РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 613/2014 НА КОМИСИЯТА

от 3 юни 2014 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Pagnotta del Dittaino (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Италия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Pagnotta del Dittaino“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 516/2009 на Комисията ([2]).

(2) Заявлението има за цел изменение на спецификацията чрез уточняване на метода на производство и актуализиране на препратките към нормативната уредба.

(3) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 50 — 52 от посочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Pagnotta del Dittaino“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 3 юни 2014 година.

За Комисията

от името на председателя,

Dacian CIOLOȘ

Член на Комисията

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 155, 18.6.2009 г., стр. 7.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Pagnotta del Dittaino“:

1.1. **Метод на производство**

— Сортовете Bronte, Iride и Sant'Agata са включени в групата на сортовете пшеница, съставляващи 70 % от използвания грис. Изменението се налага поради неизбежния процес на обновяване на сортовете, благодарение на който земеделските стопани и отрасълът разполагат в по-голяма степен със сортове, които са сертифицирани в Сицилия или другаде от компетентните органи, приспособени са към местните условия и са особено подходящи за целите на хлебопроизводството и с оглед на средата на отглеждане. С изменението следователно се цели да се насърчат производителите да търсят сертифицираните семена сред по-разпространените на територията сортове.

— Предвижда се възможността да се използват всички сортове твърда пшеница, вписани в националния регистър, като количеството им е ограничено до 30 % от общото количество грис. Изменението е въз основа на заявеното от производителите искане да използват за производството на „Pagnotta del Dittaino“ и други сортове, които са получени в резултат на научните изследвания и са подходящи за хлебопроизводство. Разширяването на гамата от сортове е освен това необходимо и за преодоляване на трудностите при използване на някои сортове, които трудно могат да бъдат намерени, тъй като вече не се отглеждат.

— По отношение на описанието на характеристиките на твърдата пшеница и на използваните видове грис е направено изменение в знака на химичните параметри на твърдата пшеница и гриса, като в зависимост от случая той е коригиран от > на ≥ и от < на ≤. Изменението е с цел да се отчетат резултатите от анализите на суровините, използвани при производството на питката, и не засяга характеристиките на „Pagnotta del Dittaino“, тъй като се включват пшеница и грис с характеристики, които са много близки до предвидените понастоящем гранични стойности.

— Стойността на индекса за жълтия цвят е променена от > 17b Minolta на ≥ 14b Minolta. Проучвания, проведени в рамките на „национален експеримент“ със сортовете твърда пшеница, сочат, че средната стойност на индекса за жълт цвят (определена въз основа на пълнозърнесто брашно) в Сицилия е 16, което е много под първоначално разглежданите стойности. Стойността 14 представлява гранична стойност, която може да бъде достигната при всички сортове, използвани в производството на „Pagnotta del Dittaino“.

— Счита се за целесъобразно да се премахнат някои химични параметри по отношение на гриса за употреба в процеса на производство на „Pagnotta del Dittaino“, за да се улесни дейността на производителите и да се ограничат разходите за химични анализи. По-конкретно са премахнати химичните параметри относно глутена, индекса за жълтия цвят, абсорбцията, времето за достигане на максимален обем на тестото, ферментационната стабилност и степента на намаляване на обема на тестото. За някои от тези параметри (абсорбция, време за достигане на максимален обем на тестото, ферментационна стабилност и степен на намаляване на обема на тестото) се изисква специфичен инструментариум, свързан със значителни разходи и наличие на лаборатории с квалифицирани технически лица, докато параметрите за глутена и индекса за жълтия цвят са тясно свързани с протеиновото съдържание и следователно определянето им е излишно.

— По отношение на показателя „число на падане“ предвидената в действащата понастоящем спецификация стойност е под 480 секунди. С изменението се въвежда интервал от 480 до 800 секунди, за да се гарантира амилазна активност, която е балансирана или при всички случаи надвишава 480 секунди. С изменението се изключва използването на брашно със стойности под определената граница, при които се констатират недостатъци по отношение на сърцевината на питката (лепкавост) и на шуплите (неравномерност), както това е установено при специфични проучвания.

