PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 613/2014

ze dne 3. června 2014,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Pagnotta del Dittaino (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ([1]), a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného označení původu „Pagnotta del Dittaino" zapsaného do rejstříku podle nařízení Komise (ES) č. 516/2009 ([2]).

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním metody produkce a aktualizovat odkazy na právní předpisy.

(3) Komise prověřila danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Pagnotta del Dittaino" se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 3. června 2014.

Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 155, 18.6.2009, s. 7.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Pagnotta del Dittaino“ se schvaluje tato změna:

1.1 **Metoda produkce**

— Odrůdy Bronte, Iride, Sant'Agata jsou zahrnuty do skupiny odrůd, jež tvoří 70 % používané krupice. Důvodem změny je nevyhnutelná obměna odrůd, díky níž mají zemědělci i celé odvětví větší výběr odrůd, jež jsou certifikovány příslušnými orgány a vyšlechtěny na Sicílii i jinde a které jsou přizpůsobeny podmínkám na Sicílii, jsou zvlášť vhodné k pečení chleba a vyhovují i prostředí, v němž se pěstují. Cílem změny je tedy producenty podpořit, když si opatřují certifikované osivo v rámci odrůd, jež jsou na daném území nejrozšířenější.

— Je stanoveno, že se přidají (až do 30 % celkového množství krupice) všechny odrůdy tvrdé pšenice, jež jsou zapsány do rejstříku na vnitrostátní úrovni. Změna vychází z požadavku producentů, kteří chtějí pro pečení výrobku „Pagnotta del Dittaino“ používat i jiné odrůdy, jež jsou výsledkem vědeckého výzkumu a které jsou vhodné k pečení chleba. Vedle toho je rozšíření výběru odrůd nutné i proto, že se obtížně používají některé odrůdy, jež se těžce shánějí, neboť se již téměř nepěstují.

— Pokud jde o popis vlastností tvrdé pšenice a jednotlivých druhů krupice, změnila se znaménka u chemických parametrů pro tvrdou pšenici a druhů krupice, a to v daných případech z > na ≥ a z < na ≤. Ve změně jsou zohledněny výsledky rozborů surovin používaných při výrobě *pagnotty* a nedochází ke zhoršení vlastností pečiva „Pagnotta del Dittaino“, neboť se přidávají pšenice a druhy krupice s vlastnostmi, jejichž hodnoty jsou velice blízké mezním hodnotám, jež jsou v současné době stanoveny.

— Změna hodnoty indexu žlutosti z > 17b minolta na ≥ 14 b minolta. Ze studií prováděných v rámci pokusné činnosti na vnitrostátní úrovni týkající se odrůd tvrdé pšenice vyplývá, že na Sicílii činí průměrné hodnoty indexu žlutosti 16 (hodnota stanovená pro celozrnnou mouku), což je hluboce pod prvotními odhady. Hodnoty 14 mohou dosáhnout všechny odrůdy, jež se při výrobě pečiva „Pagnotta del Dittaino“ používají.

— Považuje se za vhodné odstranit některé chemické parametry týkající se krupice, jež se používá při výrobě pečiva „Pagnotta del Dittaino“, aby se producentům ulehčila práce a snížily náklady na chemické rozbory. V daném případě byly odstraněny parametry týkající se lepku, indexu žlutosti, absorpce, doby růstu, stability a stupně měknutí. V případě některých z nich (absorpce, doba růstu, stabilita a stupeň měknutí) je nezbytné zvláštní přístrojové vybavení, což představuje nezanedbatelné náklady a nutnost mít vybavené laboratoře s kvalifikovanými techniky. Parametry pro lepek a index žlutosti úzce souvisí s obsahem bílkovin, a tak je jejich stanovení nadbytečné.

— Pro číslo poklesu (FN) stanoví stávající specifikace hodnotu nižší než 480 vteřin. Změnou se zavádí rozpětí od 480 do 800 vteřin, aby byla zajištěna vyvážená amylázová aktivita, nebo v každém případě více než 480 vteřin. Na základě změny se vylučuje používání mouky s hodnotami nižšími, než je stanovená mezní hodnota, v jejichž případě byly v rámci zvláštních studií zjištěny nedostatky ve střídce (lepivost) a v pórovitosti (nepravidelná).

— Je stanoveno rozpětí pro množství soli. Množství soli se totiž mění podle množství vody v těstě a podle vlastností použité soli.

— Dochází se změně doby kynutí a pečení, aby se výroba přizpůsobila různým velikostem bochníku.

