

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2008/C 283/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006**«PAGNOTTA DEL DITTAINO»****N° CE: IT-PDO-0005-0577-07.12.2006****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Pagnotta del Dittaino»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 2.4 — Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Lors de la mise sur le marché, la «Pagnotta del Dittaino» AOP se présente sous sa forme traditionnelle ronde, d'un poids compris entre 500 et 1 100 grammes, ou comme une demi-miche tranchée. La croûte, d'une épaisseur de 3 à 4 mm, est de consistance moyenne. La mie est de couleur jaune pâle, finement aérée, compacte et uniforme et d'une grande élasticité. L'humidité du produit ne dépasse pas 38 % et ses caractéristiques sensorielles, telles que l'odeur, la saveur et la fraîcheur, se conservent jusqu'à 5 jours à compter de la date de production.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'AOP «Pagnotta del Dittaino» se réfère au pain obtenu par le processus de traitement particulier qui prévoit l'utilisation de levure naturelle et de semoule remoulue de blé dur produit sur le territoire visé au point 4 ci-après et appartenant aux variétés Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, composant au moins 70 % de la farine totale utilisée. Les 30 % restants doivent, dans tous les cas, être composés de blé dur appartenant aux variétés Amedeo, Appulo, Bronte, Cannizzo, Cappelli, Creso, Iride, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Sant'Agata, Tesor, Vendetta, produites dans l'aire de production.

Le blé dur à utiliser dans le processus de production de la semoule doit provenir de semences certifiées et posséder les propriétés qualitatives minimales suivantes: poids électrolytique > 78 kg/hl; protéines (N tot. × 5,70) >12 % sur extrait sec; humidité < 12,5 %; gluten > 8 % sur extrait sec; indice de jaune >17b minolta.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture et de récolte du blé et les opérations de production et de conditionnement de l'AOP «Pagnotta del Dittaino» doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire de production visée au point 4 suivant afin de garantir la traçabilité et le contrôle et de ne pas altérer la qualité du produit et ses caractéristiques particulières définies au point 3.2 ci-dessus.

Afin de préserver et de maintenir les caractéristiques qualitatives du produit, la «Pagnotta» doit être conditionnée immédiatement, à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, au moyen d'un film plastique microperforé ou sous atmosphère modifiée afin de garantir les conditions hygiéniques et sanitaires du produit tout en lui permettant de respirer.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

L'AOP «Pagnotta del Dittaino» est emballée sous film plastique microperforé ou sous atmosphère modifiée afin de garantir les conditions hygiéniques et sanitaires du produit tout en lui permettant de respirer.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Sur l'étiquette doit figurer le logo de l'appellation «Pagnotta del Dittaino».

Il est interdit d'ajouter toute autre qualification qui n'est pas expressément prévue. Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. Le logo de l'appellation, dont les caractéristiques et les indices colorimétriques sont détaillés dans le cahier des charges, est de forme rectangulaire et se compose en bas à gauche de deux épis de blé dur qui, disposés perpendiculairement, délimitent un espace dans lequel se trouvent deux miches, la première entière et surmontée de la seconde, coupée en deux. Le logo communautaire de l'AOP est reproduit en bas à droite. En haut, au centre d'un rectangle, l'inscription «PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP» apparaît sur une seule ligne horizontale.

4. **Délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'AOP «Pagnotta del Dittaino» couvre les communes d'Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe et Villarosa dans la province d'Enna et les communes de Castel di Iudica, Raddusa et Ramacca dans la province de Catane.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La zone de culture du blé nécessaire à la fabrication de la «Pagnotta del Dittaino» est caractérisée par un climat typiquement méditerranéen, marqué par un régime pluviométrique très irrégulier pendant toute l'année, avec une concentration des précipitations en automne-hiver et des valeurs moyennes annuelles d'environ 500 mm, et par des températures moyennes mensuelles plus élevées en juillet et en août, tandis que les températures minimales sont enregistrées en janvier et en février avec des valeurs qui ne descendent qu'exceptionnellement à des niveaux susceptibles (0 °C) d'endommager les cultures. Les terres sur lesquelles le blé dur est cultivé sont constituées d'un mélange moyennement argileux.

5.2. Spécificité du produit

La demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Pagnotta del Dittaino» est justifiée par le fait que le produit en question se distingue des autres produits de la même catégorie, en particulier par la consistance de sa croûte et par sa mie jaune pâle, finement aérée, compacte et uniforme. Une autre caractéristique particulière de l'AOP «Pagnotta del Dittaino» est sa capacité à conserver inaltérées pendant au moins 5 jours les propriétés sensorielles telles que l'odeur, la saveur et la fraîcheur.

