KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 613/2014

af 3. juni 2014

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Pagnotta del Dittaino (AOP))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pagnotta del Dittaino«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 516/2009 ([2]).

(2) Ansøgningen vedrører en ændring af varespecifikationen, der indebærer en præcisering af produktionsmetoden, og en ajourføring af de tilhørende retsakter.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50-52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pagnotta del Dittaino« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. juni 2014.

På Kommissionens vegne

For formanden

Dacian CIOLOȘ

Medlem af Kommissionen

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 155 af 18.6.2009, s. 7.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pagnotta del Dittaino« foretages følgende ændring:

1.1. **Produktionsmetode**

— Bronte, Iride og Sant'Agata er blevet indlemmet i gruppen af sorter, som bør udgøre 70 % af det anvendte mel. Denne ændring er nødvendig på grund af den uundgåelige udskiftning af de dyrkede hvedesorter, eftersom sorter, der er godkendt af de kompetente organer på eller uden for Sicilien, og som er tilpasset det sicilianske miljø og navnlig egner sig til fremstilling af brød og de lokale dyrkningsforhold, er mere tilgængelige for landbrugere og for sektoren. Formålet med ændringen er derfor at tilskynde landbrugerne til at indkøbe certificerede frø blandt de lokalt mest anvendte sorter.

— Mel fra alle sorter af durumhvede i det nationale register kan anvendes inden for den gældende grænse på 30 % af den samlede mængde mel. Denne ændring er baseret på producenternes ønske om også at anvende andre sorter, som er fremkommet ved videnskabelig forskning, og som er egnede til fremstilling af brødet »Pagnotta del Dittaino«. Endvidere er det nødvendigt at udvide antallet af sorter for at komme uden om problemerne med bestemte sorter, som er vanskelige at finde, fordi de ikke længere dyrkes.

— Med hensyn til beskrivelsen af kendetegnene for hård hvede og de forskellige melsorter er det matematiske symbol for de kemiske parametre for durumhvede og -mel blevet ændret fra > til ≥ og fra < til ≤, alt efter hvad der er relevant. Med denne ændring tages der højde for analyseresultaterne af de ingredienser, som anvendes til at fremstille pagnotta, og den udgør ingen risiko for kendetegnene for »Pagnotta del Dittaino«, eftersom kvaliteten af den anvendte hvede og det anvendte mel ligger meget tæt på de aktuelle grænseværdier.

— Variation i indeksværdien for gule pigmenter fra > 17b minolta til ≥ 14 b minolta. Undersøgelser, der er gennemført i forbindelse med »Eksperimenter på nationalt plan« af sorter af durumhvede, viser, at den gennemsnitlige indeksværdi for gule pigmenter på Sicilien er 16 (værdi for fuldkornshvedemel), hvilket er meget lavere end oprindeligt anslået. Værdien 14 er det niveau, som alle de sorter, der anvendes til at fremstille »Pagnotta del Dittaino«, overholder.

— Det er besluttet at fjerne visse kemiske parametre for det mel, der skal anvendes til at fremstille »Pagnotta del Dittaino«, for at gøre producenternes arbejde lettere og begrænse omkostningerne til kemiske analyser. Navnlig er parametrene gluten, indeks for gule pigmenter, absorption, hævetid, stabilitet og opblødningsgrad udgået. Nogle af disse parametre (absorption, hævetid, stabilitet og opblødningsgrad) kræver særligt måleudstyr, hvilket medfører betydelige omkostninger og kræver laboratorier med kvalificerede medarbejdere, mens parametrene gluten og indeks for gule pigmenter hænger direkte sammen med proteinindholdet, hvorfor det er overflødigt at bestemme dem.

— Med hensyn til faldtallet angives der i den nuværende specifikation en værdi under 480 sekunder. Med ændringen indføres en værdi på mellem 480 og 800 sekunder for at sikre en amylaseaktivitet, der er afbalanceret og i hvert fald over 480. Med ændringen udelukkes anvendelse af mel med værdier under den fastsatte grænse, hvor der i særlige undersøgelser er konstateret fejl i krummen (klæbrighed) og i svampetheden (uregelmæssig).

— Der er indført grænser for mængden af salt. Den krævede mængde salt varierer afhængigt af mængden af vand i dejen og den anvendte type salt.

