KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 613/2014,

3. juuni 2014,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Pagnotta del Dittaino (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ([1]) eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimesele lõigule vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 516/2009 ([2]) registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Pagnotta del Dittaino" spetsifikaadi muudatusele.

(2) Taotluse eesmärk on spetsifikaati muuta, et täpsustada tootmismeetodit ja ajakohastada viited õigusaktidele.

(3) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on põhjendatud. Kuna muudatus on väike määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu tähenduses, võib komisjon selle heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Pagnotta del Dittaino" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Konsolideeritud koonddokument, millega on ette nähtud spetsifikaadi peamised üksikasjad, on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 3. juuni 2014

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
([2]) ELT L 155, 18.6.2009, lk 7.

I LISA

Kaitstud päritolunimetuse „Pagnotta del Dittaino” spetsifikaadi järgmine muudatus on heaks kiidetud.

1.1. **Tootmismeetod**

— Nende sortide juurde, mis peavad moodustama kasutatavast lihtjahust 70 %, lisatakse sordid ’Bronte’, ’Iride’, ’Sant’Agata’. See on vältimatu muudatus, mis tuleneb sordinimede uuendamisest, ning sellega võimaldatakse põllumajandustootjatel ja valdkonnas laiemalt kasutada eelkõige selliseid Sitsiilias või mujal aretatud ja pädevate ametiasutuste heaks kiidetud sorte, mis sobivad leiva küpsetamiseks eriti hästi ja on maakonna olustiku jaoks kõige kohasemad. Muudatuse eesmärk on seega, et põllumajandustootjad valiksid seemneks kohalikul tasandil enam levinud sortide seast sertifitseeritud sordid.

— Nähakse ette, et nende sortide juurde, mille kasutamine piirdub 30 %ga lihtjahu üldkogusest, lisatakse kõik riiklikku registrisse kantud kõva nisu sordid. Muudatus põhineb tootjate soovil kasutada toote „Pagnotta del Dittaino” tootmisel” ka muid teadusuuringutele vastavaid ja leivaküpsetamiseks sobivaid sorte. Sordivaliku laiendamisega püütakse lahendada ka probleemi, mis tuleneb sellest, et teatavaid vähe kasutatavaid sorte on tegelikkuses raske leida.

— Kõva nisu ja lihtjahu omaduste kirjeldusse tehtavad muudatused hõlmavad kõva nisu ja lihtjahu keemilisi parameeteid, mille puhul näitaja > asemel kasutatakse näitajat ≥ ja näitaja < asemel näitajat ≤. Muudatuse aluseks on toote „Pagnotta del Dittaino” tootmiseks kasutatava tooraine analüüsi tulemused, mille kohaselt tooraine omaduste vähene muutmine lõpptoote omadusi ei muuda, kuna nisuterade ja lihtjahu näitajad erinevad praegustest näitajatest väga vähe.

— Kollasusindeksit on alandatud > 17b minoltalt ≥ 14b minoltale. Riiklikel kogemustel põhinevast uuringust selgus, et Sitsiilias registreeritud kõva nisu sortide keskmine kollasusindeks on 16 (lihtjahu alusel saadud näitaja), mis on algselt kindlaks määratud näitajast palju väiksem. Näitaja 14 väljendab kõikide toote „Pagnotta del Dittaino” tootmiseks kasutatavate sortide puhul reaalset määra.

— Vaja oleks tühistada teatavad toote „Pagnotta del Dittaino” tootmiseks kasutatava lihtjahu keemilised näitajad, lihtsustades nii tootjate kohustusi ja vähendades keemiliste analüüside kulusid. Seega on välja jäetud gluteeni, kollasusindeksi, imavuse, kasvukiiruse, stabiilsuse ja pehmuse näitajad. Teatavate osutatud näitajate (imavus, kasvukiirus, stabiilsus ja pehmus) kindlakstegemiseks on vaja eriseadmeid, mis eeldab märkimisväärseid kulutusi ja nõuetelevastava tehnikaga varustatud laboratooriumide kättesaadavust; gluteeni ja kollasusindeksi näitajad on aga tihedalt seotud proteiinisisaldusega ning nende eraldi kindlaks määramine on liigne.

— Langemisarvu (F.N.) puhul on kehtiva spetsifikaadiga ette nähtud väärtus alla 480 sekundi. Selleks et tagada amülaasi tasakaalustatud aktiivsus ja väärtus üle 480 sekundi, kehtestatakse vahemikuks 480–800 sekundit. Muudatuse abil jäetakse kõrvale sellise jahu kasutamine, mille väärtus jääb alla kehtestatud määra ning mille puhul näitasid eriuuringud puudusi leiva sisus (nätskus) ja õhuaukude esinemises (ebakorrapärasus).

