REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 613/2014 AL COMISIEI

din 3 iunie 2014

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pagnotta del Dittaino (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Pagnotta del Dittaino", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 516/2009 al Comisiei ([2]).

(2) Scopul cererii este modificarea caietului de sarcini prin precizarea metodei de obținere și actualizarea trimiterilor legislative.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pagnotta del Dittaino" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 3 iunie 2014.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

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

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Pagnotta del Dittaino”:

1.1. **Metoda de obținere**

— Varietățile Bronte, Iride și Sant'Agata fac parte din grupul de varietăți care compun în proporție de 70 % făina utilizată. Modificarea se datorează unui proces inevitabil de reînnoire a varietăților, care le oferă agricultorilor și filierei o gamă mai bogată de varietăți certificate de către organismele competente, create în Sicilia și în alte zone, care sunt adaptate la regiunea siciliană și adecvate în mod special pentru panificație și pentru zona de cultură. Această modificare are ca scop să încurajeze producătorii să găsească semințele certificate printre varietățile cele mai răspândite în teritoriu.

— Se prevede adăugarea tuturor varietăților de grâu dur înscrise în registrul național (în limita a 30 % din cantitatea totală de făină). Modificarea are la bază dorința exprimată de producători de a utiliza, pentru producția de „Pagnotta del Dittaino”, și alte varietăți puse la punct în urma cercetărilor științifice, adaptate panificației. În plus, lărgirea gamei de varietăți este necesară și pentru depășirea dificultăților de utilizare a anumitor varietăți care sunt greu de găsit din cauza utilizării reduse.

— În ceea ce privește descrierea caracteristicilor grâului dur și ale tipurilor de făină, s-a modificat semnul parametrilor chimici al acestora, care a devenit, după caz, ≥ în loc de > și ≤ în loc de <. Modificarea ține cont de rezultatele analizelor materiilor prime din care se fabrică produsul și nu alterează caracteristicile „Pagnotta del Dittaino”, deoarece sunt incluse grâu și făină care prezintă caracteristici cu valori foarte apropiate de limitele prevăzute în prezent.

— Modificarea valorii indicelui de galben de la > 17b minolta la ≥ 14 b minolta. Din studiile realizate în cadrul „experimentării naționale” rezultă că varietățile de grâu dur înregistrează în Sicilia valori medii ale indicelui de galben egale cu 16 (valoare determinată pe baza făinii integrale), așadar mult sub cele luate în calcul inițial. Valoarea 14 corespunde limitei care poate fi atinsă de către toate varietățile utilizate la fabricarea „Pagnotta del Dittaino”.

— Se consideră oportună eliminarea anumitor parametri chimici referitori la făina utilizată în procesul de fabricare a produsului „Pagnotta del Dittaino”, cu scopul de a facilita sarcina producătorilor și de a diminua costurile analizelor chimice. Mai precis, au fost eliminați parametrii referitori la gluten, indicele de galben, absorbție, timpul de dezvoltare, stabilitate și gradul de înmuiere. Pentru unii dintre acești parametri (absorbție, timp de dezvoltare, stabilitate și grad de înmuiere) sunt necesare materiale specifice care presupun costuri considerabile și existența unor laboratoare dotate cu personal tehnic calificat. În ceea ce privește parametrii referitori la gluten și indicele de galben, aceștia sunt strâns legați de conținutul proteic, așadar determinarea lor este superfluă.

— În ceea ce privește indicele de cădere (F.N.), caietul de sarcini în vigoare prevede o valoare inferioară valorii de 480 de secunde. Modificarea permite inserarea unui interval cuprins între 480 și 800 de secunde, cu scopul de a garanta o activitate amilazică echilibrată, sau în orice caz peste valoarea de 480. Modificarea permite totodată excluderea utilizării tipurilor de făină care prezintă valori inferioare limitei definite, pentru care studiile de specialitate au indicat prezența unor defecte ale miezului (aderență) și ale alveolelor (lipsă de regularitate).

— Se prevede un interval în ceea ce privește cantitatea de sare. Aceasta variază în funcție de cantitatea de apă a aluatului și de caracteristicile sării utilizate.

— Se modifică durata de fermentație și de coacere, cu scopul de a optimiza procesul de producție în funcție de diferitele dimensiuni ale pâinii.

