KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 613/2014

(2014. gada 3. jūnijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Pagnotta del Dittaino* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Pagnotta del Dittaino*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 516/2009 [2].

(2) Minētā pieteikuma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot informāciju par ražošanas metodi, un atjaunināt atsauces uz tiesību aktiem.

(3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Pagnotta del Dittaino* apzīmētā produkta specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Vienotais dokuments, kurā apkopoti galvenie specifikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2014. gada 3. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 155, 18.6.2009., 7. lpp.

I PIELIKUMS

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Pagnotta del Dittaino* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

1.1. **Ražošanas metode**

— Šķirņu grupā, kas veido 70 % no izmantotajiem miltiem, ir iekļautas šķirnes "Bronte", "Iride" un "Sant'Agata". Grozījums bija jāveic, ņemot vērā neizbēgamo šķirņu nomaiņu, kas lauksaimniekiem un nozarei nodrošina labāk pieejamas šķirnes, ko sertificējušas kompetentās iestādes Sicīlijā un ārpus tās un kas ir piemērotas Sicīlijas apstākļiem un jo īpaši piemērotas maizes cepšanai un labības audzēšanas videi. Šādi formulēts grozījums tādējādi rosina ražotājus meklēt apgabala teritorijā visizplatītāko šķirņu sertificētas sēklas.

— Paredzēts pievienot visu valsts reģistrā iekļauto cieto kviešu šķirņu miltus, tomēr nepārsniedzot 30 % no visa miltu daudzuma. Grozījuma pamatā ir ražotāju prasība atļaut *Pagnotta del Dittaino* maizes ražošanā izmantot arī citu, zinātniskās pētniecības darba rezultātā izaudzētu šķirņu kviešus, no kuriem iegūtie milti ir piemēroti maizes cepšanai. Turklāt šķirņu klāsta paplašināšana ir nepieciešama arī tāpēc, lai pārvarētu grūtības, kas rodas, izmantojot dažas grūti pieejamas šķirnes, jo tās tiek izmantotas reti.

— Cieto kviešu un no tiem iegūto miltu īpašību aprakstā ir paredzēts mainīt ķīmisko parametru norādi attiecīgi no > uz ≥ un no < uz ≤. Šis grozījums ņem vērā maizes ražošanā izmantoto izejvielu analīžu rezultātus un nepasliktina *Pagnotta del Dittaino* maizes īpašības, jo izejvielās ir ietverti graudi un milti, kuru parametri ir ļoti tuvi pašreiz spēkā esošajām robežvērtībām.

— Dzeltenuma indeksa vērtība mainīta no > 17b (pēc *Minolta* izstrādātās krāsu standartskalas) līdz ≥ 14b (pēc *Minolta* izstrādātās krāsu standartskalas). Veicot valsts līmeņa eksperimentus ar cieto kviešu šķirnēm, tika konstatēts, ka Sicīlijā dzeltenuma indekss vidēji ir 16 (šis rādītājs noteikts rupja maluma miltiem), kas ir daudz zemāks nekā sākotnēji vērā ņemtais. Visām *Pagnotta del Dittaino* ražošanā izmantotajām šķirnēm šā indeksa vērtība var sasniegt 14.

— Lai atvieglotu ražotāju darbu un ierobežotu ķīmisko analīžu izmaksas, būtu jāsvītro daži ķīmiskie parametri attiecībā uz *Pagnotta del Dittaino* ražošanas procesā izmantojamajiem miltiem. Jo īpaši ir svītroti parametri attiecībā uz lipekli, dzeltenuma indeksu, absorbciju, rūgšanas laiku, ķīmisko stabilitāti un mīkstuma līmeni. Dažu šo parametru (absorbcija, rūgšanas laiks, ķīmiskā stabilitāte un mīkstuma līmenis) noteikšanai ir vajadzīgi īpaši mērinstrumenti; tas rada ievērojamas izmaksas, un jābūt pieejamām laboratorijām ar kvalificētiem tehniskajiem darbiniekiem; turpretim parametri, kas attiecas uz lipekli un dzeltenuma indeksu, ir tieši saistīti ar proteīnu saturu, un to noteikšana ir lieka.

— Pašreiz spēkā esošajā specifikācijā paredzētā krišanas indeksa vērtība nav lielāka par 480 sekundēm. Lai nodrošinātu līdzsvarotu amilāzes aktivitāti, ar grozījumiem tiek ieviests 480 līdz 800 sekunžu intervāls; jebkurā gadījumā tā vērtībai jābūt lielākai par 480 sekundēm. Šajā grozījumā noteikts aizliegums izmantot tādus miltus, kuru rādītāji nesasniedz robežvērtību un attiecībā uz kuriem īpašos pētījumos konstatēts, ka no tiem ceptai maizei piemīt defekti maizes mīkstuma (viskozitātes) un porainuma (neregulārs) ziņā.

— Noteikts pieļaujamā sāls daudzuma intervāls. Īstenībā sāls daudzums atkarīgs no ūdens daudzuma maisījumā un no izmantotā sāls īpašībām.

— Lai optimizētu ražošanas procesu un dažādos maizes klaipu izmērus, ir grozīts mīklas uzbriešanas un cepšanas laiks.

— Ražošanas procesa atvieglošanai ir noteikts fleksibls atsevišķu apstrādes posmu izpildes laiks.

1.2. **Citi: tiesību aktu atjauninājumi**

Atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem.

II PIELIKUMS

KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (*)

PAGNOTTA DEL DITTAINO

EK Nr.: IT-PDO-0105-01186 – 11.12.2013

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Pagnotta del Dittaino

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.4. grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā norādītais nosaukums*

Tirdzniecībā ar ACVN *Pagnotta del Dittaino* apzīmēto maizi piedāvā vai nu tradicionālajā apļa formā, kas sver 500–1 100 gramus, vai arī šķēlēs sagriezta pusklaipa veidā. Garoza ir vidēji stingra un 3–4 mm bieza. Maizes mīkstums ir bāli dzeltenā krāsā, sīkporains, blīvs, vienmērīgs un lielā mērā elastīgs. Mitruma saturs produktā nepārsniedz 38 %, un tā organoleptiskās īpašības, piemēram, smarža, garša un svaigums, saglabājas piecas dienas no pagatavošanas dienas.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

ACVN *Pagnotta del Dittaino* attiecas uz maizi, kas iegūta apstrādes procesā, kurā izmanto dabisko raugu un cieto kviešu miltus, kas ražoti no 4. punktā minētajā teritorijā audzēto šķirņu kviešiem – "Simeto", "Duilio", "Arcangelo", "Mongibello", "Ciccio", "Colosseo", "Bronte", "Iride", "San'Agata" –, un izmantotajā izejvielā no šo šķirņu kviešiem iegūtajiem miltiem jābūt vismaz 70 %. Atlikušajiem 30 % jābūt miltiem, kas iegūti no "Amedeo", "Appulo", "Cannizzo", "Cappelli", "Creso", "Latino", "Norba", "Pietrafitta", "Quadrato", "Radioso", "Rusticano", "Tresor", "Vendetta" un citām tādām šķirnēm, kuras iekļautas valsts augu šķirņu reģistrā un audzētas ražošanas apgabalā.

Miltu ražošanas procesā izmantojamajiem graudiem jābūt iegūtiem no tādiem kviešiem, kas izaudzēti no sertificēta sēklas materiāla un atbilst šādām kvalitātes prasībām: masa tilpuma vienībā ≥ 78 kg/hl; proteīni (kopējo slāpekļa saturu reizinot ar koeficientu 5,70) ≥ 12 % no sausnas masas; mitrums ≤ 12,5 %; lipeklis ≥ 8 % no sausnas; dzeltenuma indekss ≥ 14b (pēc *Minolta* izstrādātās krāsu standartskalas).

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

–

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Kviešu audzēšana un novākšana, kā arī ar ACVN *Pagnotta del Dittaino* apzīmētā produkta ražošana jāveic 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā.

(*) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Lai saglabātu un uzturētu produkta kvalitātes īpašības un panāktu atbilstību higiēnas un sanitārajām prasībām, produkts *Pagnotta del Dittaino* minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā nekavējoties jāiesaiņo mikroperforētā plastmasas plēvē vai modificētas atmosfēras iepakojumā, vienlaikus ļaujot iepakotajam produktam elpot.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Uz marķējuma jāatveido nosaukuma *Pagnotta del Dittaino* logotips un Savienības simbols.

Nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos. Tomēr ir atļauts lietot norādes, kurās izmantotas atsauces uz privātajiem zīmoliem, ja tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs. Nosaukuma logotips pēc formas ir taisnstūris, un tā apakšējā kreisajā stūrī ir perpendikulāri izvietotas divas kviešu vārpas, kas ietver laukumu, kurā atveidoti divi maizes klaipi, viens no tiem – vesels, virs kura attēlots pusklaips maizes. Taisnstūra augšējā daļā vienā horizontālā rindā izvietots uzraksts "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP".

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

ACVN *Pagnotta del Dittaino* produkta ražošanas apgabalā ietilpst šādu *Enna* provinces pašvaldību teritorija – *Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa,* kā arī *Catania* provinces pašvaldību *Castel di Iudica, Raddusa* un *Ramacca* teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Apgabalam, kurā audzē kviešus *Pagnotta del Dittaino* maizes ražošanai, raksturīgs tipisks Vidusjūras klimats, proti, ļoti mainīgs nokrišņu daudzums gadā, nokrišņi galvenokārt vērojami rudens un ziemas periodā, un vidējais nokrišņu daudzums gadā ir aptuveni 500 mm. Mēneša vidējā temperatūra visaugstākā ir jūlijā un augustā, bet viszemākā temperatūra ir janvārī un februārī, kad tikai ārkārtas gadījumos temperatūra noslīd tik zemu (0 °C), ka var kaitēt kultūraugiem. Augsnei, kurā audzē cietos kviešus, ir vidēji mālaina struktūra.

5.2. *Produkta specifika*

ACVN *Pagnotta del Dittaino* no citiem tās pašas preču grupas produktiem atšķiras jo īpaši ar garozas mīkstumu un bāli dzelteno krāsu, kā arī ar sīkporainību un blīvo un viendabīgo mīkstumu. Vēl viena ACVN *Pagnotta del Dittaino* maizes īpatnība ir tā, ka tās garša, smarža un svaigums spēj saglabāties nemainīgi vismaz piecas dienas.

Senāk novākto kviešu ražu uzglabāja sausumā attiecīgās tvertnēs vai noliktavās. Netika veikta labības apstrāde, kas paredzēta, lai to pasargātu no sēņu izraisītām slimībām vai kaitīgajiem kukaiņiem. Vajadzības gadījumā labību nogādāja tuvākajās dzirnavās samalšanai.

Tāpat ģeogrāfiskajā apgabalā novāktos cietos kviešus iepriekš attīrīja no salmiem, netīrumiem un svešķermeņiem, lika uzglabāšanas tvertnēs, nepievienojot pesticīdus un ķīmiskās sintēzes vielas. Vienīgā atļautā apstrāde dzirnavās bija fiziska rakstura darbības. Bija atļauta graudu masas atdzesēšana ar aukstu gaisu un apmaisīšana.

Šādi apstrādājot graudu masu, tā nepārkarst, kas pretējā gadījumā rada piemērotu vidi pelējuma, mikotoksīnu un kaitīgo kukaiņu attīstībai un var pat izraisīt graudu sadīgšanu.

