PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 613/2014

od 3. lipnja 2014.

o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Pagnotta del Dittaino (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

(1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Pagnotta di Dittaino", registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 516/2009 ([2]).

(2) Zahtjev se podnosi radi izmjene specifikacije kako bi sadržavala podrobnije informacije o načinu proizvodnje i radi ažuriranja pravne upute.

(3) Komisija je ispitala tu izmjenu i utvrdila da je opravdana. Budući da je izmjena manja u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je može odobriti bez primjene postupka utvrđenog u člancima 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Pagnotta del Dittaino" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni jedinstveni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. lipnja 2014.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.
([2]) SL L 155, 18.6.2009., str. 7.

PRILOG I.

U specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Pagnotta del Dittaino” odobravaju se sljedeće izmjene:

1.1 **Način proizvodnje**

— Sorte brašna Bronte, Iride i Sant'Agata uključene su u skupinu sorti koje bi morale činiti 70 % brašna koje se upotrebljava. Ta je izmjena potrebna zbog neizbježnog procesa obogaćivanja sorte zahvaljujući kojem su sorte koje su certificirala nadležna tijela na Siciliji ili izvan nje i koje su se prilagodile okolišu Sicilije i posebno su prikladne za pekarstvo i općenitu poljoprivrednu okolinu dostupnije poljoprivrednicima i sektoru. Izmjenom se stoga želi potaknuti poljoprivrednike da certificirano sjeme najraširenijih sorti nabavljaju lokalno.

— Može se upotrebljavati brašno svih sorti tvrde pšenice upisanih u nacionalni registar, do granice od 30 % ukupnog brašna. Izmjena se temelji na zahtjevu proizvođačâ za upotrebu i ostalih sorti koje proizlaze iz znanstvenih istraživanja i prikladne su za pekarstvo za proizvodnju kruha „Pagnotta del Dittaino”. Nadalje, širenje raspona sorti potrebno je i kako bi se prevladale poteškoće koje proizlaze iz upotrebe određenih sorti koje je teško pronaći jer ih se više ne uzgaja.

— U pogledu opisa karakteristika tvrde (durum) pšenice i različitih vrsta brašna, matematički simbol za kemijske parametre za tvrdu pšenicu i brašno izmijenjen je s > na ≥ i s < na ≤, prema potrebi. U izmjeni su uzeti u obzir analitički rezultati sirovina koje se upotrebljavaju u proizvodnji kruha *pagnotta* i njome se ne ugrožavaju značajke kruha „Pagnotta del Dittaino” s obzirom na to da upotrijebljena pšenica i brašno imaju značajke slične trenutačnim graničnim vrijednostima.

— Izmjena vrijednosti indeksa žute boje s > 17b minolta na ≥ 14b minolta. Ispitivanjima provedenima u kontekstu „pokusa na nacionalnoj razini” u pogledu sorti tvrde pšenice dokazano je da na Siciliji prosječne vrijednosti indeksa žute boje iznose 16 (vrijednost za brašno od cjelovitog zrna), što je puno niže od prvih procjena. Vrijednost od 14 jest razina s kojom su u skladu sve sorte koje se upotrebljavaju u proizvodnji kruha „Pagnotta del Dittaino”.

— Odlučeno je ukloniti neke od kemijskih parametara u pogledu vrste brašna koju treba upotrebljavati u proizvodnji kruha „Pagnotta del Dittaino” kako bi se olakšala djelatnost proizvođača i ograničili troškovi kemijskih analiza. Konkretno, uklonjeni su parametri za gluten, indeks žute boje, upijanje, trajanje dizanja, stabilnost i stupanj omekšavanja. Za neke od tih parametara (upijanje, trajanje dizanja, stabilnost i stupanj omekšavanja) potrebna je posebna oprema za mjerenje, što podrazumijeva znatne troškove i zahtijeva dostupnost laboratorija s kvalificiranim osobljem, dok su parametri za gluten i indeks žute boje izravno povezani s udjelom bjelančevina te ih je stoga suvišno utvrđivati.

— Što se tiče padajućeg broja, trenutačnom specifikacijom utvrđena je vrijednost ispod 480 sekundi. Izmjenom se unosi raspon između 480 i 800 sekundi kako bi se osigurala uravnotežena aktivnost amilaze, a u svakom slučaju iznad 480. Izmjenom se isključuje upotreba brašna s vrijednostima ispod utvrđenog ograničenja za koje su posebnim ispitivanjima otkriveni nedostaci u sredini kruha (ljepljivost) i u teksturi s rupicama (nepravilna).

— Uveden je raspon u pogledu količine soli. Količina potrebne soli zapravo ovisi o količini vode u tijestu i vrsti soli koja se upotrebljava.