— Se acordă o mai mare flexibilitate în ceea ce privește durata fiecărei etape de elaborare, pentru a se facilita procesul de producție.

1.2. **Altele: Actualizări legislative**

Se modifică referințele normative.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO"

Nr. CE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

IGP () DOP (X)

1. **Denumire**

„Pagnotta del Dittaino"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 2.4. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Pagnotta del Dittaino" DOP se pune în consum sub forma tradițională a unei pâini rotunde cu o greutate cuprinsă între 500 și 1 100 g sau sub formă de jumătăți de pâine feliate. Coaja, de duritate medie, are 3-4 mm grosime. Miezul este galben deschis, compact, uniform, foarte elastic, cu granulație fină. Conținutul de umiditate nu depășește 38 %. Pâinea își păstrează proprietățile organoleptice, cum ar fi aroma, gustul și prospețimea, timp de cinci zile de la data de producție.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

„Pagnotta del Dittaino" DOP este un tip de pâine produs după o metodă care folosește drojdie naturală și făină din grâu dur din varietățile Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, Sant'Agata cultivat în zona menționată la punctul 4 de mai jos, care trebuie să reprezinte cel puțin 70 % din cantitatea totală de făină întrebuințată. Restul de 30 % trebuie, în orice caz, să se compună din grâu dur din varietățile Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta și din alte varietăți de grâu dur înscrise în registrul național al varietăților vegetale, cultivate în zona de producție.

Grâul dur utilizat la fabricarea făinii trebuie să fie obținut din semințe certificate și să îndeplinească următoarele cerințe de calitate: greutate hectolitrică ≥ 78 kg/hl; proteine (N tot. × 5,70) ≥ 12 % în substanță uscată; umiditate ≤ 12,5 %; gluten ≥ 8 % în substanță uscată; indice de galben ≥ 14 b minolta.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea și recoltarea grâului, precum și fabricarea produsului „Pagnotta del Dittaino" DOP trebuie să aibă loc în zona de producție menționată la punctul 4.

(*) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Pentru a-și păstra calitățile caracteristice, produsul „Pagnotta del Dittaino” trebuie să fie ambalat imediat în aria geografică menționată, în folie de plastic microporos sau într-o atmosferă modificată, pentru a se asigura respectarea cerințelor sanitare și igienice și, totodată, pentru a permite produsului să respire.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe etichetă trebuie să figureze logoul denumirii „Pagnotta del Dittaino” și simbolul Uniunii.

Este interzisă adăugarea oricărei alte calificări care nu este prevăzută în mod expres. Se admite totuși utilizarea unor trimiteri la mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ sau să nu inducă în eroare consumatorul. Logoul este de formă dreptunghiulară și se compune, în stânga jos, din două spice de grâu așezate perpendicular, delimitând un spațiu în care se află două pâini — una întreagă și, deasupra ei, una tăiată în două. Sus, încadrată într-un dreptunghi, apare, pe un singur rând orizontal, inscripția „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

„Pagnotta del Dittaino” DOP se produce într-o zonă care cuprinde comunele Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe și Villarosa din provincia Enna și comunele Castel di Iudica, Raddusa și Ramacca din provincia Catania.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Zona de cultivare a grâului din care se fabrică „Pagnotta del Dittaino” se caracterizează printr-o climă tipic mediteraneeană, cu un regim pluviometric foarte neregulat. Pe parcursul anului, precipitațiile se produc în special toamna și iarna, media anuală fiind în jur de 500 mm. Mediile lunare de temperatură ating valorile cele mai ridicate în iulie și august, iar minimele, în ianuarie și februarie. Temperaturile însă scad rareori atât de mult (0 °C), încât să afecteze culturile. Terenurile pe care se cultivă grâul dur sunt relativ argiloase.

5.2. *Specificitatea produsului*

DOP „Pagnotta del Dittaino” se deosebește de alte produse din aceeași categorie merceologică printr-o serie de caracteristici, în special consistența cojii, miezul galben deschis, cu granulație fină, compactă și uniformă, ca și prin capacitatea sa de a-și păstra proprietățile organoleptice, cum ar fi aroma, gustul și prospețimea, timp de 5 zile.