— Hæve- og bagetid er ændret for at optimere fremstillingsprocessen afhængigt af størrelsen af det pågældende pagnotta.

— Der er indført større fleksibilitet med hensyn til den tid, som er afsat til de enkelte fremstillingsfaser, for at lette fremstillingsprocessen.

1.2. **Andet: Opdaterede retsakter**

Retsakterne er blevet opdateret.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (*)

»PAGNOTTA DEL DITTAINO«

EF-nr.: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Pagnotta del Dittaino«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.4. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturevarer.

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Når »Pagnotta del Dittaino« overgår til forbrug, er det i den traditionelle runde form med en vægt mellem 500 og 1 100 gram eller som et skiveskåret halvt brød. Brødets skorpe har en tykkelse på mellem 3 og 4 mm og er halvhård. Krummen er lysegul med en kompakt og ensartet fin struktur med stor elasticitet. Brødets fugtighed er højst 38 %, og dets organoleptiske egenskaber, såsom duft, smag og friskhed, bevares i op til fem dage efter fremstillingsdatoen.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Pagnotta del Dittaino« BOB er et brød, som fremstilles efter en særlig metode, hvor der anvendes surdej og fintmalet durumhvedemel af sorterne Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride og Sant'Agata fra det under punkt 4 anførte område, der udgør mindst 70 % af det anvendte mel. De resterende 30 % skal være durumhvedemel af sorterne Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta eller andre hårde hvedesorter, som er registreret i det nationale sortsregister, og som er dyrket i produktionsområdet.

Den durumhvede, som skal anvendes til fremstillingen af melet, skal stamme fra certificerede frø og opfylde følgende mindstekrav til kvalitet: hektolitervægt ≥ 78 kg/hl, proteiner (N tot. X 5,70) ≥ 12 % af tørstoffet, vandindhold ≤ 12,5 %, gluten ≥ 8 % af tørstoffet, indeks for gule pigmenter ≥ 14 b minolta.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkning og høstning af kornet og fremstilling og emballering af »Pagnotta del Dittaino« BOB skal foregå i det under punkt 4 anførte produktionsområde.

(*) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

For at bevare og fastholde produktets kvalitative egenskaber skal det straks efter fremstillingen pakkes i det afgrænsede geografiske område i mikroperforeret plastfilm eller i modificeret atmosfære for at sikre, at hygiejne- og sundhedsmæssige krav er opfyldt, samtidig med, at det færdigpakkede produkt kan ånde.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Logoet for betegnelsen »Pagnotta del Dittaino« samt EU-symbolet skal være anført på etiketten.

Det er forbudt at tilføje en beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er tilladt. Det er dog tilladt at benytte angivelser, som henviser til private mærker, når blot de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede køberen. Betegnelsens logo er rektangulært og består i nederste venstre hjørne af to durumhvedeaks, som ligger vinkelret på hinanden og omkranser to »pagnotta«-brød, hvoraf det ene er et helt brød, og det andet, som er placeret halvt over det, er et halvt brød. Øverst i rektanglets midte står der på én linje »PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP« (»PAGNOTTA DEL DITTAINO BOB«).

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for Pagnotta del Dittaino omfatter kommunerne Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe og Villarosa i provinsen Enna og kommunerne Castel di Iudica, Raddusa og Ramacca i provinsen Catania.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Den durumhvede, der bruges til fremstillingen af »Pagnotta del Dittaino«, dyrkes i et område, der er kendetegnet ved et typisk Middelhavsklima. Nedbørsmængden er meget varierende i årets løb og er koncentreret i vinter- og efterårsperioden med gennemsnitlige nedbørsmængder på ca. 500 mm. Gennemsnitstemperaturen er højest i juli og august måned og lavest i januar og februar, men temperaturen falder kun undtagelsesvist så meget, at den forårsager skade på afgrøderne (0 °C). De jorder, hvor durumhveden dyrkes, er ret lerholdige.

5.2. *Produktets egenart*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pagnotta del Dittaino« adskiller sig fra andre produkter i samme varekategori ved bl.a. skorpens konsistens og krummens lysegule farve og kompakte og ensartede fine struktur. Et andet særligt kendetegn ved »Pagnotta del Dittaino« er, at det bevarer sine organoleptiske egenskaber som duft, smag og friskhed uændret i fem dage.