— Nähakse ette soolasisalduse vahemik. Põhjuseks on asjaolu, et soola kogus muutub olenevalt tainas kasutatava vee kogusest ja kasutatava soola omadustest.

— Selleks et eri suurusega leivapätsidele vastaks sobivaim tootmisprotsess, on muudetud kerkimis- ja küpsetusaega.

— Tootmisprotsessi lihtsustamise huvides ei ole iga töötlemisetapi kestus normeeritud.

1.2. **Muud. Õigusaktide ajakohastamine**

Muudetud on viiteid õigusaktidele.

II LISA

KONSOLIDEERITUD KOONDDOKUMENT

Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (*)

PAGNOTTA DEL DITTAINO

EÜ nr: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus**

„Pagnotta del Dittaino"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Kaitstud päritolunimetusega toodet „Pagnotta del Dittaino" turustatakse tavapäraselt ümara kujuga pätsina, mis kaalub 500 — 1 100 g, või viilutatud pooliku pätsina. 3–4 mm paksune koorik on keskmise tihedusega. Sisu on valkjaskollane, peente õhuaukudega, tihe ja ühtlane ning väga elastne. Toote niiskusesisaldus ei ületa 38 % ning selle organoleptilised omadused (lõhn, maitse ja värskus) säilivad viie päeva jooksul pärast valmistamiskuupäeva.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kaitstud päritolunimetusega „Pagnotta del Dittaino" tähistatakse leiba, mida toodetakse erilisel valmistusviisil, kasutades naturaalset juuretist ja lihtjahu, millest vähemalt 70 % peab olema jahvatatud punktis 4 osutatud piirkonnas kasvatatavatest kõva nisu sortidest 'Simeto', 'Duilio', 'Arcangelo', 'Mongibello', 'Ciccio', 'Colosseo'. Ülejäänud 30 % jahust peab samuti olema kõvast nisust, kuid sortidest 'Amedeo', 'Appulo', 'Cannizzo', 'Cappelli', 'Creso', 'Latino', 'Norba', 'Pietrafitta', 'Quadrato', 'Radioso', 'Rusticano', 'Tresor', 'Vendetta' või muudest tootmispiirkonnas kasvatatavatest riiklikusse taimesortide registrisse kantud sortidest.

Lihtjahu saamiseks kasutatav kõva nisu peab olema kasvatatud sertifitseeritud seemnetest ning vastama järgmistele kvaliteedinõuetele: elektrolüütiline kaal ≥ 78 kg/hl; proteiinid (kogulämmastik × 5,70) ≥ 12 % kuivainest; niiskus ≤ 12,5 %; gluteen ≥ 8 % kuivainest; kollasusindeks ≥ 14b Minolta kolorimeetril.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Nisu kasvatamine ja koristamine ning kaitstud päritolunimetusega toote „Pagnotta del Dittaino" tootmine peavad toimuma punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas.

(*) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta (ELT L 343, 14.12.2012, lk 1).

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Toote kvaliteediomaduste säilitamiseks tuleb toode „Pagnotta del Dittaino" vahetult pärast tootmist pakendada mikroperforeeritud kilesse või gaaspakendisse, mis tagab toote hügieeni- ja sanitaartingimused, võimaldades sellel samas hingata; pakendamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Märgisele peab olema kantud nimetuse „Pagnotta del Dittaino" ja liidu logo.

Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Siiski on lubatud kasutada viiteid kaubamärkidele, kui need ei ole toodet kiitva ja tarbijat eksitava iseloomuga. Nimetuse logo on neljakandilise kujuga, selle all vasakus nurgas on täisnurkselt kaks kõva nisu viljapead ning nende vahel terve leivapäts ja viimase kohal poolik leivapäts. Logo kohal on ristküliku sees horisontaalkirjas „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP".

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pagnotta del Dittaino" tootmise piirkond hõlmab Enna provintsi kommuune Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe ja Villarosa ning Catania provintsi kommuune Castel di Iudica, Raddusa ja Ramacca.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Toote „Pagnotta del Dittaino" tootmiseks vajaliku nisu kasvatamise piirkonnale on iseloomulik väga ebaühtlase aastase sademete hulgaga vahemereline kliima: sademeterohke on sügis-talvine periood ja aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 500 mm; kuu keskmine temperatuur on kõige kõrgem juulis-augustis ning kõige madalamad temperatuurid esinevad jaanuaris-veebruaris, mil temperatuur võib erandjuhtudel langeda isegi saaki kahjustava tasemeni (0 °C). Kõva nisu kasvatatakse keskmiselt savisegustel pindadel.

