A BIZOTTSÁG 613/2014/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2014. június 3.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Pagnotta del Dittaino (OEM)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 53. cikke (2) bekezdése második albekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely az 516/2009/EK bizottsági rendelet ([2]) alapján bejegyzett „Pagnotta del Dittaino" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem célja a termékleírás módosítása az előállítás módjának pontosítása és a jogszabályi hivatkozások aktualizálása révén.

(3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Pagnotta del Dittaino" oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása e rendelet I. melléklete szerint módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2014. június 3-án.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
([2]) HL L 155., 2009.6.18., 7. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Pagnotta del Dittaino” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

1.1. **Az előállítás módja**

– A Bronte, Iride, Sant'Agata fajták is bekerültek a felhasznált daramennyiség 70 %-át alkotó fajták csoportjába. A módosítás egy elkerülhetetlen fajtaváltás miatt vált szükségessé, aminek következtében a termelők és az előállítási lánc számára jobban elérhetők az illetékes szervek által minősített, Szicíliában és másutt kialakult, a szicíliai területhez alkalmazkodott, kenyérsütésre, illetve az érintett területen történő termesztésre különösen alkalmas búzafajták. A módosítás célja tehát annak elősegítése, hogy a termelők a területen leginkább elterjedt fajták közül szerezhessenek be minősített vetőmagot.

– A teljes daramennyiség 30 %-ára korlátozva engedélyezésre kerül a durumbúza nemzeti jegyzékben szereplő valamennyi fajtájának felhasználása. A módosítás alapja a termelők arra irányuló igénye, hogy a „Pagnotta del Dittaino” előállításához felhasználhatók legyenek egyéb, tudományos kutatások során kikísérletezett, kenyérkészítésre alkalmas búzafajták. Ezenkívül a fajtaválaszték bővítése egyes idejétmúlt fajták pótlása és a nehézkes beszerzés gördülékenyebbé tétele érdekében is szükségessé vált.

– A durumbúza és a dara jellemzői tekintetében a búza kémiai paramétereinek jelölése >-ról ≥-re, illetve <-ről ≤-re változik. A „pagnotta del Dittaino” előállításához használt alapanyagok analitikai adatainak figyelembevételével történt módosítás következtében a termék jellemzői nem változnak meg, mivel az továbbra is a jelenleg előírt határértékekhez rendkívül közelálló értékekkel jellemezhető búza és dara felhasználásával készül.

– A sárga indexre vonatkozó előírás > 17 Minolta „b” értékről ≥ 14 Minolta „b” értékre módosul. A durumbúzafajták „Nemzeti vizsgálati” eredményei szerint Szicíliában (teljes kiőrlésű liszt esetében) a sárga index átlagosan 16, ami a kezdetben számításba vett értékeknek jóval alatta marad. A „Pagnotta del Dittaino” előállításához használt valamennyi búzafajta esetében elérhető határérték 14.

– A termelők tevékenységének megkönnyítése, valamint a kémiai elemzések költségeinek visszaszorítása érdekében célszerűnek bizonyult a „Pagnotta del Dittaino” előállításához használt dara bizonyos kémiai paramétereinek törlése. Nevezetesen törlésre került a gluténtartalom, a sárga index, a vízfelvevő képesség, a tészta kialakulásának időtartama, a stabilitás és a tészta ellágyulása vonatkozásában kikötött paraméterek. A fenti paraméterek némelyikének (vízfelvevő képesség, a tészta kialakulásának időtartama, a stabilitás és a tészta ellágyulása) mérése rendkívül költséges, speciális eszközök segítségével, felszerelt laboratóriumokban, szakképzett munkaerő által végezhető; ami pedig a gluténtartalmat és a sárga indexet illeti, e paraméterek szoros kapcsolatban állnak a búza fehérjetartalmával, ennélfogva meghatározásuk fölösleges.

– A jelenleg érvényben lévő termékleírás előírásai szerint az esésszámnak (F.N. = Falling number) 480 másodpernél kisebb értéknek kell lennie. A módosítással – a kiegyensúlyozott és mindenképp 480 másodpercet meghaladó amilázaktivitás biztosítása érdekében – 480 és 800 másodperc közötti érték kerül bevezetésre. A módosítással kizárásra kerül a meghatározott határértéket el nem érő lisztek használata, mivel a vizsgálatok szerint az ezekből készült „pagnotta” a ragadós kenyérbél és a nem egyenletes lyukacsosság miatt nem megfelelő.

– A só mennyisége tekintetében egy értéktartomány kerül meghatározásra. Az ugyanis a tésztában lévő vízmennyiség, illetve a felhasznált só jellemzőinek függvényében változik.