— Предвидено е количеството сол да бъде в определен интервал. В действителност то варира в зависимост от количеството вода в тестото и от характеристиките на използваната сол.

— Направени са изменения във времето за втасване и времето за печене, за да се оптимизира производственият процес в зависимост от различните разфасовки на питката.

— Предвидена е по-голяма гъвкавост по отношение на времетраенето на отделните етапи на производство, за да се улесни производственият процес.

1.2. **Друго: актуализация на препратките към нормативната уредба**

Препратките към нормативната уредба са актуализирани.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 май 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO“

ЕО №: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Pagnotta del Dittaino“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.4: Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ се пуска на пазара в традиционната си обла форма с тегло между 500 и 1 100 g или под формата на нарязана половин пита хляб. Кората с дебелина между 3 и 4 mm е средно твърда. Сърцевината е светложълта и с фини шупли, компактна, равномерна и много еластична. Влажността на продукта не надвишава 38 %, а органолептичните му характеристики — аромат, вкус и свежест, се запазват до 5 дни след датата на производство.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Със ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ се обозначава хлябът, произведен посредством процес на обработка, който включва използването на естествен квас и на повторно смлян грис от твърда пшеница, която се добива на териториите, посочени в точка 4, и се добива от сортовете Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride и San'Agata, съставляващи минимум 70 % от общото количество използвано брашно. Останалите 30 % трябва да бъдат от твърда пшеница от сортовете Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta и от други сортове твърда пшеница, вписани в националния регистър на сортовете растения и добивани в района на производство.

Твърдата пшеница, която следва да се използва в процеса на производство на гриса, трябва да бъде от сертифицирани семена и да отговаря на следните изисквания за качество: хектолитрово тегло ≥ 78 kg/hl; протеини (N общо × 5,70) ≥ 12 % на сухо вещество; влажност ≤ 12,5 %; глутен ≥ 8 % на сухо вещество; индекс за жълтия цвят ≥ 14b Minolta.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Операциите по отглеждане и събиране на реколтата от пшеница, както и операциите по производство на ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ трябва да се осъществяват на територията на посочените в точка 4 райони на производство.

(*) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12, заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

С оглед на съхраняването и запазването на качествените характеристики на продукта, „Pagnotta del Dittaino“ трябва да се опакова веднага, на самата територия на определения географски район, с найлоново фолио с микроперфорация или в модифицирана атмосфера, така че опакованият продукт да отговаря на санитарно-хигиенните изисквания, като същевременно му се предоставя възможност да диша.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Върху етикета трябва да фигурират логото на наименованието за произход „Pagnotta del Dittaino“ и символът на Съюза.

Забранява се добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Разрешава се обаче използването на указания, които препращат към частни марки, при условие че не са от хвалебствено естество или на са такива, че да заблудят потребителите. Логото на наименованието за произход е с правоъгълна форма, като в долния му ляв ъгъл два перпендикулярно поставени класа от твърда пшеница ограждат пространство, в което са разположени две питки, от които едната е цяла, а другата — разположена върху нея — е наполовина. В горната част на един ред е изписан хоризонтален надпис „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP“, разположен в центъра на правоъгълник.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ обхваща общините Аджира, Айдоне, Асоро, Калашибета, Ена, Галяно Кастелферато, Леонфорте, Никозия, Нисория, Пиаца Армерина, Регалбуто, Сперлинга, Валгуарнера Каропепе, Вилароза в провинция Ена и общините Кастел ди Юдика, Радуза и Рамака в провинция Катания.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Районът, в който се отглежда пшеницата за производство на „Pagnotta del Dittaino“, се характеризира с типичен средиземноморски климат и се отличава с режим на валежите, чието количество е изключително неравномерно разпределено през годината, като са концентрирани през есенно-зимния период и са със средни годишни стойности около 500 mm; средните месечни температури са най-високи през юли и август, а най-ниски — през януари и февруари и само по изключение спадат до стойности (0 °C), при които може да се нанесат поражения на насажденията. Почвите, на които се отглежда твърдата пшеница, са със средно глинесто съдържание.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ се отличава от другите продукти, принадлежащи към същата пазарна категория, по-специално с консистенцията на кората си и със светложълтия цвят на своята компактна и еднородна сърцевина с фини шупли. Друга особена характеристика на ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ е способността на продукта да запазва непокътнати в продължение на цели 5 дни своите органолептични характеристики — аромат, вкус и свежест.