— Předpokládá se pružnější trvání jednotlivých fází zpracování s cílem výrobní proces zjednodušit.

1.2 **Jiné: Normativní aktualizace**

Došlo k aktualizaci odkazů na právní předpisy.

PŘÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO“

č. ES: IT-PDO-0105-01186 – 11.12.2013

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Pagnotta del Dittaino“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.4 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Při uvedení ke spotřebě má výrobek s CHOP „Pagnotta del Dittaino“ tradiční kulatý tvar o hmotnosti mezi 500 a 1 100 gramy nebo se jedná o krájený půlbochník. Kůrka o tloušťce mezi 3 a 4 mm je průměrné houževnatosti. Střídka má světle žlutou barvu a buničinu jemné zrnitosti, hutnou, jednolitou, vysoké elasticity. Obsah vody v produktu nepřekračuje 38 % a jeho smyslové vlastnosti, jako je vůně, chuť a čerstvost, se udrží až pět dní po datu produkce.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

CHOP „Pagnotta del Dittaino“ se vztahuje na chléb získaný procesem zpracování, který stanoví použití přírodního kvásku a rozemleté krupice z pšenice tvrdé získané na území podle níže uvedeného bodu 4, která patří k odrůdám Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, San'Agata a tvoří nejméně 70 % veškeré použité mouky. Zbývajících 30 % však musí představovat tvrdá pšenice náležející k odrůdám Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta a jiné odrůdy tvrdé pšenice, jež jsou zapsány do vnitrostátního rejstříku odrůd a produkovány v oblasti produkce.

Pšenice tvrdá, která se má použít při produkci krupice, musí pocházet z certifikovaného osiva a splňovat následující požadavky na jakost: hustota elektrolytu ≥ 78 kg/hl, bílkoviny (celkový počet × 5,70) ≥ 12 % v sušině, obsah vody ≤ 12,5 %, lepek ≥ 8 % v sušině, index žlutosti ≥ 14 b minolta.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

–

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Pěstování a sklizeň pšenice, jakož i produkce a balení produktu s CHOP „Pagnotta del Dittaino“ se musí provádět v rámci oblasti produkce podle bodu 4.

(*) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12, nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

3.6 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.*

Za účelem zachování a udržení kvalitativních znaků produktu musí být pečivo „Pagnotta del Dittaino“ ihned zabaleno, a to v rámci vymezené zeměpisné oblasti, za pomoci jemně děrované plastové fólie nebo v ochranné atmosféře, aby byly zajištěny hygienické a zdravotní požadavky a zároveň prodyšnost balení.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování*

Na etiketě musí být uvedeno logo označení „Pagnotta del Dittaino“ a symbol Unie.

Je zakázáno přidávat jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno použití označení, která odkazují na soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Logo označení má obdélníkový tvar a ve spodní části vlevo se skládá ze dvou klasů pšenice tvrdé, které jsou znázorněny kolmo na sebe a vymezují prostor, v němž se nalézají dva bochníky, přičemž jeden je celý a nad ním je umístěný druhý – rozpůlený – bochník. V horní části uprostřed jednoho z obdélníků se v jedné řádce nachází vodorovný nápis „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP“.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce pečiva s CHOP „Pagnotta del Dittaino“ zahrnuje obce Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe a Villarosa v provincii Enna a obce Castel di Iudica, Raddusa a Ramacca v provincii Catania.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Oblast pěstování pšenice nezbytné k produkci pečiva „Pagnotta del Dittaino“ je charakterizována typicky středomořským podnebím, které se vyznačuje značně nepravidelným režimem srážek v průběhu roku, přičemž srážky se soustředí na období podzimu a zimy a průměrné roční hodnoty činí kolem 500 mm, s vyššími průměrnými měsíčními teplotami v červenci a srpnu, zatímco nejnižší teploty jsou zaznamenávány v lednu a únoru, kdy hodnoty pouze ve výjimečných případech poklesnou natolik (na 0 °C), že mohou produkci způsobit škody. Půdy, v nichž se pšenice pěstuje, mají středně jílovitou konzistenci.

5.2 *Specifičnost produktu*

Produkt s CHOP „Pagnotta del Dittaino“ se odlišuje od ostatních produktů spadajících do téže zbožové kategorie zejména konzistencí kůrky a světle žlutou barvou a pórovitostí jemné zrnitosti, hutnou a jednolitou střídkou. Dalším zvláštním znakem produktu s CHOP „Pagnotta del Dittaino“ je schopnost udržet si po pět dnů neporušené smyslové vlastnosti, jako je vůně, chuť a čerstvost.