În vechime, grâul recoltat era depozitat în puțuri speciale sau în magazii, fiind păstrat în mod natural la adăpost de apă. Agricultorii nu recurgeau la tratamente destinate a proteja grâul împotriva infestărilor fungice sau a insectelor parazite. În funcție de necesități, acesta era dus la măcinat la morile locale.

În același mod, grâul dur recoltat în zona menționată este supus exclusiv unor tratamente de precurățare, pentru a îndepărta paiele, impuritățile și corpurile străine, și este apoi depozitat în silozuri fără să se folosească pesticide sau produse chimice de sinteză. La moară, se admit doar tratamente fizice, mai exact, se permite răcirea cu aer și vânturarea.

Aceste tratamente previn supraîncălzirea masei, fenomen care creează o atmosferă propice dezvoltării mucegaiului, formării micotoxinelor și dezvoltării ouălor de insecte parazite și care poate chiar cauza germinația cariopselor.

Drojdia naturală se obține dintr-o „drojdie-mamă” care se reînnoiește ori de câte ori este nevoie. Pentru aceasta, se ia o parte de „drojdie-mamă” și se amestecă cu două părți de făină și o parte de apă. După frământare, se obține o pastă din care se separă patru părți care dospesc. Una dintre ele se păstrează ca „drojdie-mamă”, care este astfel înnoită, iar celelalte 3 se lasă la dospit circa 5 ore, după care se adaugă ca „drojdie naturală” la aluat.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Caracteristicile produsului „Pagnotta del Dittaino", descrise la punctul 5.2, sunt determinate în mod direct de caracteristicile morfologice și pedoclimatice ale zonei de producție menționate la punctul 4. Aceste caracteristici se datorează fără îndoială grâului și sunt deci strâns legate de acesta. Datorită trăsăturilor pedoclimatice ale zonei, grâul dur, care constituie materia primă principală și predominantă în procesul de producție, prezintă un nivel înalt de calitate și excelente caracteristici sanitare (absența micotoxinelor), de natură să genereze proprietățile organoleptice unice ale produsului „Pagnotta del Dittaino" DOP.

Mărturiile istorice arată că, spre deosebire de alte zone ale Italiei, unde pentru panificație se utiliza și continuă să se utilizeze făina de grâu comun, în această zonă geografică s-a folosit dintotdeauna grâul dur. Această particularitate permite obținerea unui produs care asigură menținerea principalelor proprietăți organoleptice ale produsului timp de o săptămână.

Păstrarea acestor proprietăți se datorează nu numai făinii din grâu dur, ci și folosirii așa-numitului „criscenti" (drojdia naturală). Fermentația pastei acide se bazează pe echilibrul dinamic care se realizează între bacteriile lactice și drojdie. Principalele specii microbiene întâlnite sunt: *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* și *Saccharomyces exiguus*.

Dintre numeroasele mărturii păstrate în scrierile antice, multe provin din zona de cultivare a grâului dur și au devenit, în timp, un patrimoniu de cunoștințe și obiceiuri specifice culturii cerealelor și, în special, preparării pâinii.

Cultivarea grâului dur în zonele interne ale Siciliei, inclusiv în comunele din provinciile Enna și Catania, prezintă o importanță deosebită nu numai prin suprafețele întinse consacrate acestei activități, ci și prin faptul că terenurile implicate se utilizează în mod tradițional pentru cultura grâului în mediu secetos. Din cauza condițiilor pedoclimatice din aceste comune, grâul dur a fost, de-a lungul anilor, singura cultură care le-a asigurat o ocupație și o sursă de venituri satisfăcătoare fermierilor locali.

Locul însemnat al grâului dur în obiceiurile alimentare ale sicilienilor este consemnat încă de Pliniu cel Bătrân în a sa „De Naturalis Historia". Într-adevăr, dacă în alte zone din Peninsula Italică făina se obținea din ghindă sau castane sau din alte cereale ca orzul și secara, țăranii sicilieni au învățat să facă pâine din făină de grâu. Mulțumită acestei învățături, datorită faptului că se hrăneau cu pâine din făină de grâu, au supraviețuit în ciuda marii sărăcii, spune Sonnino.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza" (în partea superioară *dreaptă a ecranului*) *și apoi pe „Disciplinari di Produzione* all'esame dell'UE".