KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 613/2014,

annettu 3 päivänä kesäkuuta 2014,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Pagnotta del Dittaino (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Italian esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 516/2009 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Pagnotta del Dittaino” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Pyynnön tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmentämällä tuotantomenetelmää ja päivittämällä lainsäädäntöviitteitä.

(3) Komissio on tutkinut kyseisen muutoksen ja todennut, että se on perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaan vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50–52 artiklassa vahvistettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Pagnotta del Dittaino” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 3 päivänä kesäkuuta 2014.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOȘ
Komission jäsen

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

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Pagnotta del Dittaino” eritelmän muutos seuraavasti:

1.1 **Tuotantomenetelmä**

— Lajikkeiden Bronte, Iride ja Sant'Agata osuus jauhon ainesosina käytetyssä lajikeryhmässä on oltava 70 prosenttia. Muutos johtuu lajikevaihtoehtojen väistämättömästä kehityksestä, jonka ansiosta viljelijöiden ja koko alan käytettävissä on yhä suurempi valikoima toimivaltaisten viranomaisten varmentamia sisilialaisia tai muualta peräisin olevia, Sisilian alueelle sopeutuneita ja leivän valmistukseen ja viljelyoloihin erinomaisesti soveltuvia lajikkeita. Muutoksella halutaan näin lisätä tuottajien mahdollisuutta valita varmennettu siemenvilja alueella yleisimpinä esiintyvien lajikkeiden joukosta.

— Eritelmään halutaan lisätä — 30 prosentin rajoissa käytettyjen jauhojen kokonaismäärästä — kaikki kansalliseen rekisteriin merkityt durumvehnälajikkeet. Muutos perustuu tuottajien selkeästi ilmaisemaan haluun käyttää Pagnotta del Dittaino -leivän tuotantoon myös muita tieteellisesti kehitettyjä leivän valmistukseen soveltuvia lajikkeita. Lajikevalikoiman laajentaminen on tarpeen myös siksi, että siten voidaan välttää tiettyjen harvinaisiksi käyneiden ja sen vuoksi vaikeasti saatavilla olevien lajikkeiden käyttöön liittyvät vaikeudet.

— Durumvehnän ja jauhojen ominaisuuksien kuvauksen osalta on haluttu muuttaa niiden kemiallisia parametreja tapauksen mukaan siten, että ne ovat ≥ ja ≤ aikaisempien > ja < asemesta. Muutoksella otetaan huomioon pagnottan tuotantoon käytettyjen raaka-aineiden määritystulokset, eikä se vaikuta tuotteen laatuun, koska käytettävien durumvehnän ja jauhojen ominaisuuksien arvot ovat hyvin lähellä nykyisiä raja-arvoja.

— Keltaisen arvo muutetaan arvosta > 17b minolta arvoksi ≥ 14 b minolta. Durumvehnälajikkeiden kansallisen kokeiluohjelman tutkimusten perusteella keskimääräiset keltaisen arvot Sisiliassa ovat 16 (täysjyväjauhosta mitattu arvo), mikä on paljon aiemmin huomioon otettua arvoa alhaisempi. Arvo 14 vastaa raja-arvoa, joka saavutetaan kaikilla Pagnotta del Dittaino -leivän valmistukseen käytettävillä lajikkeilla.

— Tuottajien työn helpottamiseksi ja kemiallisten määrityskustannusten rajoittamiseksi on katsottu aiheelliseksi poistaa eräät Pagnotta del Dittaino -leivän valmistuksessa käytettäviin jauhoihin liittyvät kemialliset parametrit. Erityisesti gluteiiniin, keltaisen arvoon, absorptioon, kehittymisaikaan, stabiilisuuteen ja pehmenemisasteeseen liittyvät parametrit on poistettu. Eräät niistä (absorptio, kehittymisaika, stabiilisuus ja pehmenemisaste) edellyttävät huomattavia kustannuksia vaativaa erityisvälineistöä ja teknisesti pätevien laboratorioiden käyttöä; gluteiiniin ja keltaisen arvoon liittyvät parametrit puolestaan liittyvät niin läheisesti proteiinipitoisuuteen, että niiden määrittäminen olisi tarpeetonta.

— Sakoluvun (F.N.) osalta nykyisessä eritelmässä määrätään vähimmäisarvoksi 480 sekuntia. Muutoksella otetaan käyttöön 480–800 sekunnin vaihteluväli, jotta voidaan varmistaa tasapainoinen amylaasien aktiivisuus, joka on aina yli 480. Muutoksella voidaan myös estää sellaisten jauhojen käyttö, joiden raja-arvo on edellä mainittua alhaisempi ja joiden osalta tehdyissä erityistutkimuksissa on todettu leivän sisuksen laatuun (tarttuvuus) ja huokoisuuteen (epäsäännöllisyys) liittyviä virheitä.

— Suolapitoisuuden vaihteluväli on määritelty. Suolan määrä vaihtelee taikinan vesipitoisuuden ja käytettävän suolan ominaisuuksista riippuen.

