REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 613/2014 DA COMISSÃO

de 3 de junho de 2014

que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações de uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Pagnotta del Dittaino (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pagnotta del Dittaino», registada pelo Regulamento (CE) n.º 516/2009 da Comissão ([2]).

(2) O pedido visa alterar o caderno de especificações, para especificar o método de obtenção e atualizar as referências legislativas.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Pagnotta del Dittaino» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 3 de junho de 2014.

Pela Comissão
em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 155 de 18.6.2012, p. 7.

ANEXO I

É aprovada a seguinte alteração ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Pagnotta del Dittaino»:

1.1. **Método de obtenção**

— Incluem-se as variedades Bronte, Iride e Sant'Agata no grupo de variedades que compõem 70 % da sêmola semi-integral utilizada. Esta alteração impõe-se devido ao processo inevitável de renovação varietal que permite aos agricultores e ao setor disporem essencialmente de variedades certificadas por órgãos competentes criados na Sicília e fora dela, adaptadas à região da Sicília e especialmente convenientes para a panificação e a zona de cultivo. A alteração visa incentivar os produtores a encontrarem semente certificada entre as variedades mais propagadas no território.

— Prevê-se acrescentar (até 30 % da quantidade total de sêmola) todas as variedades de trigo duro inscritas no registo nacional. A alteração baseia-se na vontade expressa pelos produtores de poderem utilizar, no fabrico da «Pagnotta del Dittaino», igualmente outras variedades aperfeiçoadas em resultado da investigação científica e adaptadas à panificação. Além disso, o aumento da gama varietal é igualmente necessário para ultrapassar as dificuldades de emprego de certas variedades difíceis de encontrar, por serem raramente utilizadas.

— No que respeita à descrição das características do trigo duro e da sêmola, introduziram-se alterações ao sinal dos parâmetros químicos do trigo duro e da sêmola, que passou a ser, consoante os casos, ≥ em vez de > e ≤ em vez de <. Esta alteração tem em conta os resultados das análises das matérias-primas a partir das quais o produto é fabricado e não tem incidência nas características da «Pagnotta del Dittaino», pois incluem-se trigo e sêmola com características de valores muito próximos dos limites atualmente previstos.

— Alteração do valor do índice de amarelo, de > 17b minolta para ≥ 14 b minolta. Os estudos realizados no âmbito da «experimentação nacional» demonstram que o índice médio de amarelo das variedades de trigo duro regista na Sicília valores iguais a 16 (valor determinado com base em farinha integral), ou seja, muito aquém dos inicialmente considerados. O valor 14 corresponde ao limite que pode ser atingido por todas as variedades utilizadas no fabrico da «Pagnotta del Dittaino».

— É conveniente suprimir alguns parâmetros químicos relativos à sêmola a utilizar no processo de fabrico da «Pagnotta del Dittaino», para facilitar a tarefa dos fabricantes e limitar os custos das análises químicas. Mais concretamente, suprimiram-se os parâmetros sobre glúten, índice de amarelo, absorção, tempo de desenvolvimento, estabilidade e grau de amolecimento. Para alguns destes parâmetros (absorção, tempo de desenvolvimento, estabilidade e grau de amolecimento) é necessário dispor de material específico, o que pressupõe custos consideráveis e laboratórios dotados de técnicos qualificados; quanto aos parâmetros sobre glúten e o índice de amarelo, a sua determinação é redundante, pois estão intimamente ligados ao teor de proteínas.

— No que respeita ao índice de queda (F.N.), o caderno de especificações em vigor prevê valor inferior a 480 segundos. A alteração permite integrar uma escala de 480 a 800 segundos, de modo a garantir uma atividade amilásica equilibrada ou, em qualquer circunstância, superior a 480. Permite ainda excluir a utilização de farinhas que apresentem valores inferiores ao limite estabelecido relativamente ao qual estudos específicos demonstraram a presença de defeitos no miolo (aderência) e nos alvéolos (irregularidade).

— Prevê-se um intervalo no que respeita ao sal. Efetivamente, a quantidade de sal varia em função da quantidade de água da massa e das características do sal utilizado.

— Altera-se a duração de fermentação e de cozedura, de modo a otimizar o processo de produção em função das diferentes dimensões do pão.

