REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 613/2014

tat-3 ta' Ġunju 2014

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mniżżla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Pagnotta del Dittaino (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u b'mod partikolari l-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tal-Italja għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pagnotta del Dittaino", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 516/2009 ([2]).

(2) It-talba għandha l-għan li temenda l-ispeċifikazzjonijiet li jistabilixxu l-metodu għall-kisba u l-aġġornament tar-referenzi leġiżlattivi.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġustifikata. Billi din hija emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr rikors għall-proċedura stabbilita fl-Artikoli 50 sa 52 tal-istess Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pagnotta del Dittaino" hija emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

L-Anness II ta' dan ir-Regolament jinkludi d-Dokument Uniku kkonsolidat li jistabbilixxi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-3 ta' Ġunju 2014.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) ĠU L 155, 18.6.2009, p. 7.

ANNESS I

Fl-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pagnotta del Dittaino", hija approvata l-emenda li ġejja:

1.1. **Metodu ta' produzzjoni**

— Il-varjetajiet Bronte, Iride u Sant'Agata huma inklużi fil-grupp ta' varjetajiet li flimkien jgħaqqdu 70 % tad-dqiq tal-qamħ durum użat. L-emenda kienet meħtieġa minħabba l-proċess inevitabbli ta' sostituzzjoni tal-varjetà tal-qamħ użata, li permezz tagħha varjetajiet iċċertifikati mill-korpi kompetenti stabbiliti fi Sqallija kif ukoll barra, u adattati għall-ambjent ta' koltivazzjoni Sqalli u b'mod partikolari għall-produzzjoni tal-ħobż, ikunu aktar disponibbli għall-bdiewa u għas-settur. L-emenda għandha għalhekk l-għan li tippromwovi l-attività tal-produtturi biex jiksbu ż-żerriegħa ċċertifikata skont il-varjetajiet l-aktar komuni fit-territorju.

— Għandhom jiġu introdotti l-varjetajiet kollha tal-qamħ durum imniżżla fir-reġistru nazzjonali, b'limitu ta' 30 % tad-dqiq kollu. L-emenda hija bbażata fuq l-eżiġenza tal-produtturi biex fil-produzzjoni tal-"Pagnotta del Dittaino" jużaw ukoll varjetajiet ta' qamħ oħra żviluppati mir-riċerka xjentifika u adattati għall-produzzjoni tal-ħobż. Barra minn hekk, għażla ikbar ta' varjetajiet hija meħtieġa wkoll minħabba d-diffikultajiet li wieħed isib meta jiġi biex juża varjetajiet li huma diffiċli biex jinsabu billi ma għadhomx jiġu kkoltivati.

— Fir-rigward tad-deskrizzjoni tal-karatteristiċi tal-qamħ durum u tad-dqiq, is-sinjali tal-parametri kimiċi tagħhom ġew modifikati, skont il-każijiet differenti, minn > għal ≥ u minn < għal ≤. L-emenda tqis is-sejbiet analitiċi tal-materja prima użata fil-produzzjoni tal-"pagnotta" u ma tikkompromettix il-karatteristiċi tal-"Pagnotta del Dittaino", billi jintużaw qamħ u dqiq ta' karatteristiċi b'valuri qrib ħafna tal-limiti attwalment stabbiliti.

— Bidla fil-valur tal-indiċi ta' sfura minn > 17b minolta għal ≥ 14b minolta. Studji li saru fil-qasam tal-Ittestjar Nazzjonali tal-varjetajiet tal-qamħ durum fi Sqallija juru valuri medji tal-indiċi ta' sfura ta' 16 (valur ibbażat fuq id-dqiq tal-qamħ), ħafna inqas minn dawk ikkunsidrati fil-bidu. Il-valur 14 huwa l-limitu li jista' jintlaħaq mill-varjetajiet kollha fil-produzzjoni tal-"Pagnotta del Dittaino".

— Huwa xieraq li jiġu eliminati ċerti parametri kimiċi għad-dqiq li għandu jintuża fil-proċess ta' produzzjoni tal-"Pagnotta del Dittaino", sabiex tiġi faċilitata l-attività tal-produtturi u jitnaqqsu l-ispejjeż għall-analiżi kimiċi. Speċifikament, ġew eliminati parametri dwar il-glutina, l-indiċi ta' sfura, l-assorbiment, iż-żmien ta' żvilupp, l-istabbiltà u l-grad ta' trattib. Uħud minn dawn (l-assorbiment, iż-żmien ta' żvilupp, l-istabbiltà u l-grad ta' trattib) jeħtieġu strumentazzjoni speċifika li timplika spejjeż sinifikanti, u d-disponibbiltà ta' laboratorji attrezzati b'tekniċi kwalifikati, filwaqt li għall-parametri dwar il-glutina u l-indiċi ta' sfura, dawn huma marbuta mal-kontenut ta' proteini u għalhekk id-determinazzjoni tagħhom hija superfluwa.