— Nostatus- ja paistoaikoja muutetaan, jotta tuotantoprosessi vastaa mahdollisimman hyvin eri kokoisia leipiä.

— Tuotantoprosessin helpottamiseksi yksittäisten tuotantovaiheiden kestoaikaan lisätään joustoa.

1.2 **Muuta: Tarkistetut lainsäädäntöviittaukset**

Lainsäädäntöviittaukset on muutettu.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"PAGNOTTA DEL DITTAINO"

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 (*)

EY-nro: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

SMM () SAN (X)

1. **Nimi**

"Pagnotta del Dittaino"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 2.4 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kulutukseen saatettavan SAN-tuotteen "Pagnotta del Dittaino" on perinteisesti oltava muodoltaan pyöreä 500–1 100 gramman painoinen kokonainen leipä tai viipaloitu puolikas. Kuoren paksuus on 3–4 millimetriä, ja sen kovuusaste on keskimääräinen. Sisus on väriltään vaaleankeltainen ja rakenteeltaan yhtenäisen hienohuokoinen, tiivis ja hyvin joustava. Tuotteen kosteuspitoisuus saa olla enintään 38 prosenttia, ja sen aistinvaraiset ominaisuudet — tuoksu, maku ja tuoreus — säilyvät enintään 5 päivää valmistuspäivästä.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

SAN-tuotteella "Pagnotta del Dittaino" tarkoitetaan erityisen valmistusmenetelmän mukaan valmistettua leipää, johon käytetään taikinajuurta ja 4 kohdassa tarkoitetulta alueelta saatuja, Simeto-, Duilio-, Arcangelo-, Mongibello-, Ciccio-, Colosseo-, Bronte-, Iride- tai San'Agata -lajikkeista hienoksi jauhettuja durumvehnäjauhoja; kyseisten lajikkeiden osuuden on oltava vähintään 70 prosenttia käytetyistä jauhoista. Jäljelle jäävän 30 prosentin osuuden on aina koostuttava Amedeo-, Appulo-, Cannizzo-, Cappelli-, Creso-, Latino-, Norba-, Pietrafitta-, Quadrato-, Radioso-, Rusticano-, Tresor- tai Vendetta-lajikkeista ja muista kasvilajikkeiden kansalliseen rekisteriin merkityistä tuotantoalueella tuotetuista durumvehnälajikkeista.

Jauhojen valmistukseen käytetyn durumvehnän on oltava peräisin varmennetusta siemenviljasta ja vastattava seuraavia vähimmäislaatuvaatimuksia: hehtolitrapaino > 78 kg/hl; proteiini (N kok. × 5,70) ≥ 12 % kuiva-aineesta; kosteuspitoisuus ≤ 12,5 %; gluteiini ≥ 8 % kuiva-aineesta; keltaisen arvo ≥ 14 b minolta.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

SAN-tuotteen "Pagnotta del Dittaino" valmistukseen käytettävän vehnän viljelyn ja sadonkorjuun sekä tuotteen kaikkien valmistusvaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä tuotantoalueella.

(*) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Erityisten laatuominaisuuksien säilymisen varmistamiseksi Pagnotta del Dittaino on pakattava välittömästi yksilöidyllä maantieteellisellä alueella hygienia- ja terveysvaatimusten mukaisesti mikrorei'itettyyn muovikelmuun tai suojakaasupakkaukseen siten, että samalla mahdollistetaan luonnollinen haihtuminen pakatussa tuotteessa.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Etiketissä on oltava nimityksen "Pagnotta del Dittaino" tunnus sekä unionin tunnus.

Etiketissä ei saa olla mitään muita luokituksia, joita ei ole tässä mainittu. Tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Nimityksen tunnus on suorakaiteen muotoinen, ja sen vasemmassa alalaidassa on kuvattu kohtisuoraan kaksi durumvehnän tähkää. Ne rajaavat tilaa, jossa on kaksi pagnotta-leipää, joista toinen on kokonainen ja toinen sen päällä oleva puolikas. Yläosassa on suorakaiteen keskellä yhdellä rivillä vaakasuora teksti "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP".

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SAN-tuotteen "Pagnotta del Dittaino" tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat: Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe ja Villarosa Ennan maakunnassa sekä Castel di Iudica, Raddusa ja Ramacca Catanian maakunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Pagnotta del Dittainon valmistuksen edellyttämän vehnän tuotantoalueelle on ominaista tyypillinen Välimeren ilmasto, jossa sateet jakaantuvat epäsäännöllisesti ympäri vuoden; sateisinta on syksyllä ja talvella, ja vuotuinen sademäärä on noin 500 millimetriä. Kuukauden korkeimmat keskilämpötilat mitataan heinä- ja elokuussa, ja kylmintä on tammi- ja helmikuussa, mutta silloinkin lämpötila laskee vain poikkeustapauksissa niin alas (0 °C), että vilja kärsisi siitä. Durumvehnää viljellään pelloilla, joiden savipitoisuus on keskimääräinen.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Suojattu alkuperänimitys "Pagnotta del Dittaino" eroaa muista samaan tavaraluokkaan kuuluvista tuotteista erityisesti kuoren kovuuden sekä sisuksen vaaleankeltaisen värin ja yhtenäisen hienohuokoisen, tiiviin rakenteen ansiosta. SAN-tuotteen "Pagnotta del Dittaino" erityisominaisuuksiin kuuluu myös hyvä säilyvyys: tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet — tuoksu, maku ja tuoreus — säilyvät muuttumattomina vähintään viisi päivää.

