KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 613/2014

2014 m. birželio 3 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Pagnotta del Dittaino* (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos „Pagnotta del Dittaino“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 516/2009 ([2]), specifikacijos pakeitimo paraišką;

(2) paraiškos tikslas – iš dalies pakeisti specifikaciją: patikslinti gamybos būdo aprašymą ir atnaujinti nuorodas į teisės aktus;

(3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Pagnotta del Dittaino“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Šio reglamento II priede pateikiamas bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos aspektais.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2014 m. birželio 3 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOŞ
Komisijos narys

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 155, 2009 6 18, p. 7.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos „Pagnotta del Dittaino“ specifikacijos pakeitimai:

1.1. **Gamybos būdas**

— Kietųjų kviečių, kurių miltai sudaro 70 % gamyboje naudojamų miltų, rūšių grupei priskiriamos ir kviečių rūšys *Bronte*, *Iride* ir *Sant'Agata*. Pakeitimas atliekamas atsižvelgiant į neišvengiamą rūšių atnaujinimo procesą. Taip žemdirbiams ir žemės ūkio sektoriui sudaromos sąlygos daugiausia naudoti Sicilijos ir kitų regionų kompetentingų institucijų sertifikuotas kviečių rūšis, pritaikytas Sicilijos regiono bei auginimo vietovės sąlygoms ir ypač tinkamas duonai kepti. Todėl šiuo pakeitimu siekiama paskatinti žemdirbius iš teritorijoje labiausiai paplitusių rūšių sėklų rinktis sertifikuotas sėklas.

— Numatoma įtraukti nuostatą, pagal kurią ne daugiau kaip 30 % viso kietųjų kviečių miltų kiekio gali sudaryti bet kurios į nacionalinį registrą įtrauktos rūšies kietųjų kviečių miltai. Pakeitimas grindžiamas gamintojų pageidavimu „Pagnotta del Dittaino“ gamyboje naudoti ir kitų rūšių kviečių, nustatytų atliekant mokslinius tyrimus ir tinkamų duonai kepti, miltus. Be to, didesnis rūšių pasirinkimas reikalingas ir todėl, kad būtų išspręsta problema rasti kai kurias retai benaudojamas rūšis.

— Kietųjų kviečių ir jų miltų savybių aprašyme numatyta pakeisti jų cheminių parametrų ženklus, t. y. tam tikrais atvejais „>“ pakeisti į „≥“, o vietoj „<“ rašyti „≤“. Pakeitimas atliekamas atsižvelgiant į duonai kepti naudojamų žaliavų analizės rezultatus ir neturi poveikio gaminio savybėms, nes naudojamų kviečių ir jų miltų cheminės vertės yra labai artimos šiuo metu nustatytoms vertėms.

— Pakeistas geltonumo indeksas – vietoj „> 17b minolta“ nustatoma „≥ 14b minolta“. Nacionaliniai kietųjų kviečių rūšių tyrimai parodė, kad Sicilijoje vidutinis geltonumo indeksas yra lygus 16 (nustatyta tiriant rupius miltus), t. y. daug žemesnis, nei manyta anksčiau. Indeksas 14 yra ribinė vertė, kurią atitinka visų „Pagnotta del Dittaino“ gamyboje naudojamų kietųjų kviečių rūšys.

— Tikslinga išbraukti tam tikrus „Pagnotta del Dittaino“ gamyboje naudojamų kietųjų kviečių miltų cheminius parametrus. Taip siekiama palengvinti gamintojų darbą ir sumažinti cheminių analizių išlaidas. Išbraukiami parametrai, susiję su glitimu, geltonumo indeksu, absorbcija, kilimo laiku, stabilumu ir minkštėjimo laipsniu. Kai kuriems iš šių parametrų (absorbcijai, kilimo laikui, stabilumui ir minkštėjimo laipsniui) nustatyti būtina turėti specialią daug kainuojančią matavimo įrangą ir galimybę naudotis įrengtomis laboratorijomis, kuriose dirba kvalifikuoti laborantai, o su glitimu ir geltonumo indeksu susiję parametrai labai priklauso nuo baltymų kiekio, todėl jų matuoti neverta.

— Šiuo metu galiojančioje specifikacijoje nustatytas mažesnis nei 480 sekundžių kritimo skaičius. Kad būtų užtikrinta subalansuota ir bet kuriuo atveju ilgesnė nei 480 s amilazės veikla, atliekant pakeitimą nustatomas nuo 480 iki 800 sekundžių intervalas. Šiuo pakeitimu uždraudžiama naudoti miltus, kurių vertės mažesnės už nustatytas ribines vertes ir kuriuos tiriant nustatyta duonos minkštimo ir purumo defektų, t. y. atitinkamai, lipnumas ir nereguliarumas.

— Nustatytos druskos kiekio ribos. Druskos kiekis skiriasi priklausomai nuo tešlai naudojamo vandens kiekio ir druskos savybių.