Dabisko raugu sagatavo no ierauga kultūras, vajadzības gadījumā to atjaunojot. Atjaunošanu veic, izmantojot daļu ierauga kultūras, ko sajauc ar divām daļām miltu un daļu ūdens, lai pēc mīcīšanas iegūtu masu, ko sadala četrās daļās rauga masas. Vienu no tām izmanto kā ierauga kultūru un tādējādi atjauno, bet pārējās trīs daļas pievieno maisījumiem kā dabisko raugu pēc aptuveni vismaz piecu stundu ilgas raudzēšanas.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Pagnotta del Dittaino maizes īpašības, kas aprakstītas 5.2. punktā, cieši saistītas ar 4. punktā minētajām ģeogrāfiskā apgabala ģeomorfoloģiskajām, augsnes un klimatiskajām īpašībām. Šādas īpatnības neapšaubāmi ir attiecināmas un cieši saistītas ar cietajiem kviešiem, kas ir galvenā un dominējošā izejviela ražošanas procesā un kam, pateicoties atsauces teritorijas klimatiskajām īpašībām, piemīt augsta kvalitatīvā vērtība un izcilas sanitārās īpašības (bez mikotoksīniem), kas piešķir produktam *Pagnotta del Dittaino* tā unikālās organoleptiskās īpašības.

Kā liecina vēstures avoti, atšķirībā no citiem apgabaliem Itālijā, kuros izmantoja un aizvien izmanto mīksto kviešu miltus, atsauces ģeogrāfiskajā apgabalā cietos kviešus vienmēr izmantoja maizes cepšanai. Tādējādi tiek iegūts produkts, kas nedēļu ilgi saglabā svarīgākās smaržas un garšas īpašības.

Šādu īpašību saglabāšana iespējama, pateicoties ne tikai cieto kviešu smalka maluma miltiem, bet arī dabiskā ierauga (*criscenti*) izmantošanai. Skābās masas rūgšana notiek, pateicoties dinamiskam līdzsvaram, ko veido pienskābes baktērijas un raugs. Visbiežāk konstatētās mikroorganismu sugas ir *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* un *Saccharomyces exiguus*.

Starp senākajiem rakstu avotiem daudz liecību var sameklēt tieši cieto kviešu audzēšanas apgabalā, un laika gaitā tās kļuvušas par zināšanu un tradīciju glabātavu attiecībā uz kultūraugu audzēšanu un maizes cepšanu.

Cieto kviešu audzēšana Sicīlijas iekšzemes teritorijās, tostarp *Enna* un *Catania* pašvaldību teritorijā, ieņem nozīmīgu vietu ne tikai attiecībā uz izmantoto platību, bet arī tādēļ, ka attiecas uz rajoniem, kuros sausuma apstākļos tradicionāli audzēja cietos kviešus. Šajās pašvaldībās gan augsnes, gan klimatisko apstākļu dēļ cietie kvieši ir vienīgā kultūra, kas gadu gaitā spēja vietējiem lauksaimniekiem garantēt darbu un pienācīgus ieņēmumus.

Nozīmīgs pierādījums tam, ka Sicīlijā cietie kvieši tika izmantoti ikdienas uzturā, ir vēsturnieka un rakstnieka Plīnija Vecākā darbs *De Naturalis Historia* ("Par dabas vēsturi"). Patiešām, kamēr Itālijas pussalas citos reģionos miltus ieguva vai nu no ozolzīlēm, vai ēdamajiem kastaņiem, vai arī citām graudaugu kultūrām, piemēram, no miežiem un rudziem, Sicīlijā zemnieki iemācījās cept maizi, izmantojot kviešu miltus. Saskaņā ar politiķa *Sonnino* rakstīto, tieši pateicoties šai prasmei, sicīliešu zemniekiem, neraugoties uz lielo nabadzību, izdevās izdzīvot, jo tie uzturā lietoja maizi, kas cepta no kviešu miltiem.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.