5.2. *Toote eripära*

Kaitstud päritolunimetusega toode „Pagnotta del Dittaino" erineb muudest samasse klassi kuuluvatest toodetest eelkõige oma kooriku konsistentsi ning kahvatukollase, peente õhuaukudega, kompaktse ja ühtlase sisu poolest. Teine toote „Pagnotta del Dittaino" eripära on selle oftalmoloogiliste omaduste (lõhn, maitse ja värskus) säilimine muutumatuna vähemalt viis päeva.

Vanasti hoiti koristatud vilja vee eest kaitstult erilistes anumates või ladudes. Põllumeestel ei olnud vaja vilja eriliselt töödelda, et seda seenhaiguste või parasiitputukate eest kaitsta. Vilja jahvatati vastavalt vajadusele lähikonnas asuvates veskites.

Samamoodi kasutatakse määratletud piirkonnas kasvatatava kõva nisu puhul eelpuhastust, mille käigus sorteeritakse välja õled, prügi ja võõrkehad, ning seejärel ladustatakse vili hoidlatesse, säilitades seda ilma pestitsiidide ning sünteesitud keemiliste vahenditeta. Möldrid tohivad kasutada üksnes vilja füüsilist töötlust. Lubatud vahenditeks on näiteks vilja jahutamine külma õhuga ja vilja segamine.

Sellise töötluse abil saab ära hoida vilja soojenemist liiga kõrge temperatuurini, mis looks soodsa keskkonna hallitusseente arenguks ja mükotoksiinide tekkeks, samuti parasiitputukate vastsete koorumiseks või terise idanemiseks.

Naturaalset juuretist saadakse korrapäraselt värskendatavast emajuuretisest. Värskendamiseks võetakse üks osa emajuuretist, kaks osa lihtjahu ja üks osa vett ning segatakse ühtlane mass, millest saadakse neli osa uut juuretist. Saadud osadest jäetakse üks emajuuretiseks, mida hiljem omakorda värskendatakse, ning kolm ülejäänud osa lisatakse pärast vähemalt viietunnist käärimist leivatainale juuretiseks.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Punktis 5.2 kirjeldatud toote „Pagnotta del Dittaino" iseloomulikud omadused on tihedalt seotud punktis 4 loetletud tootmispiirkondade morfoloogiliste ning mulla- ja kliimatingimustega. Need iseloomulikud omadused tulenevad kahtlemata kõvast nisust ja on seega tihedalt seotud kõva nisuga, mis on peamine ja oluline koostisaine leiva tootmises ning mis on tänu osutatud piirkonna mulla- ja kliimatingimustele kvaliteetne ja tervisele kasulik (ilma mükotoksiinideta) ning mis annab kaitstud päritolunimetusega tootele „Pagnotta del Dittaino" ainulaadsed organoleptilised omadused.

Ajalooallikatest on selgunud, et erinevalt muudest Itaalia piirkondadest, kus kasutati ja kasutatakse praegugi harilikust nisust jahu, on kõnealuses geograafilises piirkonnas kasutatud alati kõva nisu, millest küpsetatud leiva peamised organoleptilised omadused säilivad terve nädala jooksul.

Nende omaduste säilimine ei tulene üksnes kõvast nisust saadud lihtjahu, vaid ka naturaalse juuretise (*criscenti*) kasutamisest. Juuretise käärimine toimub tänu kiirele tasakaalu saavutamisele piimhappe- ja pärmibakterite vahel. Peamised mikroobide liigid on *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* ja *Saccharomyces exiguus*.

Vanadest tekstidest leitud tunnistuste seas on ohtralt kõva nisu kasvatamise piirkonnas kogutud tõendeid, mis on aegade jooksul muutunud teravilja kasvatamise ja eelkõige leiva valmistamise kultuuriga seotud teadmiste ja oskuste pagasiks.

Kõva nisu kasvatamine Sitsiilia sisealadel asuvates Enna ja Catania provintsides on oluline tegevus mitte üksnes põlluharimiseks kasutatava pindala tõttu, vaid ka selle tõttu, et see toimub aladel, kus kõva nisu kasvatust kuivades tingimustes on tavapäraselt viljeletud. Nende kommuunide mulla- ja kliimatingimustes on kõva nisu ainuke kultuur, mis annab kohalikele põlluharijatele aasta-aastalt tööd ja leiba.

Kõva nisu olulist rolli sitsiillaste toitumisharjumustes on kirjeldanud Plinius Vanem oma teoses „Naturalis Historia". Tuleb tõepoolest tunnistada, et samal ajal, kui Itaalia piirkondades jahvatati jahu tõrudest, kastanitest või sellistest teraviljadest nagu oder ja rukis, õppisid Sitsiilia talupojad tegema leiba nisujahust. Sonnino arvates elasid Sitsiilia talupojad suured näljahädad üle just tänu oma oskusele nisujahust leiba valmistada.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Toote spetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), kui klõpsata linki „Qualità e sicurezza" („Kvaliteet ja ohutus") (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" („ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid").