IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 613/2014

z dne 3. junija 2014

o odobritvi manjše spremembe specifikacije za ime, vpisano v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Pagnotta del Dittaino (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) in zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila vlogo Italije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno označbo porekla „Pagnotta del Dittaino“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 516/2009 ([2]).

(2) Namen vloge je sprememba specifikacije z natančno določitvijo metode pridobivanja in posodobitev pravnega sklicevanja.

(3) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker je sprememba manjša v smislu tretjega pododstavka člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, jo Komisija lahko odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščitene označbe porekla „Pagnotta del Dittaino“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Prečiščeni enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 3. junija 2014

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) UL L 155, 18.6.2009, str. 7.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Pagnotta del Dittaino“ se odobri naslednja sprememba:

1.1 **Metoda pridobivanja**

— V skupino vrst, ki bi morale sestavljati 70 % celotne uporabljene količine moke, so bile vključene vrste Bronte, Iride in Sant'Agata. Ta sprememba je potrebna zaradi neizogibnega procesa obnove sorte, v okviru katerega se za kmete in sektor poveča razpoložljivost sort, ki so jih potrdili pristojni organi na Siciliji ali drugje in so prilagojene na sicilijansko okolje ter posebej primerne za peko kruha in splošno kmetijsko okolje. Sprememba je zato namenjena spodbujanju kmetov, da izmed najbolj razširjenih lokalnih sort izberejo certificirano seme.

— Moka katere koli sorte trde pšenice, naštete v nacionalnem registru, se lahko uporabi do zgornje meje 30 % celotne uporabljene količine moke. Ta sprememba temelji na zahtevi proizvajalcev, da bi za proizvodnjo kruha „Pagnotta del Dittaino“ uporabljali tudi druge vrste, ki izhajajo iz znanstvenih raziskav in so primerne za peko kruha. Poleg tega je razširitev nabora vrst potrebna tudi za odpravo težav z uporabo določenih vrst, ki jih je težko najti, saj se le redko gojijo.

— Glede opisa značilnosti trde pšenice in različne moke se je matematični simbol za kemijske parametre trde pšenice in moke spremenil bodisi iz > v ≥ bodisi iz < v ≤. Ta sprememba upošteva analitične rezultate sestavin, ki se uporabljajo za proizvodnjo kruha „pagnotta“, in ne ogroža značilnosti kruha „Pagnotta del Dittaino“, saj so lastnosti dodane pšenice in moke zelo blizu obstoječim omejitvam.

— Spreminjanje vrednosti indeksa rumene barve od > 17b minolta do ≥ 14b minolta. Študije sort trde pšenice, izvedene v okviru „Preskušanja na nacionalni ravni“, kažejo, da je povprečna vrednost indeksa rumene barve na Siciliji 16 (vrednost za polnozrnato moko), kar je veliko manj od začetnih predvidevanj. Vrednost 14 je raven, ki jo izpolnjujejo vse vrste, ki se uporabljajo za proizvodnjo kruha „Pagnotta del Dittaino“.

— Sprejeta je bila odločitev o odstranitvi nekaterih kemijskih parametrov glede tega, kakšno moko je treba uporabljati za proizvodnjo kruha „Pagnotta del Dittaino“, da bi olajšali zadeve proizvajalcem in omejili stroške kemijskih analiz. Konkretno so bili ukinjeni parametri za gluten, indeks rumene barve, absorpcijo, trajanje vzhajanja, stabilnost in stopnjo mehčanja. Za nekatere od navedenih parametrov (absorpcija, trajanje vzhajanja, stabilnost in stopnja mehčanja) je potrebna posebna merilna oprema, kar povzroča visoke stroške in zahteva razpoložljivost laboratorijev, v katerih je zaposleno kvalificirano osebje, medtem ko sta parametra za gluten in indeks rumene barve tesno povezana z vsebnostjo beljakovin, zato je določanje teh dveh parametrov odvečno.

— Trenutna specifikacija določa vrednost padnega števila (F.N.), nižjo od 480 sekund. Sprememba uvaja razpon med 480 in 800 sekundami, da bi bilo zagotovljeno uravnoteženo delovanje amilaze, in v vsakem primeru nad 480. Ta sprememba izključuje uporabo moke, katere vrednosti so pod postavljeno mejno vrednostjo in za katero so bile v posebnih študijah ugotovljene napake v sredici (lepljivost) ter luknjičavosti (nepravilnosti).

— Uveden je bil razpon za količino soli. Količina potrebne soli se pravzaprav razlikuje glede na količino uporabljene vode v testu in vrsto soli.

— Za optimizacijo procesa proizvodnje se lahko spremeni trajanje vzhajanja in pečenja glede na velikost kruha „pagnotta“.

— Uvedena je bila večja prilagodljivost časa, dodeljenega za posamezno fazo proizvodnje, da se olajša proces proizvodnje.

1.2 **Drugo: Posodobljeno pravno sklicevanje**

Pravna sklicevanja so bila posodobljena.

PRILOGA II

PREČIŠČENI ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO“

Št. ES: IT-PDO-0105-01186 – 11.12.2013

ZGO () ZOP (X)

1. **Ime**

„Pagnotta del Dittaino“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.4 Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke*

Kruh z ZOP „Pagnotta del Dittaino“ se prodaja na trgu v tradicionalni okrogli obliki v enem kosu s težo med 500 in 1 100 g ali kot na rezine narezana polovica hlebca. Skorja debeline med 3 in 4 mm je srednje trda. Sredica je svetle rumenkaste barve z drobnimi jamicami, kompaktna in homogena z izrazito elastičnostjo. Vlažnost proizvoda ne presega 38 % in njegove organoleptične lastnosti, kot so vonj, okus in svežost, se ohranijo do pet dni po datumu proizvodnje.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode)*

ZOP „Pagnotta del Dittaino“ se nanaša na kruh, proizveden s posebnim proizvodnim postopkom, ki vključuje uporabo naravnega kvasa in ponovno zmletega trdega pšeničnega zdroba, ki izhaja z območja, opisanega v točki 4, vrste Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride in San'Agata, ki sestavlja najmanj 70 % celotne uporabljene količine moke. V preostalih 30 % mora biti moka iz trde pšenice ene od naslednjih vrst: Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta ali drugih vrst trde pšenice, naštetih v nacionalnem registru rastlinskih vrst, pridelanih na proizvodnem območju.

Trda pšenica, ki se uporablja v procesu proizvodnje moke, mora izvirati iz certificiranega semena in izpolnjevati naslednje zahteve glede kakovosti: teža na hektoliter > 78 kg/hl; beljakovine (N skup. × 5,70) ≥ 12 % suhe snovi; vlažnost ≤ 12,5 %; gluten ≥ 8 % suhe snovi; indeks rumene barve ≥ 14b minolta.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora)*

–

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Dejavnosti v zvezi s pridelavo in žetjem pšenice ter proizvodnja in pakiranje kruha z ZOP „Pagnotta del Dittaino“ se morajo izvajati na proizvodnem območju iz točke 4.

(*) UL L 93, 31.3.2006, str. 12, nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 343, 14.12.2012, str. 1).

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.*

Da bi se ohranile in vzdrževale kakovostne značilnosti proizvoda, je treba proizvod takoj zapakirati, neposredno na opredeljenem geografskem območju, in sicer v mikroporozen plastični ovoj ali v prilagojeni atmosferi, ki izpolnjuje higiensko-sanitarne pogoje ter hkrati omogoča zračenje zapakiranega proizvoda.

3.7 *Posebna pravila za označevanje*

Na etiketi mora biti označeno naslednje: logotip označbe „Pagnotta del Dittaino“ in simbol EU.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni. Dopustna je uporaba označb, ki predstavljajo zasebne blagovne znamke, pod pogojem, da ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo kupcev. Logotip ZOP je pravokotne oblike in prikazuje v spodnjem levem kotu dva klasa trde pšenice, ki sta postavljena pravokotno eden na drugega, s čimer omejujeta prostor, v katerem sta dva hlebca: prvi cel, na katerega je postavljen drugi, ki je razpolovljen. Na sredini zgoraj v pravokotniku je enovrstični vodoravni napis „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP“.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Proizvodno območje kruha z ZOP „Pagnotta del Dittaino“ zajema občine Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe in Villarosa v pokrajini Enna ter občine Castel di Iudica, Raddusa in Ramacca v pokrajini Catania.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Za proizvodno območje pšenice, ki se uporablja pri proizvodnji kruha „Pagnotta del Dittaino“, je značilno tipično sredozemsko podnebje, ki ga zaznamuje izjemno nepravilen letni dežni režim s koncentracijo padavin v jesensko-zimskem obdobju in povprečnimi letnimi vrednostmi okrog 500 mm ter povprečnimi mesečnimi temperaturami, ki so najvišje v juliju in avgustu, najnižje pa v januarju in februarju, vendar se le izjemoma spustijo do vrednosti (0 °C), ki bi škodovale kmetijskim pridelkom. Mešanica prsti na zemljiščih, kjer se goji trda pšenica, je srednje ilovnata.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Kruh z zaščiteno označbo porekla „Pagnotta del Dittaino“ se od drugih proizvodov iz iste skupine živil med drugim razlikuje po trdnosti skorje in rahlo rumenkasti barvi ter drobno jamičasti, kompaktni in homogeni strukturi sredice. Druga posebna značilnost kruha z ZOP „Pagnotta del Dittaino“ je ta, da njegove organoleptične značilnosti, kot so vonj, okus in svežost, ostanejo nespremenjene najmanj pet dni.