— Fir-rigward tal-ħin tal-waqgħa (F.N.), l-Ispeċifikazzjoni attwali tipprevedi valur anqas minn 480 sekonda. Bl-emenda se tiġi introdotta medda ta' bejn 480 u 800 sekonda sabiex tiġi żgurata attività tal-amilażi bilanċjata, jew imqar ta' iktar minn 480. L-emenda teskludi l-użu ta' dqiq b'valur inqas mil-limitu stabbilit, dqiq li studji speċifiċi sabu fih difetti fl-ilbieba (aderenza) jew fil-porożità (irregolari).

— Se tiġi introdotta wkoll medda fl-ammont ta' melħ. L-ammont ta' melħ fil-fatt ivarja skont il-kwantità ta' ilma fit-taħlita u l-karatteristiċi tal-melħ li jintuża.

— Se jiġu applikati tibdiliet fiż-żmien għall-ħmira u għat-tisjir, sabiex jittejjeb il-proċess ta' produzzjoni għal qisien differenti tal-"pagnotta".

— Mistennija tkun hemm aktar flessibiltà fiż-żmien ta' eżekuzzjoni tal-istadji differenti tal-proċess ta' produzzjoni sabiex dan jiġi faċilitat.

1.2. **Oħrajn: Referenza ġuridika aġġornata**

Ir-referenzi ġuridiċi ġew aġġornati.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel (*)

"PAGNOTTA DEL DITTAINO"

Nru tal-KE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

IĠP () DPO (X)

1. **Isem**

"Pagnotta del Dittaino"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.4. Ħobż, pasti, kejkijiet, ħlewwiet, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Meta l-"Pagnotta del Dittaino" titqiegħed fis-suq għall-konsum, din għandha tkun fil-forma tonda tradizzjonali, u d-daqs tagħha għandu jkun bejn il-500 u l-1 100 gr, jiġifieri daqs nofs "pagnotta" mqattgħa. Il-qoxra għandu jkollha ħxuna ta' bejn 3 u 4 mm, b'ebusija medja. L-ilbieba hija safra ċara, fina, kompatta u uniformi b'konsistenza elastika. Il-kontenut ta' ndewwa fil-prodott ma għandux jaqbeż it-38 %, u l-karatteristiċi sensorjali, bħar-riħa, it-togħma u l-freskezza, idumu għal ħamest ijiem mid-data tal-produzzjoni.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-DPO "Pagnotta del Dittaino" tirreferi għal ħobż li jinħadem permezz ta' metodu partikolari fejn tintuża l-ħmira naturali u d-dqiq tal-qamħ durum mishuq, miksub fit-territorju msemmi fil-punt 4, u b'tal-anqas 70 % tal-ammont kollu ta' dqiq użat ġej mill-varjetajiet Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, u San'Agata. It-30 % li jifdal irid xorta waħda jkun qamħ durum mill-varjetajiet Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta, u varjetajiet oħra ta' qamħ durum imniżżla fir-reġistru nazzjonali tal-varjetajiet veġetali, imkabbra fiż-żona ta' produzzjoni.

Il-qamħ durum li jintuża fil-process tal-produzzjoni tad-dqiq għandu jiġi minn żerriegħa ċertifikata, u għandu jissodisfa r-rekwiżiti minimi ta' kwalità kif ġej: piż għal kull ettolitru ≥ 78 kg/hl; proteini (Nru tot. × 5,70) ≥ 12 % ta' materja niexfa; kontenut ta' ndewwa ≤ 12,5 %; glutina ≥ 8 % ta' materja niexfa; indiċi ta' sfura ≥ 14b minolta.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom iseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita*

Ix-xogħol ta' koltivazzjoni u ħsad tal-qamħ u x-xogħol ta' produzzjoni tad-DPO "Pagnotta del Dittaino" għandhom isiru ġewwa ż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4.