— Concede-se maior flexibilidade no que respeita à duração de cada fase de fabrico, de modo a facilitar o processo de produção.

1.2. **Outras: Atualizações legislativas**

Alteraram-se as referências legais.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (*)

«PAGNOTTA DEL DITTAINO»

N.º CE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

IGP () DOP (X)

1. **Nome**

«Pagnotta del Dittaino»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

No momento do escoamento para o mercado a «Pagnotta del Dittaino» DOP apresenta-se na sua forma redonda tradicional, de peso compreendido entre 500 e 1 100 gramas, ou em metades fatiadas. A côdea, de 3 a 4 mm de espessura, apresenta consistência média. O miolo é amarelo-claro, finamente alveolado, compacto e uniforme, de grande elasticidade. A humidade do produto não supera os 38 % e as suas características sensoriais, como aroma, sabor e frescura, conservam-se durante cinco dias após o fabrico.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A DOP «Pagnotta del Dittaino» designa pão obtido pelo processo de fabrico que prevê a utilização de fermento natural e sêmola de trigo duro remoída produzida no território definido no ponto 4 e pertencente às variedades *Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride* e *San'Agata*, compondo 70 %, no mínimo, da farinha total utilizada. Os 30 % restantes devem ser compostos de trigo duro pertencente às variedades *Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta* e outras variedades de trigo duro inscritas no Registo nacional das variedades vegetais, cultivadas na área de fabrico.

O trigo duro a utilizar no processo de fabrico da sêmola deve provir de semente certificada e satisfazer os seguintes requisitos de qualidade: peso por hectolitro ≥ 78 kg/hl; proteínas (N tot. × 5,70) ≥12 % no extrato seco; humidade ≤ 12,5 %; glúten ≥ 8 % no extrato seco; índice de amarelo ≥14 b minolta.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de cultivo e colheita do trigo e as de fabrico da DOP «Pagnotta del Dittaino» devem ocorrer dentro da área de produção identificada no ponto 4.

(*) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12, substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

Para preservar e manter as características qualitativas do produto, a «Pagnotta del Dittaino» deve ser acondicionada imediatamente, na área geográfica identificada, em película de plástico microperfurada ou em atmosfera modificada, de modo a assegurar as condições de higiene e salubridade do produto e que lhe permitam respirar.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

O rótulo deve ostentar o logótipo da denominação «Pagnotta del Dittaino» e o símbolo da União.

É proibida a inclusão de menções não expressamente previstas. Todavia, autorizam-se referências a marcas particulares, desde que não possuam caráter laudatório nem sejam de cariz a induzir em erro o consumidor. O logótipo da denominação apresenta formato retangular e é composto de duas espigas de trigo duro, em baixo, à direita, as quais, pela sua disposição perpendicular, delimitam um espaço em que se encontram dois pães, o primeiro inteiro e, em cima dele, um segundo cortado em dois. Ao cimo, no centro do retângulo, figura, numa linha horizontal única, a inscrição «PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da DOP «Pagnotta del Dittaino» abrange as divisões administrativas (comunas) de Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe e Villarosa, na província de Enna, e as comunas de Castel di Iudica, Raddusa e Ramacca, na província de Catânia.

5. Relação com a área geográfica

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de cultivo do trigo necessário para o fabrico da «Pagnotta del Dittaino» caracteriza-se por clima tipicamente mediterrânico, marcado por um regime pluviométrico muito irregular ao longo de todo o ano, com concentração das precipitações no outono-inverno e valores médios anuais de aproximadamente 500 mm, e por temperaturas médias mensais mais elevadas em julho e agosto, com mínimas registadas em janeiro e fevereiro, com valores que só excecionalmente descem a níveis suscetíveis de danificar as culturas (0 °C). As terras de cultivo de trigo duro são constituídas por uma mistura medianamente argilosa.

5.2. *Especificidade do produto*

A DOP «Pagnotta del Dittaino» distingue-se dos produtos da mesma categoria, especialmente, pela consistência da côdea e pelo miolo amarelo-claro, finamente alveolado, compacto e uniforme. Uma outra característica especial da DOP «Pagnotta del Dittaino» é a sua capacidade de conservar inalteradas, durante, no mínimo, cinco dias, todas as propriedades organolépticas como o cheiro, o sabor e a frescura.

