KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 613/2014

av den 3 juni 2014

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en skyddad beteckning som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Pagnotta del Dittaino [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Italiens begäran om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino”, vilken registrerades i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 516/2009 ([2]).

(2) Syftet med begäran är att införa ändringar i produktspecifikationen för att förtydliga framställningsmetoden och uppdatera hänvisningarna till lagstiftning.

(3) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som fastställs i artiklarna 50–52 i samma förordning.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Ett konsoliderat sammanfattande dokument med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen återfinns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 3 juni 2014.

På kommissionens vägnar

För ordföranden

Dacian CIOLOȘ

Ledamot av kommissionen

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUT L 155, 18.6.2009, s. 7.

BILAGA I

Följande ändring av produktspecifikationen till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” godkänns:

1.1 **Framställningsmetod**

— Sorterna Bronte, Iride och Sant'Agata har lagts till de sorter som ska utgöra 70 % av det mjöl som används. Ändringen är nödvändig på grund av den oundvikliga förändringsprocessen i samband med att jordbrukarna och sektorn i större utsträckning får tillgång till vetesorter som certifierats av de behöriga organen på Sicilien eller på annat håll och är anpassade till den sicilianska miljön och särskilt lämpade för brödtillverkning och odlingsmiljön generellt sett. Ändringen syftar därför till att uppmuntra jordbrukare att köpa in certifierat utsäde av de sorter som är vanligast i området.

— Mjöl från samtliga durumvetesorter som förtecknas i det nationella registret får utgöra högst 30 % av den totala mjölmängden. Denna ändring baseras på tillverkarnas begäran om att vid framställning av ”Pagnotta del Dittaino” även få använda andra sorter som är resultatet av vetenskaplig forskning och lämpar sig för brödtillverkning. Utökningen av antalet sorter är också nödvändig med hänsyn till svårigheterna med att få tag på vissa sorter som inte längre odlas.

— I beskrivningen av egenskaperna hos durumvetet och de olika mjölsorterna har den matematiska symbolen för de kemiska parametrarna för durumvetet och mjölet ändrats från > till ≥ och från < till ≤. Denna ändring tar hänsyn till de analytiska resultaten för de ingredienser som används för att tillverka ”pagnotta” och äventyrar inte egenskaperna hos ”Pagnotta del Dittaino” eftersom det vete och det mjöl som ingår har egenskaper som ligger mycket nära de aktuella gränserna.

— Variation för färgindexvärdet från > 17b minolta till ≥ 14 b minolta. Undersökningar som genomförts i samband med nationella försök med durumvetesorter visar att genomsnittliga färgindexvärden på Sicilien ligger på 16 (för fullkornsvetemjöl), vilket är mycket lägre än de första uppskattningarna. Alla sorter som används för tillverkning av ”Pagnotta del Dittaino” når upp till ett värde på 14.

— Det har beslutats att vissa kemiska parametrar som gäller det mjöl som ska användas för tillverkning av ”Pagnotta del Dittaino” ska avskaffas för att underlätta för tillverkarna och begränsa kostnaderna för kemiska analyser. Parametrarna för gluten, färgindex, absorption, jästider, stabilitet och uppmjukningsgrad har således avskaffats. En del av dessa parametrar (absorption, jästider, stabilitet och uppmjukningsgrad) kräver särskild mätutrustning som medför betydande kostnader och kräver tillgång till laboratorier med kvalificerad personal. Parametrarna för gluten och färgindexet hänger direkt samman med proteinhalten, och det är därför onödigt att fastställa dem.

— När det gäller falltalet anges i den gällande specifikationen ett värde under 480 sekunder. Genom ändringen införs ett intervall på mellan 480 och 800 sekunder för att säkra en balanserad amylasaktivitet som alltid ligger över 480. Denna ändring utesluter användning av mjöl med värden under den fastställda gränsen för vilket man i specifika undersökningar har upptäckt defekter i inkråmet (klibbighet) och i porositeten (oregelbunden).