V minulosti se sklizená pšenice skladovala ve vhodných sýpkách nebo ve skladech a byla tam přirozeně chráněna před vodou. Nepřistupovalo se k úpravě na ochranu obilovin před napadením houbami nebo škodlivým hmyzem. V případě potřeby se pšenice vozila do okolních mlýnů k mletí.

Stejně tak pšenice tvrdá sklizená ve vymezené oblasti podléhá výhradně předběžnému čištění, kdy se odstraní sláma, nečistoty a cizí tělesa, při skladování v silech je tudíž uchovávána bez pomoci pesticidů a syntetických chemických produktů. Jediné úpravy povolené ve mlýnech mají výhradně fyzický charakter. Dovoleno je ochlazení masy studeným vzduchem a její obracení.

Takovými zásahy se vyloučí přehřátí masy, což by vytvořilo prostředí příhodné pro rozvoj plísní, tvorbu mykotoxinů a rozevření vajíček hmyzích parazitů, které může způsobit dokonce klíčení obilek.

Přírodní kvásek pochází z „mateřského kvásku“, který je vhodným způsobem „obnovován“. „Obnovování“ spočívá v tom, že se z „mateřského kvásku“ odebere díl, který se hněte s dvěma díly krupice a jedním dílem vody, až se po uhnětení získá hmota, z níž se získají čtyři kvasící kusy. Z nich jeden se použije jako „mateřský“ – tudíž se obnovuje, zbývající tři díly se přidají do těsta jako „přírodní kvásek“ po nejméně pěti hodinách zrání.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Zvláštnosti produktu „Pagnotta del Dittaino" popsané v bodě 5.2 jsou úzce dány morfologickými a půdně-klimatickými vlastnostmi oblasti produkce vymezené v bodě 4. Tyto zvláštní vlastnosti jsou bezpochyby dané a úzce spojené s pšenicí tvrdou, která do procesu produkce vstupuje jako hlavní a dominantní surovina a díky půdně-klimatickým vlastnostem dotčeného území nabývá vysoce kvalitních vlastností a vynikajících fytosanitárních znaků (bez mykotoxinů), což umožňuje u produktu s CHOP „Pagnotta del Dittaino" rozvinout jedinečné smyslové vlastnosti.

Jak dokazují historická svědectví, pšenice tvrdá se odjakživa používala pro výrobu chleba, na rozdíl od ostatních oblastí Itálie, kde se používala a používá mouka z pšenice obecné. Bylo tak možné získat produkt, který si po dobu jednoho týdne zachoval hlavní smyslové vlastnosti.

Za zachování takových vlastností vděčí nejen použití rozemleté krupice z pšenice tvrdé, ale také použití tzv. „criscenti". Kynutí kyselého těsta je ponecháno na dynamické rovnováze, která se vytváří mezi mléčnými bakteriemi a kváskem. Nejvíce zastoupenými mikrobiálními druhy jsou *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis subsp. lindneri*), *Candida milleri* a *Saccharomyces exiguus*.

Mezi početnými svědectvími nalezenými v historických spisech jich mnoho spadá do oblasti pěstování pšenice tvrdé a v průběhu doby se staly nositeli dědictví znalostí a obyčejů, jež jsou pěstování obilovin a výrobě chleba vlastní.

Pěstování pšenice tvrdé ve vnitrozemských oblastech Sicílie, které zahrnují obce v provinciích Enna a Catania, má významné postavení nejen s ohledem na využívanou plochu, ale i proto, že se týká krajů tradičního pěstování pšenice tvrdé v suchých podmínkách. Právě v těchto obcích, jak vzhledem k půdním, tak ke klimatickým podmínkám, byla pšenice tvrdá jedinou plodinou schopnou zajistit místnímu zemědělskému obyvatelstvu zaměstnání a spravedlivé příjmy.

Svědectví o velkém významu, který měla pšenice tvrdá pro stravovací zvyklosti Sicilanů, se doneslo až k Pliniovi staršímu a jeho prostřednictvím do díla „De Naturalis Historia". Zatímco ostatní regiony italského poloostrova získávaly mouku z žaludů, kaštanů nebo jiných obilovin, jako je ječmen a žito, na Sicílii se zemědělci naučili vyrábět chléb z pšeničné mouky. Sonnino uvádí, že právě díky takovým poznatkům dokázali sicilští zemědělci přes velkou bídu přežít, neboť se živili chlebem z pšeničné mouky.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Konsolidované znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità e sicurezza" (Jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).