— Trajanje dizanja i pečenja može se promijeniti kako bi se što je više moguće poboljšao postupak proizvodnje ovisno o veličini kruha *pagnotta*.

— Uvedeno je više fleksibilnosti u vrijeme predviđeno za pojedine faze proizvodnje kako bi se olakšao postupak proizvodnje.

1.2 **Ostalo Ažuriranje pravne upute**

Pravna je uputa ažurirana.

PRILOG II.

PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO"

EZ br.: IT-PDO-0105-01186 – 11.12.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. **Naziv**

„Pagnotta del Dittaino"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.4. Kruh, pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Kruh „Pagnotta del Dittaino" stavlja se u promet u tradicionalnom obliku okrugle štruce koja teži između 500 i 1 100 g ili u polovicama štruce rezanima na kriške. Debljina je korice između 3 i 4 mm i srednje je tvrdoće. Sredina kruha blijedožute je boje, elastična, od finog zrna, kompaktna i ujednačena. Kruh ima udio vlage od najviše 38 %, a organoleptička svojstva kao što su aroma, okus i svježina ostaju nepromijenjena tijekom pet dana nakon datuma proizvodnje.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

ZOI „Pagnotta del Dittaino" kruh je proizveden posebnim načinom kojim je obuhvaćena upotreba prirodnog sredstva za dizanje tijesta i brašna od tvrde pšenice sorti Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride i Sant'Agata koje se uzgajaju u području navedenom u točki 4. u nastavku, koji moraju činiti barem 70 % ukupno upotrijebljenog brašna. Preostalih 30 % može sačinjavati tvrda pšenica sorti Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta ili neka druga sorta tvrde pšenice koja je upisana u nacionalni registar sorti i uzgaja se na području proizvodnje.

Tvrda pšenica koja se upotrebljava u proizvodnji brašna mora se uzgajati iz certificiranog sjemena i ispunjavati minimalne zahtjeve za kvalitetu: elektrolitička težina ≥ 78 kg/hl; bjelančevine (N ukupno × 5,70) ≥ 12 % suhe tvari; udio vlage ≤ 12,5 %; gluten ≥ 8 % suhe tvari; indeks žute boje ≥ 14 b minolta.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

—

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj i žetva žita te proizvodnja i pakiranje kruha „Pagnotta del Dittaino" moraju se odvijati unutar područja proizvodnje navedenog u točki 4.

(*) SL L 93, 31.3.2006., str. 12., Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Radi očuvanja značajki kvalitete proizvoda, on mora biti odmah pakiran, unutar određenog zemljopisnog područja, u mikroperforiranu plastičnu foliju ili u kontroliranoj atmosferi kako bi se osigurala usklađenost sa zdravstvenim i higijenskim uvjetima, a istodobno omogućilo proizvodu da diše.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Na etiketi se moraju nalaziti: oznaka kruha „Pagnotta del Dittaino" i simbol EU-a.

Zabranjeno je dodavati opise koji nisu isključivo predviđeni. Međutim, mogu se upotrebljavati upućivanja na proizvodne marke, pod uvjetom da ne sadržavaju pohvalne izraze i da ne zavaravaju kupca. Oznaka ZOI pravokutnog je oblika, a u desnom donjem kutu prikazana su dva klasa tvrde pšenice pod pravim kutom, koji uokviruju dvije štruce od kojih je jedna čitava, a druga, postavljena na nju, prerezana na pola. Iznad njih, u sredini pravokutnog okvira, napisane u vodoravnoj liniji nalaze se riječi „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP" („PAGNOTTA DEL DITTAINO ZOI").

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

ZOI „Pagnotta del Dittaino" proizvodi se u zemljopisnom području koje se sastoji od općina Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe i Villarosa u pokrajini Enna te općina Castel di Iudica, Raddusa i Ramacca u pokrajini Catania.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Žito koje se upotrebljava u proizvodnji kruha „Pagnotta del Dittaino" uzgaja se u području tipične sredozemne klime. Količina oborina različita je tijekom čitave godine, a najviše oborina ima ujesen i zimi te je godišnji prosjek približno 500 mm. Prosječne mjesečne temperature najviše su u srpnju i kolovozu, a najniže u siječnju i veljači, no temperatura se rijetko spušta toliko nisko da bi usjevi pretrpjeli štetu (0 °C). Tlo na kojem se uzgaja tvrda pšenica prilično je ilovasto.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Zaštićena oznaka izvornosti „Pagnotta del Dittaino" razlikuje se od drugih proizvoda iste vrste, među ostalim i zbog konzistencije korice i svijetložute, fine, kompaktne i ujednačene sredine. Još je jedna značajka ZOI „Pagnota del Dittaino" sposobnost održavanja organoleptičkih svojstava kao što su aroma, okus i svježina nepromijenjenima tijekom pet dana.