— Kad gamybos procesas būtų kuo geriau pritaikytas prie skirtingo dydžio duonos gamybos, pakeičiamas kildinimo ir kepimo laikas.

— Norint palengvinti gamybos procesą, numatomas didesnis lankstumas, susijęs su atskirų gamybos etapų trukme.

1.2. **Kita Atnaujintos nuorodos į teisės aktus**

Atnaujinamos nuorodos į teisės aktus.

II PRIEDAS

BENDRASIS SUVESTINIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO“

EB Nr. IT-PDO-0105–01186–11.12.2013

SGN () SKVN (X)

1. **Pavadinimas**

„Pagnotta del Dittaino“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.4 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Vartotojams pateikiamas SKVN „Pagnotta del Dittaino“ žymima duona būna tradicinės apvalios formos. Ji parduodama 500–1 100 g svorio kepalais arba į riekes supjaustytais puskepaliais. Plutos storis 3–4 mm, ji vidutinio kietumo. Minkštimas elastingas, gelsvas, smulkiai akytas, kompaktiškas ir vientisas. Produkto drėgnumas nedidesnis nei 38 %, jo jutiminės savybės, pavyzdžiui, kvapas, skonis ir šviežumas, išlieka nepakitusios ne trumpiau kaip 5 paras nuo pagaminimo.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

SKVN „Pagnotta del Dittaino“ – tai duona, pagaminta naudojant natūralų raugą ir permaltus 4 punkte nurodytoje vietovėje išaugintų *Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride* ir *San'Agata* rūšių kietųjų kviečių miltus, kurie sudaro ne mažiau kaip 70 % visų naudojamų miltų kiekio. Likusius 30 % sudaro gamybos vietovėje iš *Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta* ir kitų kietųjų grūdų rūšių, įtrauktų į nacionalinį augalų rūšių registrą, pagaminti miltai.

Miltams naudojami kietieji kviečiai turi būti išauginti iš sertifikuotų sėklų ir atitikti šiuos kokybės reikalavimus: hektolitro masė ≥ 78 kg/hl; baltymai (bendras N kiekis × 5,70) ≥ 12 % sausoje medžiagoje; drėgnis ≤ 12,5 %; glitimas ≥ 8 % sausojoje medžiagoje; geltonumo indeksas ≥ 14b minolta.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

–

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Kviečiai turi būti auginami ir pjaunami, o SKVN „Pagnotta del Dittaino“ žymima duona gaminama 4 punkte nurodytoje vietovėje.

(*) OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kad būtų išsaugota ir užtikrinta gaminio kokybė, „Pagnotta del Dittaino“ turi būti nustatytoje geografinėje vietovėje nedelsiant pakuojama į perforacinę plėvelę arba į modifikuotos atmosferos pakuotę. Taip užtikrinama gaminio higiena, o kartu jis gali kvėpuoti.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Etiketėje turi būti pateiktas SKVN „Pagnotta del Dittaino“ logotipas ir Sąjungos simbolis.

Draudžiama pridėti bet kokį nenumatytą įrašą. Tačiau leidžiama daryti nuorodas į privačius ženklus, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo. SKVN „Pagnotta del Dittaino“ logotipas yra stačiakampio formos, jo apačioje kairėje pavaizduotos dvi statmenos viena kitai kietųjų kviečių varpos. Jomis pažymimos erdvės, kurioje pavaizduoti du duonos kepalai (visas kepalas ir ant jo uždėtas puskepalis), ribos. Viršuje centre viena horizontalia linija pateikiamas užrašas „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Pagnotta del Dittaino“ gamybos vietovė apima Enos provincijos Adžyros, Aidonės, Asoro, Kalašibetos, Enos, Galjano Kastelferato, Leonfortės, Nikozijos, Nisorijos, Pjaca Armerinos, Regalbuto, Sperlingos, Valgvarnera Karopepės bei Vilarozos komunas ir Katanijos provincijos Kastel di Judikos, Raduzos ir Ramakos komunas.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

„Pagnotta del Dittaino“ gaminti naudojamų kviečių auginimo vietovei būdingas tipiškas Vidužemio jūros klimatas: per metus čia iškrenta labai netolygus kritulių kiekis (daugiausia jų būna rudenį ir žiemą), o vidutinis metinis kritulių kiekis sudaro apie 500 mm, vidutinė mėnesio temperatūra būna aukštesnė liepą ir rugpjūtį, o žemiausia – sausį ir vasarį, tačiau iki 0 °C (t. y. temperatūros, kuri galėtų pakenkti kultūroms) ji nukrenta labai retai. Dirvožemis, kuriame auginami kietieji kviečiai, yra vidutiniškai molingas ir mišrus.

5.2. *Produkto ypatumai*

SKNV „Pagnotta del Dittaino“ žymimas gaminys iš kitų tokios pat prekių kategorijos gaminių išsiskiria plutos konsistencija ir gelsvu, smulkiai akytu, kompaktišku ir vientisu minkštimu. Kita SKVN „Pagnotta del Dittaino“ išskirtinė savybė – net 5 dienas išliekančios nepakitusios jutiminės savybės, pavyzdžiui, kvapas, skonis ir šviežumas.

