UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 613/2014 VAN DE COMMISSIE

van 3 juni 2014

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pagnotta del Dittaino (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie het verzoek van Italië onderzocht om een wijziging goed te keuren van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Pagnotta del Dittaino", die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 516/2009 van de Commissie ([2]).

(2) Gevraagd wordt om in het productdossier de werkwijze voor het verkrijgen van het product nader te omschrijven en de verwijzingen naar de geldende wetgeving bij te werken.

(3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening vastgestelde procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Pagnotta del Dittaino" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document met de belangrijkste punten van het productdossier is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 3 juni 2014.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 155 van 18. 6. 2009, blz. 7.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Pagnotta del Dittaino" worden goedgekeurd:

1.1. **Werkwijze voor het verkrijgen van het product**

— Bronte, Iride en Sant'Agata werden opgenomen in de groep met variëteiten die samen 70 % van de gebruikte bloem moeten uitmaken. Deze wijziging is nodig door de onvermijdelijke veranderingen in de tarweteelt waarbij variëteiten die gecertificeerd zijn door de bevoegde instanties in Sicilië of daarbuiten en die aangepast zijn aan de Siciliaanse omgeving beter beschikbaar zijn voor landbouwers en voor de gehele sector. Het gaat daarbij om variëteiten die bijzonder geschikt zijn voor het maken van brood en voor de landbouw in het algemeen. Deze wijziging is er dan ook op gericht om landbouwers aan te moedigen om gecertificeerd zaaizaad aan te kopen van de meest gangbare lokale variëteiten.

— Maximum 30 % van de gebruikte bloem mag afkomstig zijn van de hardetarwevariëteiten die worden vermeld in het nationale register. Deze wijziging is gebaseerd op het verzoek van de producenten om ook andere variëteiten te mogen gebruiken die het resultaat zijn van wetenschappelijk onderzoek en geschikt zijn voor de productie van „Pagnotta del Dittaino". Bovendien is het toevoegen van variëteiten ook nodig om de moeilijkheden aan te pakken in verband met het gebruik van bepaalde variëteiten die moeilijk te vinden zijn omdat ze nog nauwelijks worden gebruikt.

— In de beschrijving van de kenmerken van de harde tarwe en de verschillende soorten bloem werd het wiskundige symbool voor de chemische parameters voor harde tarwe en bloem waar toepasselijk gewijzigd van > in ≥ en van < in ≤. Deze wijziging houdt rekening met de analytische resultaten van de ingrediënten die worden gebruikt om pagnotta te produceren en doen geen afbreuk aan de kenmerken van „Pagnotta del Dittaino" aangezien de vermelde tarwe en bloem kwaliteiten hebben die heel dicht bij de huidige limieten liggen.

— Wijziging van de waarde voor geelindex van > 17b minolta naar ≥ 14b minolta. Uit studies op hardetarwevariëteiten die werden uitgevoerd in de context van „Experimenten op nationaal niveau" is gebleken dat de gemiddelde waarde voor de geelindex in Sicilië 16 bedraagt (waarde voor volkorenmeel) en daarmee veel lager ligt dan de oorspronkelijke schattingen. De waarde 14 is het niveau waaraan alle variëteiten die worden gebruikt voor de productie van „Pagnotta del Dittaino" voldoen.

— Er werd beslist om enkele chemische parameters met betrekking tot het soort bloem dat voor de productie van „Pagnotta del Dittaino" moet worden gebruikt, te schrappen. Dit zal het voor de producenten eenvoudiger maken en zal de kosten voor chemische analyses beperken. Meer specifiek werden de parameters voor gluten, de geelindex, absorptie, rijstijden, stabiliteit en de mate van zachtheid worden verwijderd. Sommige van deze parameters (absorptie, rijstijden, stabiliteit en de mate van zacht worden) vergen specifieke, dure meetapparatuur en vereisen de beschikbaarheid van laboratoria die zijn uitgerust met gekwalificeerd personeel. De parameters voor gluten en de geelindex daarentegen houden rechtstreeks verband met het proteïnegehalte en hoeven bijgevolg niet te worden gemeten.

— Wat het valgetal betreft, legt de huidige specificatie een waarde van minder dan 480 seconden op. De wijziging voorziet in een valgetal tussen 480 en 800 seconden (met 480 seconden als minimum) om een evenwichtige amylaseactiviteit te garanderen. Deze wijziging sluit het gebruik uit van bloem met waarden onder de vastgelegde limiet en waarvoor specifieke studies problemen met het kruim (kleverigheid) en de sponzigheid (onregelmatig) hebben aangetoond.

— Er werden een boven- en ondergrens ingevoerd met betrekking tot de hoeveelheid zout. De hoeveelheid zout is namelijk afhankelijk van de hoeveelheid water in het deeg en van het type zout dat wordt gebruikt.

