami lub w atmosferze zmodyfikowanej, by zapewnić warunki higieniczno-sanitarne, umożliwiające jednocześnie odprowadzanie wilgoci z zapakowanego produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie należy umieścić logo nazwy „Pagnotta del Dittaino”.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia, które nie było wyraźnie przewidziane. Zezwala się natomiast na stosowanie określeń właściwych dla prywatnych znaków firmowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego ani charakteru mogącego wprowadzić nabywcę w błąd. Logo nazwy, którego wygląd i odpowiednie wskaźniki kolorymetryczne są szczegółowo podane w specyfikacji produkcji, ma kształt prostokąta i składa się z usytuowanych na dole po lewej stronie dwóch kłosów pszenicy durum, które, rozłożone prostopadle, wyznaczają przestrzeń, w której znajdują się dwa bochenki *pagnotta*, z których jeden jest cały, a na nim leży połowa drugiego. Na dole po prawej stronie umieszczony jest wspólnotowe logo CHNP. Na górze w środku prostokąta widnieje umieszczony na jednej linii poziomy napis „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji CHNP „Pagnotta del Dittaino” obejmuje teren gmin Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa w prowincji Enna oraz gmin Castel di Iudica, Raddusa i Ramacca w prowincji Catania.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar upraw pszenicy niezbędnej do produkcji „Pagnotta del Dittaino” charakteryzuje się typowym klimatem śródziemnomorskim, odznaczającym się bardzo nieregularnie rozłożonymi w ciągu roku opadami deszczu, szczególnie obfitymi w okresie jesienno-zimowym, o średniej rocznej wielkości ok. 500 mm; najwyższe średnie miesięczne temperatury odnotowywane są w lipcu i sierpniu, najniższe natomiast w styczniu i lutym, osiągając wartość, która tylko w wyjątkowych przypadkach spada do takiego poziomu (0 °C), który mógłby zaszkodzić uprawom. Tereny, na których uprawia się pszenicę durum, pokryte są średnio gliniastą mieszanką gleb.

5.2. Specyfika produktu

Wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Pagnotta del Dittaino” jest uzasadniony faktem, że przedmiotowy produkt odróżnia się od innych produktów, należących do tej kategorii towarowej, w szczególności konsystencją skórki oraz miękiszem o lekko żółtym kolorze, wypełnionym niewielkimi pęcherzykami powietrza, spójnym i jednorodnym. Inną szczególną cechą CHNP „Pagnotta del Dittaino” jest zdolność zachowania przez 5 dni niezmiennych właściwości organoleptycznych, takich jak zapach, smak i świeżość.

W dawnych czasach zbierane ziarno przechowywane było w odpowiednich jamach lub magazynach, gdzie w sposób naturalny osłonięte było od wody. Nie dokonywało się obróbki mającej na celu ochronę ziarna przed atakiem pleśni lub pasożytów. W miarę potrzeb ziarno przewożone było do pobliskich młynów w celu zmielenia.

Podobnie pszenica durum, zbierana na określonym obszarze, poddawana jest wyłącznie wstępnemu czyszczeniu w celu usunięcia źdźbeł słomy, zanieczyszczeń i ciał obcych, a następnie magazynowana w silosach i przechowywana bez użycia pestycydów czy syntetycznych produktów chemicznych. W młynach można wykonywać jedynie obróbki o charakterze fizycznym. Dozwolone jest chłodzenie masy zimnym powietrzem i mieszanie.

Taka obróbka pozwala na uniknięcie przegrzania się masy, co jest zjawiskiem tworzącym środowisko odpowiednie dla rozwoju pleśni, powstawania mikotoksyn i otwierania się jaj insektów pasożytniczych i które może wręcz doprowadzić do kiełkowania ziarniaków.

Naturalne drożdże pochodzą z odpowiednio odnawianego „zaczynu drożdżowego”. Odnawianie polega na pobraniu jednej części „zaczynu drożdżowego”, którą miesza się z dwoma częściami semoliny i jedną częścią wody, a po wymieszaniu otrzymuje się masę, z której tworzy się cztery masy rosnące. Jedną z nich użyta jest jako „zaczyn”, a więc ponownie odnawiana, a 3 pozostałe dodawane są do mieszanek jako „drożdże naturalne” po co najmniej 5 godzinach dojrzewania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG).

Szczególny charakter „Pagnotta del Dittaino” opisany w pkt. 5.2. jest ściśle uzależniony od cech morfologicznych i glebowo-klimatycznych obszaru produkcji, o którym mowa w pkt. 4. Te szczególne cechy produktu niewątpliwie wynikają, a więc są ściśle związane z właściwościami pszenicy durum, która stanowi główny i przeważający surowiec w procesie produkcji i która dzięki cechom glebowo-klimatycznym przedmiotowego obszaru zyskuje wysoką jakość i niezwykle cechy sanitarne (brak mikotoksyn), dzięki czemu wytworzona z niej CHNP „Pagnotta del Dittaino” nabiera wyjątkowych właściwości organoleptycznych.

Jak świadczą o tym źródła historyczne, pszenica durum od zawsze była wykorzystywana do produkcji pieczywa w przeciwieństwie do innych rejonów we Włoszech, gdzie była i jest stosowana mąka z pszenicy miękkiej, z której nie da się otrzymać produktów zachowujących przez tydzień swoje najważniejsze właściwości organoleptyczne.

Zachowanie tych właściwości wynika nie tylko z zastosowania semoliny z pszenicy durum, ale także z użycia tzw. „criscenti” (naturalnych drożdży). Fermentacja masy kwaśnej odbywa się dzięki dynamicznej równowadze między bakteriami kwasu mlekowego a drożdżami. Najczęściej spotykane szczepy bakterii to *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* subsp. *lindneri*), *Candida milleri* i *Saccharomyces exiguus*.

Tematem wielu spośród licznych źródeł historycznych jest uprawa pszenicy durum; teksty te z czasem stały się zbiorami dziedzictwa wiedzy i obyczajów związanych właśnie z uprawą zbóż i wytwarzaniem chleba.

Uprawa pszenicy durum na środkowym obszarze Sycylii, obejmującym gminy prowincji Enna i Catania, zajmuje ważne miejsce nie tylko ze względu na zajmowaną przez uprawy powierzchnię, ale także dlatego, że związana jest z terenami tradycyjnych upraw pszenicy durum w warunkach suchych. To właśnie w tych gminach, zarówno ze względu na warunki glebowe jak i klimatyczne, jedyną możliwą uprawą, jaka przez lata mogła zagwarantować ludności wiejskiej pracę i dochody, była uprawa pszenicy durum.

Pliniusz Starszy w swoim dziele „De Naturalis Historia” dał świadectwo ważnej roli, jaką pszenica durum odgrywała w zwyczajach żywieniowych Sycylijczyków. Podczas gdy w innych regionach Półwyspu Apenińskiego otrzymywano mąkę z żołądź, kasztanów lub innych zbóż, takich jak jęczmień lub żyto, na Sycylii chłopcy uczyli się wytwarzać chleb z mąki pszennej. To dzięki tej nauce, jak relacjonuje Sonnino, sycylijskim chłopom udawało się, mimo ogromnej biedy, przeżyć, ponieważ odżywiali się chlebem wytworzonym z mąki pszennej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Pagnotta del Dittaino” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 75 z dnia 30 marca 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/Disciplinari_esame_UE.htm.