(*) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12, sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012, dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

3.6. *Regoli speċifiċi għall-qtugħ, għat-tħakkik, għall-ippakkjar, eċċ.*

Il-"Pagnotta del Dittaino" għandha tiġi ppakkjata mill-ewwel, ġewwa ż-żona ġeografika ddefinita, f'film tal-plastik bil-mikropori, jiġifieri f'atmosfera modifikata biex tiggarantixxi konformità mal-istandards ta' iġene u ta' saħħa, u fl-istess ħin b'mod li l-prodott jkollu biżżejjed arja, sabiex jiġu ppreżervati l-karatteristiċi kwalitattivi tal-prodott.

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar*

Fuq it-tikketta għandu jkun hemm il-logo tad-denominazzjoni "Pagnotta del Dittaino" u s-simbolu tal-Unjoni.

Ma tista' tiżdied l-ebda kwalifikazzjoni li ma tkunx espressament prevista. Madankollu tista' ssir kwalunkwe referenza għal ditti privati sakemm dawn ma jkollhomx għan ta' tifħir jew jkunu intenzjonati li jqarru bil-konsumatur. Il-logo tad-denominazzjoni huwa rettangolari u magħmul minn żewġ sbuliet tal-qamħ durum li jibdew minn isfel fuq in-naħa tax-xellug, f'pożizzjoni perpendikolari, u li jiddelimitaw spazju li fih hemm żewġ "pagnotte", b'waħda minnhom tkun sħiħa u u tidher fuq l-oħra, li tkun maqtugħa fi tnejn. Fuq, fiċ-ċentru tar-rettangolu, jidhru il-kliem miktubin f'linja waħda orizzontali "PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP".

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ta' produzzjoni tad-DPO "Pagnotta del Dittaino" hija marbuta mal-muniċipalitajiet ta' Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa fil-provinċja ta' Enna u l-muniċipalitajiet ta' Castel di Iudica, Raddusa u Ramacca fil-provinċja ta' Katanja.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-kultivazzjoni tal-qamħ għall-produzzjoni tal-"Pagnotta del Dittaino" hija kkaratterizzata minn klima tipika għall-Mediterran, b'xita irregolari ħafna matul is-sena kollha, bl-aktar preċipitazzjoni fil-perjodu ta' bejn il-ħarifa u x-xitwa b'medji ta' madwar 500 mm fis-sena, u b'temperaturi medji fix-xahar l-aktar għolja fix-xhur ta' Lulju u Awwissu, filwaqt li dawk l-aktar baxxi huma rreġistrati f'Jannar u fi Frar, u f'każijiet eċċezzjonali biss jistgħu jkunu tant baxxi li jikkaġunaw il-ħsara fil-kultivazzjoni (0 °C). Il-ħamrija taż-żona tal-kultivazzjoni hija ta' konsistenza pjuttost ramlija.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Id-DPO "Pagnotta del Dittaino" hija differenti mill-prodotti l-oħra fl-istess kategorija tas-suq speċjalment minħabba l-konsistenza tal-qoxra, il-kulur isfar ċar u l-konsistenza fina, kumpatta u uniformi tal-ilbieb. Karatteristika oħra partikolari tad-DPO "Pagnotta del Dittaino" hija l-kapaċità tagħha li żżomm il-karatteristiċi sensorjali tagħha, bħarriħa, it-togħma u l-freskezza, għal ħamest ijiem.

Fl-antik, wara l-ħsad il-qamħ kien jinġabar f'fosos apposta jew fi mħażen, u naturalment kienu protetti mill-ilma. Ma kienx jiġi ttrattat kontra infestazzjonijiet ta' fungus jew insetti parassiti. Meta kien ikun meħtieġ, il-qamħ kien jiġi trasferit għat-tħin fl-imtieħen tal-inħawi.

Bl-istess mod il-qamħ durum li jinħasad fiż-żona ddefinita jingħata biss trattament tat-tindif u biex jinħeles mittibna u mill-impuritajiet u materjal barrani, imbagħad jinħażen fis-silos u jiġi kkonservat mingħajr l-użu ta' pestiċidi u prodotti kimiċi bħal dawn. L-uniku trattament li huwa permess fl-imtieħen huwa ta' natura fiżika biss. Fil-fatt issir refriġerazzjoni tal-massa b'arja kiesħa filwaqt li l-qamħ jiddawwar.

Trattamenti bħal dawn fil-fatt jipprevjenu milli l-ħażna tiswa iżżejjed, fenomenu li joħloq ambjent adattat għall-iżvilupp ta' moffa, għall-formazzjoni ta' mikrotossini u t-tfaqqis tal-bajd tal-insetti parassiti, u li jista' jipprovoka wkoll il-ġerminazzjoni tal-karossidi.