– A különböző darabsúlyú „pagnotta” cipók előállítási folyamatának optimalizálása érdekében módosul a kelesztés és a sütés időtartama.

– Az előállítási folyamat megkönnyítése céljából egyes feldolgozási műveletek időtartama vonatkozásában nagyobb rugalmasság kerül engedélyezésre.

1.2. **Egyéb: Jogszabályi változások**

Frissítésre kerülnek a jogszabályi hivatkozások.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete (2006. március 20.) a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO"

EK-szám: IT-PDO-0105-01186 – 2013.12.11.

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Pagnotta del Dittaino"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Pagnotta del Dittaino" hagyományos kerek formájú, 500 és 1 100 g közötti darabsúlyú cipó vagy szeletelt fél cipó formájában kerül forgalomba. A kenyérhéj 3–4 mm vastagságú, közepesen kemény. A kenyérbél halványsárga színű, finoman lyukacsos, tömör és egyenletes, rendkívül rugalmas. A termék nedvességtartalma legfeljebb 38 %, érzékszervi jellemzőit, úgymint illatát, ízét és frissességét a gyártástól számított 5 napig megőrzi.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Pagnotta del Dittaino" OEM sajátos gyártási eljárással, természetes élesztő és a 4. pontban körülírt területen termesztett durumbúza kétszer őrölt darájának felhasználásával készült kenyeret jelöl, amelyben az összes lisztmennyiség legalább 70 %-a a Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, Sant'Agata búzafajtából származik. A fennmaradó 30 % minden esetben a gyártási területen termesztett Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta és más, a növényfajták nemzeti jegyzékébe bejegyzett, az előállítási területen termesztett fajtákhoz tartozó durumbúza lisztje.

A daragyártási folyamathoz felhasználásra kerülő durumbúza minősített vetőmagból származik, és az alábbi minőségi követelményeknek felel meg: hektoliter-tömeg ≥ 78 kg/hl; fehérjetartalom (össznitrogén × 5,70)≥ ≥ 12 % sz. a.-ra vetítve; nedvességtartalom ≤ 12,5 %; gluténtartalom≥ ≥ 8 % sz. a.-ra vetítve; sárga index≥ ≥ 14 Minolta „b".

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

–

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A búza termesztése és betakarítása, valamint a „Pagnotta del Dittaino" OEM gyártása a 4. pontban körülírt előállítási területen történik

(*) HL L 93., 2006.3.31., 12. o., A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.)

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termék sajátos minőségi jellemzőinek megóvása és megőrzése érdekében a „Pagnotta del Dittaino" a meghatározott előállítási területen azonnal csomagolásra kerül a higiéniai-egészségügyi követelmények betartását biztosítani hivatott szellőző fóliába vagy védőgázas csomagolásba, ami egyúttal lehetővé teszi a csomagolt termék szellőzését is.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a következőket: a „Pagnotta del Dittaino" termék logója és a közösségi szimbólum.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés használata. Mindazonáltal megengedett olyan – magántulajdonban lévő márkajelzésekre utaló – jelölések használata, amelyeknek nincs dicsérő vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése. Az elnevezés logója téglalap alakú, bal oldalán alul két, egymásra merőlegesen elhelyezett durumbúza-kalász látható, a kalászok által közrefogott területen egy egész, rajta pedig egy félbevágott cipó helyezkedik el. Felül, a téglalap közepén, vízszintesen, egy sorban elrendezve a „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP" szöveg szerepel.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Pagnotta del Dittaino" előállítási területe az Enna megyei Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa, valamint a Catania megyei Castel di Iudica, Raddusa és Ramacca településeket foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Pagnotta del Dittaino" készítéséhez szükséges búza termőterületén jellegzetes mediterrán klíma uralkodik, amelyet az év során meglehetősen egyenetlen csapadékviszonyok jellemeznek: a csapadék az őszi-téli időszakra koncentrálódik és a csapadékmennyiség éves átlagértéke 500 mm körül határozható meg, a legmagasabb átlagos havi középhőmérséklet júliusban és augusztusban, a legalacsonyabb pedig januárban és februárban mérhető; de a hőmérséklet ekkor is csak kivételes esetekben ereszkedik olyan értékekre (0 °C), amelyek károsíthatják a termést. A durumbúza termesztése közepesen agyagos talajon történik.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Pagnotta del Dittaino" OEM az azonos árukategóriához tartozó termékektől elsősorban kérgének állománya és a kenyérbél halványsárga színe, valamint finom, tömör és egyenletes lyukacsossága miatt különbözik. A „Pagnotta del Dittaino" OEM további sajátossága, hogy érzékszervi jellemzőit, úgymint illatát, ízét és frissességét 5 teljes napig változatlanul megőrzi.