— Ett intervall har införts när det gäller saltmängden. Den mängd salt som krävs varierar i själva verket beroende på mängden vatten i degen och den typ av salt som används.

— Jäs- och gräddningstiderna kan ändras för att optimera tillverkningsprocessen beroende på produktens storlek.

— För att underlätta tillverkningsprocessen har ökad flexibilitet införts när det gäller tiden för varje enskilt tillverkningssteg.

1.2 **Övrigt: Uppdaterade rättsliga hänvisningar**

Hänvisningarna till lagstiftning har uppdaterats.

BILAGA II

KONSOLIDERAT SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel (*)

”PAGNOTTA DEL DITTAINO”

EG-nr: IT-PDO-0105-01186 – 11.12.2013

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning**

”Pagnotta del Dittaino”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 2.4 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i 1 är tillämplig*

”Pagnotta del Dittaino” saluförs antingen i sin traditionella runda form med en vikt på mellan 500 och 1 100 gram, eller i skivade brödhalvor. Skorpan är 3–4 mm tjock och är medelhård. Inkråmet är blekgult med små porer, kompakt och homogent med hög elasticitet. Produktens vattenhalt är högst 38 % och den behåller sina organoleptiska egenskaper, såsom lukt, smak och färskhet, i upp till fem dagar efter tillverkningsdatum.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” är ett bröd som bakas med naturlig jäst och finmalet durumvetemjöl av sorterna Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride och San’Agata som odlats i det område som beskrivs i punkt 4, vilket ska utgöra minst 70 % av den sammanlagda mjölmängden. Återstående 30 % ska bestå av durumvete av sorterna Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta eller andra durumvetesorter som förtecknas i det nationella sortregistret, och som odlats inom tillverkningsområdet.

Durumvetet som används till mjölet ska ha sitt ursprung i certifierat utsäde och uppfylla följande minimikrav i fråga om kvalitet: rymdvikt ≥ 78 kg/hl; proteiner (totalkväve × 5,70) ≥ 12 % av torrsubstansen; vattenhalt ≤ 12,5 %; gluten ≥ 8 % av torrsubstansen; färgindex ≥ 14b minolta.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

–

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling och skörd av vetet samt framställning och förpackning av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” ska ske inom det tillverkningsområde som anges i punkt 4.

(*) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

För att produktens kvalitativa egenskaper ska bevaras ska den omedelbart förpackas, inom det avgränsade geografiska området, i mikroperforerad plastfilm eller i modifierad atmosfär för att säkerställa de hygieniska och sanitära förhållandena samtidigt som man låter produkten andas.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Logotypen för beteckningen ”Pagnotta del Dittaino” och EU-symbolen ska finnas med på etiketten.

Det är förbjudet att lägga till angivelser som inte är uttryckligen föreskrivna. Privata varumärkesnamn får dock användas, förutsatt att de inte är av lovordande karaktär eller kan vara vilseledande för konsumenten. Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen är rektangulär och har i nedre vänstra hörnet två ax av durumvete som bildar vinkel. Innanför dem finns det två bröd, ett helt och ett halvt som lutar mot det. Överst i rektangelns mitt står på en enda vågrät rad texten ”PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP” (”PAGNOTTA DEL DITTAINO SUB”).

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området där den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” framställs omfattar kommunerna Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe och Villarosa i provinsen Enna samt kommunerna Castel di Iudica, Raddusa och Ramacca i provinsen Catania.

5. Samband med det geografiska området

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

I det område där man odlar vetet för framställning av ”Pagnotta del Dittaino” råder ett typiskt medelhavsklimat. Nederbörden varierar avsevärt under året och är koncentrerad till hösten och vintern, med årliga medelvärden på cirka 500 mm. Genomsnittstemperaturen är högst i juli och augusti och lägst i januari och februari men blir sällan så låg att den skadar odlingarna (0 °C). Jorden där durumvetet odlas är ganska lerig.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” skiljer sig från andra produkter av samma typ, särskilt på grund av skorpans konsistens och det blekgula, kompakta och homogena inkråmet med små porer. Ett annat särdrag hos den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” är att produkten i minst fem dagar behåller sina organoleptiska egenskaper, såsom lukt, smak och färskhet.