— De rijs- en baktijden kunnen worden gewijzigd om het productieproces te optimaliseren afhankelijk van de grootte van de pagnotta.

— Er werd een grotere flexibiliteit ingevoerd in de tijd die wordt besteed aan elke afzonderlijke productiefase om het productieproces te vergemakkelijken.

1.2. **Overig: Juridische aanpassingen**

De juridische verwijzingen werden bijgewerkt.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO"

EG-nummer: IT-PDO-0105-01186-11.12.2013

BGA () BOB (X)

1. **Naam**

„Pagnotta del Dittaino"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.4. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Pagnotta del Dittaino" wordt in de handel gebracht in een traditionele ronde vorm met een gewicht tussen 500 g en 1 100 g, ofwel in de vorm van een half brood. De korst, met een dikte tussen 3 mm en 4 mm, is halfhard. Het kruim is zachtgeel, met een fijne structuur. Het is compact en eenvormig met een hoge elasticiteit. De vochtigheid van het product is niet hoger dan 38 % en de sensorische kenmerken, zoals geur, smaak en versheid, blijven tot vijf dagen na de productiedatum behouden.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De BOB „Pagnotta del Dittaino" is brood vervaardigd op basis van een bijzonder kneedproces waarvoor natuurlijke gist en fijn gemalen griesmeel van harde tarwe nodig zijn. De tarwe is afkomstig van het in punt 4 omschreven gebied en behoort tot de variëteiten Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride en Sant'Agata. Minstens 70 % van de gebruikte bloem bestaat uit deze tarwesoorten. De resterende 30 % moet hoe dan ook bestaan uit harde tarwe van de variëteit Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor en Vendetta of uit andere hardetarwevariëteiten die in het nationale register met variëteiten worden vermeld en in het productiegebied worden geteeld.

De harde tarwe waaruit het griesmeel wordt verkregen, moet afkomstig zijn van gecertificeerd zaaizaad en aan de volgende minimale kwaliteitseisen voldoen: elektrolytisch gewicht > 78 kg/hl; proteïne (N tot. × 5,70) ≥ 12 % op de droge stof; vochtigheid ≤ 12,5 %; gluten ≥ 8 % op de droge stof; geelindex ≥ 14b minolta.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De teelt- en oogstprocedures van de tarwe en de productie- en verpakkingsprocedures van de BOB „Pagnotta del Dittaino" moeten plaatsvinden in het in punt 4 omschreven productiegebied.

(*) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*

Om de kwalitatieve kenmerken van het product te behouden, moet de Pagnotta onmiddellijk in het afgebakende geografische gebied worden verpakt in een plastic film met microscopisch kleine openingen ofwel in een zodanig gemodificeerde omgeving dat het hygiënische/sanitaire aspect wordt verzekerd en het verpakte product toch kan ademen.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket moeten het logo van de benaming „Pagnotta del Dittaino" en het EU-symbool worden aangebracht.

Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden. Het gebruik van aanduidingen die verwijzen naar privé-merken is echter toegestaan, mits zij geen lovende betekenis hebben en de consument niet kunnen misleiden. Het logo van de benaming heeft een rechthoekige vorm; links onderaan vormen twee aren harde tarwe een rechte hoek met daarin 2 pagnottabroden, het ene een volledig brood en het tweede een half. Bovenaan in het midden van de rechthoek staat op een enkele lijn het horizontale opschrift „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP".

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de BOB „Pagnotta del Dittaino" omvat de gemeenten Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe en Villarosa in de provincie Enna en de gemeenten Castel di Iudica, Raddusa en Ramacca in de provincie Catania.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het gebied waar de voor de productie van „Pagnotta del Dittaino" gebruikte tarwe wordt geteeld, wordt gekenmerkt door een typisch mediterraan klimaat. De regenval varieert sterk in de loop van het jaar, met concentratie van de neerslag in de herfst en winter en gemiddelde jaarwaarden van ongeveer 500 mm. De gemiddelde maandtemperaturen zijn het hoogst in juli en augustus en het laagst in januari en februari, waarbij de temperatuur heel uitzonderlijk zo sterk kan dalen (tot 0 °C) dat schade wordt berokkend aan de teelt. De grond waarop de harde tarwe wordt geteeld, is gedeeltelijk kleihoudend.

5.2. *Specificiteit van het product*

Het product met de beschermde oorsprongsbenaming „Pagnotta del Dittaino" onderscheidt zich voornamelijk van de andere producten in zijn categorie door de samenstelling van de korst, de zachtgele kleur, de fijne structuur en het compacte en eenvormig zachte kruim. Een ander bijzonder kenmerk van de BOB „Pagnotta del Dittaino" is de mogelijkheid de sensorische kenmerken zoals geur, smaak en versheid gedurende vijf dagen te bewaren.