Régen a learatott búzát erre kialakított vermekben vagy raktárakban tárolták, természetesen védve a víztől. A gabonát nem kezelték erőteljesebb, gombafertőzések vagy élősködő rovarok elleni szerekkel. Amikor szükségessé vált, a búzát a környékbeli malmok egyikébe vitték őröltetni.

A körülhatárolt területen betakarított durumbúzát ugyanígy kizárólag előtisztításnak vetik alá, amelynek során eltávolításra kerül a szalma, a szennyeződések és az idegen anyagok, ezt követően gabonasilókban tárolják, növényvédő szerek és szintetikus vegyi anyagok alkalmazása nélkül. A malmokban kizárólag fizikai kezelés történhet. Engedélyezett a búza hideg levegővel történő hűtése, illetve forgatása.

Ezekkel a műveletekkel ugyanis megakadályozható a búza felmelegedése, amely jelenség kedvez a penészképződésnek, a mikotoxinok létrejöttének, az élősködő rovar-peték kikelésének, és a magok csírázását is előidézheti.

A természetes élesztő megfelelően frissített „öregtésztából" származik. A frissítés úgy történik, hogy az „öregtésztából" kivesznek egy darabot, amit két rész darával és egy rész vízzel összegyúrnak, a gyúrás során keletkezett masszát pedig négy részre osztják. Ezek közül az egyiket elteszik „öregtésztának", a későbbiekben ez kerül frissítésre, a megmaradt 3. részt pedig legalább 5 órás kelesztést követően „természetes élesztőként" a tésztához adják.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Pagnotta del Dittaino" 5.2 pontban ismertetett sajátosságainak kialakulását kifejezetten a 4. pontban körülírt előállítási terület domborzati, illetve talaj- és éghajlati viszonyai határozzák meg. A termék jellemző sajátosságai kétségtelenül visszavezethetők – tehát szorosan kapcsolódnak – az előállítási folyamat során elsődleges és egyúttal domináns nyersanyagként használt, a szóban forgó termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak köszönhetően rendkívül jó minőségi és kiváló egészségügyi jellemzőkkel rendelkező (mikotoxinoktól mentes) durumbúzához, amely kiemeli a „Pagnotta del Dittaino" OEM egyedülálló érzékszervi jellemzőit.

Történelmileg dokumentált, hogy Olaszország más tájaitól eltérően – ahol a kenyeret közönséges búzából nyert liszttel készítik – ezen a vidéken már régóta a durumbúzát használják kenyérsütésre, mert az abból készült termék egy teljes hétig képes megőrizni főbb érzékszervi jellemzőit.

Az említett jellemzők tartóssága részben a durumbúza kétszer őrölt darájának, részben pedig a „criscenti" (öregtészta) használatának tudható be. A savanyú tészta erjedését a tejsavbaktériumok és az élesztőgombák dinamikus egyensúlya idézi elő. A leggyakrabban előforduló mikroba-fajok a *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis subsp. lindneri*), a *Candida milleri* és a *Saccharomyces exiguus*.

A régi szövegekben fellelhető írásos emlékek között számos olyat találunk, amely a durumbúza termesztési területéről származik, ezek idővel a gabonatermesztéssel kapcsolatos ismeretek és szokások letéteményeseivé váltak.

A durumbúza Szicília szárazföldi részén – Enna és Catania megye településeit is beleértve – nem csupán a megművelt földterület nagyságát illetően áll előkelő helyen, hanem azért is jelentős termék, mert olyan vidékeket érint, ahol a durumbúzát hagyományosan „szárazon" termesztették. Ezeken a településeken mind a talaj-, mind pedig az éghajlati viszonyok miatt a durumbúza volt az egyetlen termény, amely az évek során munkát és tisztes jövedelmet tudott biztosítani a helyi földműves lakosoknak.

A durumbúza szicíliai táplálkozási szokásokban betöltött jelentős szerepét *De Naturalis Historia* című írásában már az idősebb Plinius is megörökítette. Miközben ugyanis az olasz félsziget más tájain a lisztet makkból, gesztenyéből vagy olyan más gabonafélékből nyerték, mint az árpa és a rozs, Szicíliában a parasztok megtanultak búzalisztből kenyeret sütni. Sonnino állítása szerint éppen ennek köszönhető, hogy a szicíliai parasztok a nagy nélkülözések időszakait is túlélhették, mivel búzalisztből sütött kenyérrel táplálkoztak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza" (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE" („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások") menüpontra kattintva.