V preteklosti se je požeta pšenica shranjevala v za to namenjenih jamah ali skladiščih, kjer je bila naravno zaščitena pred vodo. Obdelava s sredstvi za zaščito žita pred napadom plesni ali škodljivcev ni bila potrebna. Za mletje se je pšenica nosila v bližnje mline.

Tudi danes se trda pšenica, požeta na omejenem območju, zgolj predhodno očisti, da se iz nje odstranijo slama, nečistoče in tujki, nato pa se skladišči v silose in shranjuje brez pomoči pesticidov in sintetičnih kemijskih proizvodov. Edina obdelava, dovoljena v mlinih, je izključno fizična. Dovoli se ohlajanje žita z mrzlim zrakom in obračanje.

S takšnimi postopki se prepreči pregrevanje žita, ki ustvarja ugodne pogoje za razvoj plesni, nastajanje mikotoksinov in izleganje jajčec zajedavskih žuželk, lahko pa povzroči celo kaljenje žitnih zrn.

Naravni kvas je pripravljen iz testene osnove, ki se po potrebi obnavlja. Obnavljanje poteka tako, da se en del testene osnove zgnete z dvema deloma moke in enim delom vode, dokler po gnetenju ne dobimo količine testa, ki zadošča za štiri kose testa za vzhajanje. Od teh se en kos zopet uporabi kot osnova in se torej znova obnovi, preostali trije kosi pa se po najmanj petih urah zorenja zamesijo v testo, kjer delujejo kot naravni kvas.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)*

Posebnosti kruha „Pagnotta del Dittaino“, opisane v točki 5.2, v veliki meri določajo morfološke in pedoklimatske značilnosti proizvodnega območja iz točke 4. Te posebne značilnosti so nedvomno tesno povezane s trdo pšenico, ki je glavna in prevladujoča surovina v proizvodnem procesu ter ima zaradi pedoklimatskih značilnosti opredeljenega območja odlične kakovostne in zdravstvene lastnosti (brez mikotoksinov), ki dajejo kruhu z ZOP „Pagnotta del Dittaino“ edinstvene organoleptične značilnosti.

Kot kažejo zgodovinska pričevanja, se je na tem območju za pripravo kruha od nekdaj uporabljala trda pšenica, za razliko od drugih italijanskih pokrajin, kjer se je uporabljala in se še uporablja moka iz mehke pšenice. Zaradi te posebnosti je mogoče izdelati kruh, ki en teden ohrani svoje poglavitne organoleptične značilnosti.

Ohranitev teh značilnosti ni zgolj posledica uporabe ponovno zmletega trdega pšeničnega zdroba, temveč tudi uporabe naravnega kvasa, imenovanega „criscenti“. Fermentacija kislega testa poteka na osnovi dinamičnega ravnovesja, ki se vzpostavi med mlečnimi bakterijami in kvasovkami. Najobičajnejše vrste teh bakterij so *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis ssp. lindneri*), *Candida milleri* in *Saccharomyces exiguus*.

Med številnimi pričevanji iz antičnih besedil se mnoga nanašajo na območje, kjer se prideluje trda pšenica, in so sčasoma postala zakladnica dediščine znanj in običajev, povezanih s pridelavo žit ter s samo peko kruha.

Pridelava trde pšenice v notranjosti Sicilije, na področju občin v pokrajinah Etna in Catania, je bistvenega pomena ne le zaradi obsežne površine, namenjene tej dejavnosti, temveč tudi zato, ker obsega zemljišča, na katerih je tradicionalna suha pridelava trde pšenice. Prav v teh občinah je bila zaradi značilnosti prsti in podnebja trda pšenica nekoč edina kulturna rastlina, ki je lahko lokalnemu kmečkemu prebivalstvu zagotavljala delo in redne prihodke.

Eno od pričevanj o velikem pomenu trde pšenice za način prehranjevanja prebivalcev Sicilije izhaja prav iz dela „De Naturalis Historia“ Plinija Starejšega. Medtem ko so v drugih italijanskih pokrajinah pridobivali moko iz želoda, kostanja ali drugih žit, kot sta ječmen in rž, so se na Siciliji kmetje učili izdelovati kruh iz pšenične moke. Kot trdi Sonnino, so sicilijanski kmetje kljub veliki revščini uspeli preživeti prav po zaslugi te veščine, saj so uživali kruh, pripravljen s pšenično moko.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Celotno besedilo prečiščene različice specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehrambno in gozdarsko politiko (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.