Van oudsher werd de geteelde tarwe opgeslagen in daarvoor bestemde putten of in opslagplaatsen en er op natuurlijke wijze bewaard, beschermd tegen water. Er werden geen behandelingen uitgevoerd om het graan te beschermen tegen schimmelinfecties of parasieten. Naargelang van de behoefte werd het voor het malen naar nabijgelegen molens gebracht.

De harde tarwe die in de afgebakende zone wordt geteeld, wordt vooraf gezuiverd om het stro, de onzuiverheden en vreemde stoffen te verwijderen en wordt vervolgens opgeslagen in silo's en bewaard zonder behulp van pesticiden en synthetische chemische producten. De enige toegestane behandelingen in de molens zijn uitsluitend van fysische aard. Het koelen van de massa met koude lucht en het keren zijn namelijk wel toegestaan.

Dergelijke behandelingen voorkomen namelijk oververhitting van de massa, een verschijnsel dat een omgeving creëert die gunstig is voor de ontwikkeling van schimmels, voor de vorming van giftige microsubstanties en voor het uitkomen van eieren van parasieten, en dat de ontkieming van het graan kan veroorzaken.

De natuurlijke gist is afkomstig van een „moedergist" die op het juiste moment wordt vernieuwd. De vernieuwing gebeurt door een deel van de „moedergist" te vermengen met twee delen griesmeel en een deel water. Na het kneden worden vier gistende massa's overgehouden. Hiervan wordt er een gebruikt als nieuwe „moedergist" en de overblijvende 3 delen worden na minstens 5 uur rijping als „natuurlijke gist" aan het broodmengsel toegevoegd.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De in punt 5.2 beschreven specifieke kenmerken van „Pagnotta del Dittaino" zijn strikt bepaald door de morfologische en pedoklimatologische kenmerken van het in punt 4 omschreven productiegebied. Deze specifieke kenmerken hangen onlosmakelijk samen met de harde tarwe die dient als belangrijkste en overheersende basisgrondstof in het productieproces en die, dankzij de pedoklimatologische kenmerken van het grondgebied in kwestie, kwalitatief hoogstaande waarden en uitstekende sanitaire kenmerken heeft (vrij van giftige microsubstanties), waardoor het brood de voor de BOB „Pagnotta del Dittaino" specifieke sensorische kenmerken krijgt.

De harde tarwe wordt, zoals blijkt uit het historische verband, van oudsher gebruikt voor het maken van brood — in tegenstelling tot andere zones in Italië waar bloem van zachte tarwe werd en wordt gebruikt — waardoor een product wordt verkregen dat gedurende een week de belangrijkste sensorische kenmerken bewaart.

Het bewaren van die kenmerken is niet alleen te danken aan het gebruik van het fijn gemalen griesmeel van harde tarwe, maar ook aan het gebruik van „criscenti" (natuurlijke gist). Het zure deeg gaat gisten door het dynamische evenwicht dat ontstaat tussen de melk- en gistbacteriën. De meest gebruikte microbiële soorten zijn *Lactobacillus sanfranciscensis (Lactobacillus brevis subsp. lindneri), Candida milleri* en *Saccharomyces exiguus*.

Tussen de talrijke in antieke geschriften teruggevonden getuigenissen, zijn er vele die betrekking hebben op het teeltgebied van de harde tarwe. Deze geschriften getuigen met name van de van oudsher overgeleverde knowhow en gewoontes inzake de teelt van graangewassen en de productie van het brood.

De teelt van harde tarwe in het Siciliaanse binnenland, waaronder de gemeenten in de provincies Enna en Catania, is van groot belang, niet enkel wat de daarvoor gebruikte oppervlakte betreft, maar ook omdat het duidelijk gaat om streken waar traditioneel harde tarwe wordt geteeld. In die gemeenten is het, zowel wegens de pedologische als de klimatologische omstandigheden, de enig mogelijke teelt die in de loop van de jaren de plaatselijke landbouwbevolking gegarandeerd werk en inkomsten heeft gegeven.

Een getuigenis over de aanzienlijke rol van harde tarwe in de voedingsgewoonten van de Sicilianen komt van Plinius de Oudere in „De Naturalis Historia". Terwijl men doorgaans in andere regio's van Italië bloem verkreeg uit eikels, kastanjes of andere graangewassen zoals gerst en rogge, leerden de mensen op Sicilië brood maken van tarwemeel. Volgens Sonnino slaagden de Sicilianen op het platteland er ondanks de grote armoede in te overleven doordat zij zich konden voeden met brood op basis van tarwemeel.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De volledige tekst van de productspecificaties is te vinden op de volgende website: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ofwel

door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza" (rechtsboven in het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (aan de EU ter toetsing voorgelegde productdossiers).