Seniau nuimti javai būdavo sandėliuojami specialiose talpyklose arba sandėliuose ir taip natūraliai apsaugomi nuo drėgmės. Ūkininkai neturėjo galimybių imtis priemonių grūdams apsaugoti nuo užsikrėtimo grybeliu arba nuo vabzdžių parazitų. Priklausomai nuo poreikių, kviečiai būdavo vežami malti į artimiausius malūnus.

Be to, atliekamas tik pirminis nustatytoje vietovėje užaugintų kietųjų kviečių valymas nuo šiaudų, nešvarumų ir svetimkūnių, vėliau kviečiai sandėliuojami silosinėse, nenaudojant pesticidų ir sintetinių cheminių produktų. Malūnuose leidžiamas tik fizinis grūdų apdorojimas, Tai reiškia, kad juos leidžiama vėsinti naudojant šaltą orą ir maišyti.

Taip apdorojant masės temperatūra nepakyla per aukštai, kad susidarytų sąlygos, palankios pelėsiui ar mikotoksinams atsirasti, vabzdžiams parazitams išsiristi iš kiaušinėlių arba net grūdvaisiams sudygti.

Natūralus raugas gaunamas tinkamai atnaujinant motininį raugą. Toks atnaujinimas atliekamas paimant dalį motininio raugo ir jį sumaišant su dviem dalimis kietųjų kviečių miltų bei viena dalimi vandens. Sumaišius gaunama tešla, kuri padalijama į keturis ruošinius kildinimui. Vienas ruošinių paliekamas kaip motininis, kuris vėliau atnaujinamas, o kiti trys brandinami ne trumpiau kaip penkias valandas, o paskui dedami į duonos tešlą kaip natūralus raugas.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

5.2 punkte aprašyti „Pagnotta del Dittaino“ ypatumai labai susiję su 4 punkte nurodytos geografinės gamybos vietovės morfologinėmis, dirvožemio ir klimato savybėmis. Tokias išskirtines duonos savybes neabejotinai lemia kietųjų kviečių, pagrindinės sudedamosios dalies, kuri labai svarbi gamybos procese, kokybė. Minėtos vietovės dirvožemyje ir ten vyraujančiomis klimato sąlygomis užaugę kietieji kviečiai būna labai geros kokybės ir pasižymi puikiomis sanitarinėmis savybėmis (juose nebūna mikotoksinų), todėl iš jų gaminama unikaliomis jutiminėmis savybėmis išsiskirianti SKVN „Pagnotta del Dittaino“.

Kaip liudija istoriniai duomenys, šioje vietovėje duona nuo seno buvo kepama iš kietųjų kviečių, kitaip nei kitose Italijos vietovėse, kuriose buvo ir toliau naudojami paprastųjų kviečių miltai. Dėl šios ypatybės gaminamo produkto pagrindinės jutiminės savybės gali išlikti nepakitusios savaitę.

Šios savybės išsilaikydavo ne tik dėl to, kad buvo naudojami permalti kietųjų kviečių miltai, bet ir dėl to, kad buvo naudojamas motininis raugas (it. criscenti). Rūgščios tešlos fermentacija priklauso nuo dinamiškos pieno bakterijų ir mielių pusiausvyros. Pagrindinės bakterijų rūšys: *Lactobacillus sanfranciscensis (Lactobacillus brevis subsp. lindneri), Candida milleri* ir *Saccharomyces exiguus.*

Nemažai iš senoviniuose tekstuose pateikiamų duomenų yra surinkti kietųjų kviečių auginimo vietovėje. Laikui bėgant šiuose tekstuose sukauptas žinių ir su javų auginimu, o ypač su duonos gamyba, susijusių papročių paveldas.

Sicilijos vidaus vietovėse, kurioms priklauso Enos ir Katanijos provincijos, kietųjų kviečių auginimas labai svarbus ne tik dėl to, kad šia kultūra apsėjamas didelis plotas, tačiau ir todėl, kad šiuose regionuose tradiciškai būdavo auginami kietieji kviečiai be drėkinimo. Dėl dirvos ir klimato sąlygų šiose komunose tik kietųjų kviečių auginimas kiekvienais metais vietos ūkininkams gali užtikrinti darbo vietas ir pakankamas pajamas.

Apie kietųjų kviečių reikšmę Sicilijos gyventojų mitybos įpročiams veikale „De Naturalis Historia“ rašo Plinijus Vyresnysis. Kituose Italijos pusiasalio regionuose miltai buvo gaminami iš gilių, kaštonų ar kitų javų, tokių kaip miežiai ir rugiai, o Sicilijos ūkininkai išmoko kepti duoną iš kvietinių miltų. Būtent dėl šio atradimo, pasak Sonnino, Sicilijos ūkininkai, nepaisant didelio skurdo, sugebėjo išgyventi, nes maitinosi duona iš kvietinių miltų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).