Autrefois, le blé récolté était stocké dans des cuves spécifiques ou dans des entrepôts et naturellement conservé à l'abri de l'eau. Les agriculteurs n'avaient pas recours à des traitements visant à protéger la céréale contre les infestations fongiques ou les insectes parasites. Selon les besoins, le blé était transporté jusqu'aux moulins voisins pour la mouture.

De même, le blé dur récolté dans l'aire délimitée est soumis exclusivement à des traitements de prénettoyage afin de le débarrasser des pailles, des impuretés et des corps étrangers et est ensuite stocké dans des silos et conservé sans recours à des pesticides et des produits chimiques de synthèse. Les seuls traitements autorisés dans les moulins sont exclusivement de nature physique. En effet, les réfrigérations de la masse avec de l'air froid et les brassages sont autorisés.

Ces traitements permettent d'éviter que la masse n'atteigne des températures excessives, phénomène créant une atmosphère propice au développement de moisissures, à la formation de mycotoxines et à l'éclosion des œufs des insectes parasites et même susceptible de provoquer la germination des caryopses.

La levure naturelle provient d'une «levure mère» correctement renouvelée. Les renouvellements consistent à prélever une dose de «levure mère» qui est mélangée à deux doses de semoule et une dose d'eau afin d'obtenir, après malaxage, une pâte dont on obtient quatre pâtons à lever. L'un de ces pâtons est utilisé comme «pâton mère», puis renouvelé et les trois autres sont ajoutés aux pâtes à pain comme «levure naturelle» après cinq heures de maturation au moins.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les particularités de la «Pagnotta del Dittaino» décrites au point 5.2 sont étroitement liées aux caractéristiques morphologiques et pédoclimatiques de l'aire de production visée au point 4. Ces caractéristiques particulières sont indubitablement attribuables et donc étroitement liées au blé dur, ingrédient principal et prédominant dans le processus de production qui, grâce aux conditions pédoclimatiques du territoire de référence, affiche des valeurs qualitatives élevées et des caractéristiques sanitaires excellentes (exemptes de mycotoxines) à même de conférer à l'AOP «Pagnotta del Dittaino» des caractéristiques sensorielles uniques.

Comme l'ont rapporté des témoignages historiques, le blé dur a toujours été utilisé pour la panification dans cette aire géographique contrairement à d'autres zones d'Italie où la farine de blé tendre était et est encore utilisée. Cette particularité permet d'obtenir un produit qui conserve pendant une semaine ses principales caractéristiques sensorielles.

La conservation de ces caractéristiques était due non seulement à l'utilisation de la semoule remoulue de blé dur, mais également à l'utilisation du «*criscenti*» (levure naturelle). La fermentation de la pâte acide repose sur l'équilibre dynamique qui s'instaure entre les bactéries lactiques et les levures. Les principales espèces microbiennes rencontrées sont les suivantes: *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* et *Saccharomyces exiguus*.

Parmi les multiples témoignages provenant d'anciens textes, nombreux sont ceux qui ont été recueillis dans la zone de culture du blé dur et qui sont devenus au fil du temps les dépositaires d'un patrimoine de savoirs et de coutumes inhérents à la culture des céréales et, précisément, à la production du pain.

La culture du blé dur dans les zones intérieures de la Sicile couvrant les communes des provinces d'Enna et de Catane occupe une place importante non seulement au niveau de la superficie, mais aussi parce qu'elle concerne des régions traditionnellement utilisées pour la culture en sec du blé dur. Dans ces communes, du fait des conditions pédologiques et climatiques, le blé dur est la seule culture capable de garantir, année après année, à la population agricole locale un emploi et un revenu correct.

Dans son «*De Naturalis Historia*», Pline l'Ancien nous donne un témoignage du rôle considérable que le blé dur revêtait dans les habitudes alimentaires des Siciliens. En effet, tandis que dans d'autres régions de la péninsule italique, on obtenait des farines de glands, de châtaignes ou d'autres céréales, telles que l'orge et le seigle, en Sicile, les paysans apprenaient à faire le pain avec de la farine de froment. Et c'est grâce à cet enseignement, selon Sonnino, que les paysans siciliens réussissaient à survivre, malgré les grandes misères, puisqu'ils se nourrissaient de pain à base de farine de froment.

Référence à la publication du cahier des charges

L'administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Pagnotta del Dittaino» au Journal officiel de la République italienne n° 75 du 30 mars 2006.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/Disciplinari_esame_UE.htm
