REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 613/2014 DELLA COMMISSIONE

del 3 giugno 2014

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pagnotta del Dittaino (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino», registrata con il regolamento (CE) n. 516/2009 della Commissione ([2]).

(2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando il metodo di produzione e di aggiornare i riferimenti legislativi.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 50, 51 e 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato contenente gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 3 giugno 2014

Per la Commissione,
A nome del presidente
Dacian CIOLOŞ
Membro della Commissione

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU L 155 del 18.6.2009, pag. 7.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Pagnotta del Dittaino» è approvata la seguente modifica:

1.1. **Metodo di produzione**

— Le varietà Bronte, Iride, Sant'Agata vengono comprese nel gruppo di varietà costituenti il 70 % della semolata utilizzata. La modifica è dovuta ad un inevitabile processo di ricambio varietale che rende maggiormente disponibili per gli agricoltori e per la filiera varietà certificate dagli organi competenti costituite in Sicilia e non, adatte all'areale siciliano e particolarmente idonee alla panificazione e all'ambiente di coltivazione. La modifica è quindi finalizzata a favorire l'attività dei produttori a reperire la semente certificata nell'ambito delle varietà più diffuse sul territorio.

— Si prevede l'inserimento — limitatamente al 30 % del totale della semola — di tutte le varietà di grano duro iscritte al registro nazionale. La modifica si basa sull'esigenza manifestata dai produttori di voler utilizzare per la produzione della «Pagnotta del Dittaino» anche altre varietà messe a punto dalla ricerca scientifica e adatte alla panificazione. Inoltre, l'ampliamento della scelta varietale è necessario anche per sopperire alle difficoltà di utilizzare alcune varietà difficilmente reperibili perché superate.

— Per quanto riguarda la descrizione delle caratteristiche del grano duro e delle semole, si è provveduto a modificare il segno dei parametri chimici del grano duro e delle semole passando a seconda dei casi da > a ≥ e da < a ≤. La modifica tiene conto delle risultanze analitiche delle materie prime impiegate nella produzione della pagnotta e non pregiudica le caratteristiche della «Pagnotta del Dittaino» poiché si includono grano e semole con caratteristiche aventi valori molto vicini ai limiti attualmente previsti.

— Variazione del valore relativo all'indice del giallo da > 17b minolta a ≥ 14b minolta. Studi condotti nell'ambito della «Sperimentazione nazionale» delle varietà di grano duro mostrano in Sicilia valori medi di indice di giallo pari a 16 (valore determinato sullo sfarinato integrale) molto al di sotto di quelli inizialmente considerati. Il valore 14 rappresenta il limite raggiungibile per tutte le varietà impiegate nella produzione della «Pagnotta del Dittaino».

— Si ritiene opportuno eliminare alcuni parametri chimici relativi alla semola da impiegare nel processo di produzione della «Pagnotta del Dittaino» al fine di agevolare l'attività dei produttori e contenere i costi delle analisi chimiche. Nello specifico sono stati eliminati parametri relativi al glutine, all'indice di giallo, all'assorbimento, al tempo di sviluppo, alla stabilità e al grado di rammollimento. Per alcuni di questi (assorbimento, tempo di sviluppo, stabilità e grado di rammollimento) è necessaria una strumentazione specifica che implica costi significativi e disponibilità di laboratori attrezzati con tecnici qualificati, mentre i parametri riferibili al glutine e all'indice di giallo sono in stretta connessione con il contenuto proteico, pertanto la loro determinazione è ridondante.

— Per quanto riguarda l'indice di caduta (F.N.), il disciplinare vigente prevede un valore inferiore a 480 secondi. Con la modifica si inserisce un intervallo che va da 480 a 800 secondi al fine di assicurare una attività amilasica equilibrata o comunque al di sopra di 480. Con la modifica si esclude l'utilizzo di farine con valori inferiori al limite definito per le quali studi specifici hanno riscontrato difetti nella mollica (collosità) e nell'alveolatura (irregolare).

— Si prevede un intervallo per quanto riguarda la quantità di sale. La quantità di sale infatti varia al variare della quantità di acqua dell'impasto e delle caratteristiche del sale impiegato.

— Si modificano i tempi di lievitazione e di cottura per ottimizzare il processo di produzione alle diverse pezzature della pagnotta.