В миналото събраната пшеница се складирала в специални ями или силози, защитаващи я по естествен начин от вода. Зърнените култури не са били подлагани на третиране срещу микозни инфекции и паразитни насекоми. При необходимост житото се превозвало до близките мелници, за да бъде смляно.

По същия начин днес твърдата пшеница, събирана в определения район, се подлага само на третиране за предварително почистване от сламата, нечистотиите и чуждите тела и след това се складира в силози и се съхранява, без да се използват пестициди и синтетични химични химично синтезирани продукти. Единствените видове третиране, които са разрешени в мелниците, са от физическо естество. Разрешени са всъщност охлаждането на масата със студен въздух и обръщането.

Чрез тези видове третиране се предотвратява прекомерното загряване на масата — феномен, при който се създава среда, благоприятстваща образуването на мухъл и микотоксини и излюпването на яйцата на паразитните насекоми, и може дори да се предизвика покълване на зърната.

Естественият квас се добива от подкваса, която постоянно се подновява. Това подновяване се състои в отделяне на една доза подкваса и смесването ѝ с две дози грис и една доза вода, за да може след смесването да се получи смес за четири дози квас. От тях едната ще се използва като подкваса, която впоследствие се подновява, а останалите 3 се добавят в тестото като естествен квас, след като са били оставени да втасат минимум 5 часа.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Характерните за „Pagnotta del Dittaino“ особености, описани в точка 5.2, са строго определени от морфологичните и почвено-климатичните характеристики на района на производство, посочен в точка 4. Тези характерни особености несъмнено се дължат — и следователно са тясно свързани с нея — на твърдата пшеница, която се използва като основна и преобладаваща суровина в процеса на производство и която, благодарение на почвено-климатичните условия на въпросната територия, се отличава с високо качество и отлични санитарни показатели (липса на микотоксини), които придават на ЗНП „Pagnotta del Dittaino“ единствени по рода си органолептични характеристики.

Историческите доказателства свидетелстват за това, че за разлика от други райони на Италия, където се е използвало и продължава да се използва брашно от мека пшеница, за хлебопроизводство в района винаги е била използвана твърда пшеница, позволяваща да се получи продукт, запазващ основните си органолептични характеристики за период от една седмица.

Запазването на тези характеристики се дължало не само на използването на повторно смлян грис от твърда пшеница, но и на естествения квас („criscenti“). Ферментацията на киселото тесто се получава благодарение на динамичното равновесие между млечните бактерии и дрождите. Най-често срещаните микробни видове са *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis subsp. lindneri*), *Candida milleri* и *Saccharomyces exiguus*.

Голяма част от множеството свидетелства, достигнали до днес благодарение на старинни текстове, са били открити в района на отглеждане на твърда пшеница и с течение на времето са се превърнали в пазители на наследените знания и традиции в отглеждането на житни култури, и по-специално в хлебопроизводството.

Отглеждането на твърда пшеница в районите във вътрешността на Сицилия, включително в общините на провинции Ена и Катания, е от важно значение не само от гледна точка на използваната за тази цел площ, но и защото това се извършва в райони, в които по традиция се отглежда твърда пшеница в условията на сух климат. По-специално в тези общини, както поради почвените, така и поради климатичните характеристики, твърдата пшеница се е оказала единствената култура, която е могла през годините да осигури заетост и поминък на местните земеделски стопани.

В своето произведение „Естествена история“ Плиний Стари свидетелства за важната роля, която е изиграла твърдата пшеница за изграждането на хранителните навици на сицилианците. Действително, докато в други райони на италианския полуостров се е произвеждало брашно от жълъди, кестени или други житни растения като ечемик и ръж, в Сицилия селяните се научили да правят хляб от пшенично брашно. И според Сонино именно благодарение на това сицилианските селяни успявали да преживяват, въпреки голямата мизерия, като се хранели с хляб от пшенично брашно.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

или

чрез директно търсене от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — рубриката „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.