Il-ħmira naturali tirriżulta minn"ħmira omm" li tiġi mġedda kultant żmien. Dan it-tiġdid isir billi tittieħed parti mill-"ħmira prima" u titħallat ma' żewġ partijiet ta' dqiq u parti oħra ta' ilma sabiex tinkiseb, wara li tkun saret it-taħlita, massa li minnha jittieħdu erba' biċċiet ta' għaġina. Waħda minnhom tintuża bħala l-"ħmira omm" u għalhekk tiġġedded, u t-tlieta l-oħra, wara minimu ta' ħames sigħat ta' maturazzjoni, jiżdiedu mat-taħlita bħala "ħmira naturali."

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-karatteristiċi partikolari tal-"Pagnotta del Dittaino" deskritti fil-punt 5.2 huma kkawżati direttament mill-karatteristiċi morfoloġiċi u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4. Dawn il-karatteristiċi speċifiċi bla dubju ġejjin minn u għalhekk huma marbutin direttament mal-qamħ durum li jitqies bħal materja prima ewlenija, u li jippredomina waqt il-proċess tal-produzzjon, filwaqt li, minħabba l-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima tat-territorju msemmi, jassumi valuri kwalitattivi għoljin u karatteristiċi ta' saħħa eċċellenti (mingħajr mikrotossini), li jagħtu lid-DPO "Pagnotta del Dittaino" karatteristiċi organolettiċi uniċi.

F'din iż-żona ġeografika, kif jidher minn xhieda storiċi, il-qamħ durum minn dejjem kien jintuża biex jinħema l-ħobż bih, mhux bħal ma jsir f'żoni oħra fl-Italja fejn kien u għadu jintuża d-dqiq tal-qamħ komuni. Din il-karatteristika tirriżulta fi prodott li kapaċi jżomm il-karatteristiċi organolettiċi ewlenin għal perjodu ta' ġimgħa.

Iż-żamma ta' dawn il-karatteristiċi hija dovuta mhux biss għall-użu tad-dqiq tal-qamħ durum, iżda wkoll għall-użu tal-"criscenti" [ħmira naturali]. Il-fermentazzjoni tal-għaġina aċiduża hija bbażata fuq l-ekwilibriju dinamiku bejn il-batterji tal-ħalib u l-ħmira. L-ispeċi mikrobiċi prinċipali li jinsabu huma: Il-*Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis ssp. lindneri*), il-*Candida milleri* u s-*Saccharomyces exiguus*.

Fost id-diversi xhieda misjuba f'kitbiet antiki, hemm ħafna fil-fatt li nġabru fiż-żona tal-kultivazzjoni tal-qamħ durum u li biż-żmien saru ħażna ta' wirt ta' għarfien u ta' drawwiet inerenti fil-kultivazzjoni taċ-ċereali u l-produzzjoni tal-ħobż.

Il-kultivazzjoni tal-qamħ durum fiż-żoni interni ta' Sqallija, inklużi l-muniċipalitajiet fil-provinċji ta' Enna u ta' Katanja, hija attività importanti mhux biss minħabba d-daqs taż-żona ddedikata għaliha, iżda wkoll għax tinvolvi artijiet li tradizzjonalment kienu jintużaw għall-kultivazzjoni tal-qamħ durum niexef. F'dawn il-muniċipalitajiet, tul is-snin, kemm minħabba l-kundizzjonijiet tal-ħamrija kif ukoll dawk tal-klima, l-unika kultivazzjoni li kienet tiggarantixxi x-xogħol u d-dħul għan-nies tal-lokal kienet dik tal-qamħ durum.

Xhieda tal-rwol importanti li l-qamħ durum kellu fid-drawwiet tal-ikel tal-Isqallin tingħata minn Plinju x-Xiħ fid-"De Naturalis Historia". Fil-fatt, filwaqt li f'reġjuni oħra fil-peniżola Taljana d-dqiq kien jiġi mill-ġandri, mill-qastan jew minn ċereali oħra, bħax-xgħir u s-segala, fi Sqallija l-bdiewa tgħallmu jagħmlu l-ħobż mid-dqiq tal-qamħ. U kienet minħabba din is-sengħa, skont kif juri Sonnino, li l-bdiewa Sqallin irnexxielhom minkejja l-faqar kbir tagħhom, jgħixu fuq il-ħobż maħdum bid-dqiq tal-qamħ.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(Artikolu 5(7), tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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

Jew

billi wieħed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija (www.politicheagricole.it), jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (fil-parti ta' fuq tal-lemin tal-iskrin) u wara jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".