— Viene prevista maggiore flessibilità nei tempi di svolgimento delle singole fasi di lavorazione al fine di agevolare il processo produttivo.

1.2. **Altro: aggiornamenti normativi**

Si è provveduto ad aggiornare i riferimenti normativi.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (*)

«PAGNOTTA DEL DITTAINO»

N. CE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

IGP ( ) DOP (X)

1. Denominazione

«Pagnotta del Dittaino»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

All'atto dell'immissione al consumo la DOP «Pagnotta del Dittaino» si presenta nella tradizionale forma rotonda con una pezzatura compresa tra 500 e 1 100 gr ovvero come mezza pagnotta affettata. La crosta, di spessore compreso tra 3 e 4 mm, è di tenacità media. La mollica è di colore giallo tenue con alveolatura a grana fine, compatta ed uniforme con elasticità elevata. L'umidità del prodotto non supera il 38 % e le sue caratteristiche sensoriali, quali odore, sapore e freschezza si mantengono fino a 5 giorni dalla data di produzione.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La DOP «Pagnotta del Dittaino» si riferisce al pane ottenuto mediante il processo di lavorazione che prevede l'impiego del lievito naturale e della semola rimacinata di grano duro ottenuto nel territorio di cui al seguente punto 4 e appartenente alle varietà Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, Sant'Agata presenti per almeno il 70 % sul totale dello sfarinato utilizzato. Il rimanente 30 % deve essere comunque rappresentato da grano duro appartenente alle varietà Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta e da altre varietà di grano duro iscritte al registro nazionale delle varietà vegetali, prodotte nell'areale di produzione.

Il grano duro da impiegare nel processo di produzione della semola deve provenire da semente certificata e rispondere ai seguenti requisiti qualitativi: Peso ettolitrico ≥ 78 kg/hl; Proteine (N tot. X 5,70) ≥ 12 % su s.s.; Umidità ≤ 12,5 %; Glutine ≥ 8 % su s.s.; Indice di giallo ≥ 14b Minolta.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di coltivazione e raccolta del grano e le operazioni di produzione della DOP «Pagnotta del Dittaino» devono avvenire all'interno dell'areale di produzione di cui al punto 4.

(*) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12, sostituita dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Al fine di preservare e mantenere le caratteristiche qualitative del prodotto la «Pagnotta del Dittaino» deve essere immediatamente confezionata, all'interno della zona geografica delimitata, con film plastico microforato ovvero in atmosfera modificata tale da garantire l'aspetto igienico-sanitario consentendo, al contempo, la traspirazione del prodotto confezionato.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

In etichetta devono essere riportati: il logo della denominazione «Pagnotta del Dittaino» e il simbolo dell'Unione.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore. Il logo della denominazione è di forma rettangolare e si compone in basso a sinistra di due spighe di grano duro che, disposte in maniera perpendicolare, delimitano uno spazio nel quale si collocano due pagnotte, di cui una di forma intera sormontata da una seconda di forma dimezzata. In alto, al centro di un rettangolo, compare su un unico allineamento la scritta orizzontale «PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della DOP «Pagnotta del Dittaino» interessa i comuni di Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa in provincia di Enna ed i comuni di Castel di Iudica, Raddusa e Ramacca in provincia di Catania.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di coltivazione del grano necessario alla produzione della «Pagnotta del Dittaino» è caratterizzata da un clima tipicamente mediterraneo, contraddistinto da un regime pluviometrico fortemente irregolare durante l'arco dell'anno, con concentrazione delle precipitazioni nel periodo autunno-vernino e valori medi annui di circa 500 mm, e da temperature medie mensili più elevate nei mesi di luglio e agosto, mentre quelle minime si registrano in gennaio e febbraio con valori che, solo in casi eccezionali, si abbassano fino a raggiungere valori tali (0 °C) da poter arrecare danni alla coltivazione. I terreni sui quali si effettua la coltivazione del grano duro si presentano con un impasto mediamente argilloso.

5.2. *Specificità del prodotto*

La DOP «Pagnotta del Dittaino» si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica in particolare per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue e l'alveolatura a grana fine compatta ed uniforme della mollica. Altra particolare caratteristica della DOP «Pagnotta del Dittaino» è la capacità di mantenere inalterate per ben 5 giorni le caratteristiche sensoriali quali odore, sapore e freschezza.