Aikaisemmin vilja varastoitiin erityisiin kuoppiin tai aittoihin, joissa se säilyi suojassa vedeltä. Viljaa ei käsitelty millään tavoin sen suojaamiseksi sienitauteja ja tuhohyönteisiä vastaan. Tarpeen mukaan vilja jauhettiin lähiseudun myllyissä.

Määritellyllä alueella korjatulle durumvehnälle tehdään ainoastaan esipuhdistuskäsittely, jossa siitä poistetaan oljet, epäpuhtaudet ja ulkopuoliset aineet, minkä jälkeen se varastoidaan siiloissa ilman torjunta-aineita ja synteettisiä kemikaaleja. Ainoat sallitut käsittelyt myllyissä ovat yksinomaan fysikaalisia. Erityisesti jäähdyttäminen kylmän ilman avulla ja kääntelemällä on sallittua.

Nämä käsittelyt estävät massan liiallisen lämpenemisen, joka edesauttaa homesienten kehittymistä, mykotoksiinien muodostumista ja tuhohyönteisten kuoriutumista ja voi jopa johtaa viljan itämiseen.

Taikinajuuri saadaan esitaikinasta, jota jatketaan tarvittaessa ottamalla sitä yksi osa ja sekoittamalla se kahteen osaan jauhoja ja yhteen osaan vettä ja vaivaamalla, kunnes saadaan määrä, joka vastaa neljää annosta juurta. Näistä yksi käytetään esitaikinaan ja kolme muuta osaa lisätään vähintään viiden tunnin kypsymisajan jälkeen juurena uuteen taikinaan.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Edellä 5.2 kohdassa kuvaillut Pagnotta del Dittainon erityispiirteet johtuvat suurelta osin 4 kohdassa tarkoitetun tuotantoalueen pinnanmuodostuksesta ja maaperä- ja ilmasto-olosuhteista. Erityisominaisuudet ovat kiistämättä suoraan yhteydessä durumvehnään, joka on tuotteen pääasiallinen raaka-aine. Tuotantoalueen maaperän ja ilmaston erityispiirteiden ansiosta vilja on laadultaan korkealuokkaista ja puhdasta (vailla mykotoksiineja), mikä antaa SAN-tuotteelle ”Pagnotta del Dittaino” sen ainutlaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Historialliset lähteet osoittavat, että durumvehnää on aina käytetty alueella leivän valmistukseen toisin kuin muualla Italiassa, jossa käytetään edelleenkin tavallista vehnää. Durumvehnän ansiosta tuotteen tärkeimmät aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina noin viikon ajan.

Ominaisuuksien säilyminen johtuu hienoksi jauhetun durumvehnäjauhon ohella myös nostatuksesta. Hapantaikinan käyminen on tulos maitohappobakteerien ja hiivan välisen tasapainon kehittymisestä. Yleisimmät mikrobilajit ovat *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* ja *Saccharomyces exiguus*.

Monissa vanhoissa kirjallisissa lähteissä viitataan durumvehnän viljelyyn, ja ne ovat kuin aikojen myötä syntynyt arkisto, joka sisältää tietoa viljanviljelyyn ja erityisesti leivän valmistukseen liittyvistä perinteisistä taidoista ja tavoista.

Durumvehnän viljely Sisilian sisäosissa Ennan ja Catanian maakuntiin kuuluvissa kunnissa on merkittävässä asemassa ei vain siihen käytetyn pinta-alan vuoksi vaan myös siksi, että on kyse alueista, joilla on perinteisesti harjoitettu durumvehnän kuivaviljelyä. Kyseisten kuntien maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden vuoksi tämän lajin viljely on ollut perinteisesti ainoa elinkeino, joka on taannut paikalliselle maaseutuväestölle työn ja toimeentulon.

Durumvehnän keskeinen asema sisilialaisten ravintotottumuksissa käy ilmi Plinius vanhemman teoksesta De Naturalis Historia. Kun muilla Italian niemimaan alueilla jauho valmistettiin tammenterhoista, kastanjoista tai ohran ja rukiin kaltaisista viljakasveista, Sisilian talonpojat oppivat valmistamaan leipää vehnäjauhoista. Kuten Sonnino kirjoittaa, tämän taidon ansiosta Sisilian maaseutuväestö säilyi hengissä myös vaikeina aikoina käyttämällä ravinnokseen vehnäjauhoista valmistettua leipää.

Eritelmän julkaisutiedot

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta]

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavissa internetosoitteessa: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin ”Qualità e sicurezza” (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.