Förr i tiden förvarades den skördade säden i särskilda gropar eller lagerhus och skyddad från vatten. Den behandlades inte för att skyddas mot svamp- eller insektsangrepp. Efter behov togs säden till kvarnarna i närheten för malning.

I dag genomgår det durumvete som skördas inom det avgränsade området endast en förrensning för att ta bort halm, smuts och främmande element, och därefter placeras det i silor och förvaras utan insektsbekämpningsmedel eller kemiska produkter. Den enda behandling som är tillåten i kvarnarna är av fysisk natur (kylning med kall luft och vändning av säden).

Dessa behandlingar förhindrar att säden blir alltför varm, vilket kan skapa en gynnsam miljö för mögel, mykotoxin och parasitägg och dessutom leda till att sädeskärnan gror.

Den naturliga jästen kommer från en jästkultur som förnyas vid behov. Denna process består i att man tar en del av jästkulturen och blandar den med två delar mjöl och en del vatten. Efter knådning erhålls en massa som i sin tur ger fyra massor jäsdeg. Av dessa används en del som ”kultur” och förnyas, och de tre återstående tillsätts degen som ”naturjäst” efter att ha fått mogna i minst fem timmar.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

De särskilda egenskaperna hos ”Pagnotta del Dittaino” som beskrivs i punkt 5.2 hänger direkt samman med morfologin och klimat- och jordmånsförhållandena i det tillverkningsområde som anges i punkt 4. Dessa egenskaper har utan tvivel sitt ursprung i och är nära kopplade till durumvetet, som är den främsta råvaran i tillverkningsprocessen och som tack vare jordmåns- och klimatförhållandena i tillverkningsområdet är av hög kvalitet och har utmärkta sanitära egenskaper (frånvaro av mykotoxin). Härigenom erhåller den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pagnotta del Dittaino” sina unika organoleptiska egenskaper.

Det framgår av historiska källor att durumvete alltid har använts för brödtillverkning i detta område – till skillnad från andra områden i Italien där man använt och alltjämt använder mjöl från vanligt vete – för att erhålla en produkt som behåller sina viktigaste organoleptiska egenskaper i en vecka.

Att dessa egenskaper bevaras berodde inte bara på durumvetemjölet utan även på användningen av ”criscenti” (naturlig jäst). Surdegens jäsning har sin grund i den dynamiska jämvikt som uppstår mellan mjölkbakterier och jäst. Huvudmikroberna är *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* och *Saccharomyces exiguus*.

Många av uppgifterna i gamla texter kommer från det område där durumvete odlas och har med tiden blivit ett förråd av kunskap och traditioner förknippade med spannmålsodling och framför allt brödtillverkning.

Durumveteodlingen i Siciliens inlandsområden, där kommuner i provinserna Enna och Catania ingår, är en viktig verksamhet inte bara sett till den yta odlingen upptar utan också för att den sker på mark som traditionellt använts för torrodling av durumvete (utan bevattning). På grund av jordmåns- och klimatförhållandena i dessa kommuner är durumvetet den enda gröda som under årens lopp har kunnat säkerställa sysselsättning och god inkomst för lokalbefolkningen.

Ett vittnesmål om durumvetets viktiga roll i sicilianarnas matvanor kommer från Plinius den Äldre i *De Naturalis Historia*. Medan man i andra italienska regioner framställde mjöl av ekollon eller kastanjer eller andra sädesslag som korn eller råg, lärde sig bönderna på Sicilien att baka bröd av vetemjöl. Enligt Sonnino överlevde Siciliens bönder trots den stora fattigdomen genom att livnära sig på bröd bakat av vetemjöl.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

Produktspecifikationen i sin helhet finns på http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it) – klicka på ”Qualità e sicurezza” (längst upp till höger på skärmen) och därefter på ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Produktspecifikation som är föremål för granskning av EU).