Anticamente il grano raccolto era stoccato in apposite fosse o in magazzini ed ivi naturalmente conservato al riparo dall'acqua. Non si faceva ricorso a trattamenti intesi a preservare il cereale da infestazioni fungine ovvero dagli insetti parassiti. Alla bisogna il grano veniva portato ai molini viciniori per la molitura.

Parimenti il grano duro raccolto nell'areale delimitato è sottoposto esclusivamente a trattamenti di prepulitura per liberarlo dalle paglie, dalle impurità e dai corpi estranei e, quindi, stoccato in silos e conservato senza l'ausilio di pesticidi e prodotti chimici di sintesi. Gli unici trattamenti permessi ai molini sono esclusivamente di natura fisica. Sono infatti consentite le refrigerazioni della massa con aria fredda ed i rivoltamenti.

Tali trattamenti infatti evitano il surriscaldamento della massa, fenomeno questo che crea un ambiente idoneo allo sviluppo di muffe, alla formazione di micotossine ed alla schiusura delle uova degli insetti parassiti e che può provocare pure la germinazione delle cariossidi.

Il lievito naturale deriva da un «lievito madre» opportunamente rinnovato. I rinnovi consistono nel prelevare una parte di «lievito madre» che si impasta con due parti di semola ed una di acqua al fine di ottenere, dopo l'impasto, una massa dalla quale si ricavano quattro masse lievitanti. Di queste una verrà utilizzata come «madre», e quindi rinnovata, e le rimanenti 3 parti vengono aggiunte negli impasti, come «lievito naturale», dopo almeno 5 ore di maturazione.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le peculiarità della «Pagnotta del Dittaino» descritte al punto 5.2 sono strettamente determinate dalle caratteristiche morfologiche e pedo-climatiche dell'areale di produzione di cui al punto 4. Tali particolari caratteristiche sono indubbiamente riferibili e quindi strettamente correlate al grano duro che interviene come materia prima principale e predominante nel processo di produzione e che, grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di riferimento, assume valori qualitativi elevati e caratteristiche sanitarie eccellenti (esenti da micotossine), in grado di esaltare nella DOP «Pagnotta del Dittaino» caratteristiche sensoriali uniche.

Il grano duro, come dimostrano le testimonianze storiche, è stato da sempre utilizzato per la panificazione, a differenza di altre zone d'Italia dove veniva e viene impiegata la farina di grano tenero, in grado di ottenere un prodotto che mantenesse per un arco temporale di una settimana le principali caratteristiche sensoriali.

Il mantenimento di tali caratteristiche era dovuto non solo all'impiego della semola rimacinata di grano duro ma anche all'impiego del «criscenti». La fermentazione della pasta acida è affidata all'equilibrio dinamico che si instaura tra batteri lattici e lieviti. Le specie microbiche maggiormente riscontrate sono *Lactobacillus sanfranciscensis (Lactobacillus brevis subsp. lindneri), Candida milleri* e *Saccharomyces exiguus*.

Fra le molteplici testimonianze rinvenute in scritti antichi, molte sono quelle che ricadono nell'area di coltivazione del grano duro e che sono divenuti nel tempo i depositari di un patrimonio di sapori e costumi inerenti la cerealicoltura e la produzione del pane, appunto.

La coltivazione del grano duro nelle aree interne della Sicilia, comprendenti i comuni della provincia di Enna e Catania, occupa un posto di rilievo non solo per quanto riguarda la superficie investita, ma anche perché interessa contrade tradizionalmente coltivate a grano duro in asciutto. Proprio in tali comuni, sia per le condizioni pedologiche che climatiche, l'unica coltura che è stata in grado, nel corso degli anni, di garantire alla popolazione agricola locale occupazione ed equi redditi è stata il grano duro.

Una testimonianza del notevole ruolo che il grano duro rivestiva nelle abitudini alimentari dei siciliani giunge proprio da Plinio il Vecchio, nel De Naturalis Historia. Infatti, proprio mentre in altre regioni della penisola italica si ottenevano farine dalle ghiande, castagne o da altri cereali, quali orzo e segale, in Sicilia i contadini apprendevano a fare il pane con farina di frumento. Ed è grazie a tale insegnamento, secondo quanto esposto da Sonnino, che i contadini siciliani riuscivano, nonostante le grandi miserie, a sopravvivere in quanto si nutrivano di pane ottenuto dalla farina di frumento.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».