U prošlosti se požete žitarice čuvalo u posebnim rupama ili skladištima te ih se, naravno, štitilo od vode. Žitarice nisu bile tretirane u svrhu zaštite od napada gljivica ili kukaca nametnika. Žito se po potrebi odnosilo u lokalne mlinove radi mljevenja.

Danas se tvrda pšenica požeta u određenom području samo očisti kako bi se odvojilo zrnje od slame i uklonile nečistoće i strana tijela te je se zatim stavlja u silose i čuva bez upotrebe pesticida ili sintetičkih kemijskih proizvoda. U mlinu su dopuštena isključivo tretiranja fizičke prirode. Dopušteno je samo hlađenje hladnim zrakom i okretanje žita.

Tim se radnjama sprečava pretjerano zagrijavanje žita pri kojem se stvaraju idealni uvjeti za razvijanje plijesni, stvaranje mikotoksina i izlijeganje jajašaca kukaca nametnika zbog čega može doći do klijanja zrnja.

Prirodni kvasac dobiva se iz starter kulture koja se obnavlja prema potrebi. U to je uključeno uzimanje dijela starter kulture i njegovo miješanje s dva dijela brašna i jednim dijelom vode. Nakon miješenja iz toga nastaju četiri komada tijesta za dizanje. Jedan od njih poslužit će kao obnovljena starter kultura, a preostala tri bit će dodana smjesi za kruh kao prirodni kvasac nakon što ih se ostavi da sazrijevaju tijekom barem pet sati.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Posebna svojstva kruha „Pagnotta del Dittaino" opisana u točki 5.2. proizlaze izravno iz morfoloških karakteristika, tla i klime područja proizvodnje navedenog u točki 4. Ta su svojstva bez sumnje nastala zbog tvrde pšenice koja se upotrebljava kao glavna sirovina u postupku proizvodnje te su stoga blisko povezana s njom, a ona je zahvaljujući tlu i klimi područja proizvodnje izvrsne kvalitete i zdravstvenih karakteristika (bez mikotoksina) te njezina jedinstvena organoleptička svojstva prelaze i na kruh „Pagnotta del Dittaino" sa zaštićenom oznakom izvornosti.

U povijesnim se izvorima navodi kako se u tom području za izradu kruha uvijek upotrebljavala tvrda pšenica, za razliku od ostatka Italije gdje se upotrebljavalo i još se uvijek upotrebljava obično pšenično brašno. Time se dobiva proizvod koji svoja glavna organoleptička svojstva čuva tjedan dana.

Do toga ne dolazi samo zbog brašna tvrde pšenice već i zbog upotrebe „criscenti" (prirodni kvasac). Fermentacija kiselog tijesta temelji se na dinamičkoj ravnoteži između mliječnih bakterija i kvasaca. Prve su pronađene mikrobiološke vrste *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis ssp. lindneri*), *Candida milleri* i *Saccharomyces exiguus*.

Velik dio dokaza navedenih u starim tekstovima sakupljen je na području proizvodnje tvrde pšenice, a ti su dokazi tijekom vremena postali skladište znanja i tradicija povezanih s proizvodnjom žitarica te posebno s proizvodnjom kruha.

Proizvodnja tvrde pšenice na područjima unutrašnjosti Sicilije, uključujući općine pokrajina Enna i Catania, važna je djelatnost ne samo zbog veličine područja posvećenog proizvodnji već i zato što uključuje i zemlju koja se tradicionalno upotrebljava za suhi uzgoj tvrde pšenice. U tim je općinama zbog uvjeta tla i klime tvrde pšenica jedini usjev koji je lokalnim poljoprivrednicima mogao omogućiti sigurno zaposlenje i primjeren dohodak.

Dokaze o važnoj ulozi tvrde pšenice u prehrani stanovnika Sicilije naveo je Plinije Stariji u svojem djelu „De Naturalis Historia". Dok se u drugim regijama Italije brašno dobivalo iz žirova, kestena ili drugih žitarica kao što su ječam ili raž, na Siciliji su poljoprivrednici naučili raditi kruh od pšeničnog brašna. Sonnino tvrdi da su ljudi s ruralnog područja Sicilije preživjeli unatoč ozbiljnim nestašicama prehranjujući se kruhom napravljenim od pšeničnog brašna.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda nalazi se na sljedećoj internetskoj stranici: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ili

možete pristupiti izravno početnoj stranici Ministarstva poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike (www.politicheagricole.it) te odabrati „Qualità e sicurezza" (u gornjem desnom kutu zaslona) te potom „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".