Tidligere blev den høstede hvede oplagret i særlige gruber eller magasiner, hvor den var naturligt beskyttet mod vand. Der anvendtes ingen behandling for at beskytte kornet mod svampeangreb eller skadelige insekter. Når der var behov for det, blev kornet transporteret til de nærliggende møller for at blive malet.

Den eneste behandling, som den durumhvede, der høstes på det afgrænsede område, i dag udsættes for, er en rensning for at fjerne strå, urenheder og fremmedlegemer, hvorefter den lagres i siloer og opbevares uden anvendelse af pesticider og kemiske produkter. Den eneste behandling, som er tilladt i møllerne, er udelukkende af fysisk art (afkøling med kold luft og vending af kornet).

Denne behandling forebygger, at kornets temperatur bliver for høj og derved skaber et miljø, der fremmer udvikling af skimmelsvampe, dannelse af mykotoksiner og udklækning af skadelige insekters æg og endda, at kernerne begynder at spire.

Surdejen stammer fra en grundsurdej, der fornys efter behov. Fornyelsen består i, at en del af grundsurdejen blandes med to dele mel og en del vand og derefter æltes til en masse, der deles i fire dejstykker. Ét af disse dejstykker anvendes som grundsurdej, som således bliver fornyet, og de tre øvrige stykker surdej tilsættes brøddejen som naturligt hævemiddel efter at have gæret i mindst fem timer.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

De særlige karakteristika ved »Pagnotta del Dittaino« som anført i punkt 5.2 er tæt forbundet med de morfologiske karakteristika og klima- og jordbundsforhold i produktionsområdet, jf. punkt 4. Disse særlige egenskaber kan klart tilskrives durumhveden, der indgår som den vigtigste og fremherskende råvare i fremstillingen, og som takket være det pågældende områdes jordbunds- og klimaforhold har høje kvalitative værdier og fremragende hygiejneegenskaber (fri for mykotoksiner), der bibringer »Pagnotta del Dittaino« helt unikke organoleptiske egenskaber.

Af historiske vidnesbyrd fremgår det, at durumhvede i dette geografiske område altid har været anvendt til brødfremstilling til forskel fra andre områder i Italien, hvor der anvendtes og fortsat anvendes blød hvede, hvorved der frembringes et produkt, der bevarer sine vigtigste organoleptiske egenskaber i en uge.

At disse karakteristika bevares skyldes ikke alene anvendelsen af durumhvedemel, men også brugen af surdej (»criscenti«). Surdejens gæring hviler på en dynamisk ligevægt, der opstår mellem mælkesyrebakterier og gæren. De mest forekommende mikroorganismer er *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis ssp. lindneri*), *Candida milleri* og *Saccharomyces exiguus*.

Meget af den viden, som fremgår af gamle tekster, er blevet indsamlet i det område, hvor durumhveden dyrkes, og er med tiden blevet til en fond af viden og traditioner om korndyrkning og specielt om brødfremstilling.

Dyrkning af durumhvede på det indre Siciliens områder, herunder i kommunerne i provinserne Enna og Catania, er en vigtig aktivitet ikke bare på grund af størrelsen af det dyrkede areal, men også fordi disse områder traditionelt anvendes til dyrkning af durumhvede uden kunstvanding. På grund af jordbunds- og klimaforholdene i netop disse kommuner er durumhveden den eneste afgrøde, som i årenes løb har kunnet sikre lokalbefolkningen beskæftigelse og en rimelig indkomst.

Et vidnesbyrd om den vigtige rolle, som durumhveden har spillet i sicilianernes kostvaner, stammer fra Plinius den Ældre i hans »*De Naturalis Historia*«. Mens man i andre regioner på den italienske halvø fremstillede mel af agern, kastanjer eller kornarter som byg eller rug, lærte bønderne på Sicilien at bage brød af hvedemel. Ifølge Sonnino er det takket være denne viden, at Siciliens bønder på trods af stor fattigdom overlevede, fordi de ernærede sig med brød fremstillet af hvedemel.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Produktspecifikationens fulde tekst findes på webstedet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

eller alternativt

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità e sicurezza« (i øverste højre hjørne af skærmen) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.