Antigamente, o trigo ceifado era armazenado em locais ou entrepostos específicos e conservado naturalmente ao abrigo da humidade. Os agricultores não recorriam a tratamentos destinados a proteger o cereal de infestações fúngicas ou de insetos parasitas. Consoante as necessidades, o trigo era transportado até aos moinhos vizinhos para a moenda.

À semelhança do que acontecia então, o trigo duro ceifado na área identificada é submetido exclusivamente a tratamentos de limpeza prévia, para eliminação de palha, impurezas e corpos estranhos, sendo, em seguida, armazenado em silos e conservado sem recurso a pesticidas e produtos químicos de síntese. Os únicos tratamentos autorizados nos moinhos são exclusivamente de natureza física. Efetivamente, autoriza-se que a massa seja refrigerada com ar frio e remexida.

Estes tratamentos permitem evitar que a massa atinja temperaturas excessivas, criando atmosfera propícia ao desenvolvimento de bolores, à formação de micotoxinas e à eclosão de ovos de insetos parasitas, ou mesmo à germinação de cariopses.

O fermento natural provém de «massa velha» corretamente renovada. A renovação consiste em colher uma dose de «massa velha» que é misturada em duas doses de sêmola e uma dose de água, para obtenção, após amassadura, de uma massa que permite moldar quatro partes de massa a levedar. Uma destas partes é utilizada como «massa-mãe», seguidamente renovada, e as outras três são adicionadas a massa de pão, como «fermento natural», após repouso durante cinco horas, no mínimo.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

As especificidades da «Pagnotta del Dittaino» descritas no ponto 5.2 estão estreitamente ligadas às características morfológicas e edafoclimáticas da área de produção identificada no ponto 4. Estas características especiais devem-se indubitavelmente ao trigo duro, principal ingrediente e predominante no processo de fabrico que, graças às condições edafoclimáticas do território de referência, possui valores qualitativos elevados e características sanitárias excelentes (isenção de micotoxinas), que conferem à DOP «Pagnotta del Dittaino» características organolépticas únicas.

Tal como ilustrado por testemunhos históricos, o trigo duro sempre foi utilizado na panificação nesta área geográfica, contrariamente a outras zonas de Itália em que continua a utilizar-se a farinha de trigo mole. Esta particularidade permite obter um produto que conserva as suas características principais durante uma semana.

A conservação destas características devia-se não apenas à utilização de sêmola de trigo duro remoída, mas também à utilização do «criscenti» (crescente, fermento natural). A fermentação da massa ácida assenta no equilíbrio dinâmico que se cria entre as bactérias lácticas e as leveduras. Principais espécies microbianas: *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis ssp. lindneri*), *Candida milleri* e *Saccharomyces exiguus*.

Entre os múltiplos testemunhos provenientes de textos antigos, muitos são os recolhidos na área de cultivo do trigo duro; ao longo dos tempos, tornaram-se depositários de um património de saber e de costumes inerentes à cultura dos cereais e, precisamente, ao fabrico do pão.

A cultura do trigo duro nas zonas interiores da Sicília que abrangem as comunas das províncias de Enna e Catânia ocupa um lugar importante não apenas ao nível de superfície, mas também por dizer respeito a regiões tradicionalmente utilizadas no cultivo de sequeiro do trigo duro. Nestas comunas, devido às condições edafoclimáticas, o trigo duro é a única cultura capaz de garantir emprego e rendimento correto à população agrícola local, ano após ano.

No seu «De Naturalis Historia», Plínio o Velho deixou-nos um testemunho do papel considerável do trigo duro nos hábitos alimentares dos habitantes da Sicília. Efetivamente, enquanto noutras regiões da península itálica se obtinham farinhas de bolota, castanha ou de outros cereais, como a cevada e o centeio, na Sicília os camponeses aprenderam a fabricar pão com farinha de trigo. Foi graças a este ensinamento, segundo Sonnino, que os camponeses da Sicília conseguiram sobreviver, apesar da extrema pobreza, pois alimentavam-se de pão à base de farinha de trigo.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço: http://www.politicheagricole.it/flex//cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ou

diretamente na página principal do sítio *web* do Ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».