

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 613/2014 DER KOMMISSION**vom 3. Juni 2014****zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Pagnotta del Dittaino (g. U.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 516/2009 der Kommission ⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Der Antrag zielt ab auf eine Änderung der Spezifikation zwecks Verdeutlichung des Herstellungsverfahrens und Aktualisierung der Rechtsbezüge.
- (3) Die Kommission hat die betreffende Änderung geprüft und ist zu dem Schluss gelangt, dass sie gerechtfertigt ist. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne des Artikels 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50, 51 und 52 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das konsolidierte Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat.

Brüssel, den 3. Juni 2014

*Für die Kommission
im Namen des Präsidenten
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 155 vom 18.6.2009, S. 7.

ANHANG I

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ wird wie folgt geändert:

1.1. Herstellungsverfahren

- Die Gruppe von Hartweizensorten, deren Anteil am insgesamt verwendeten Hartweizenfeingrieß mindestens 70 % beträgt, wird um die Sorten Bronte, Iride und Sant'Agata erweitert. Diese Änderung ist einem unvermeidlichen Prozess des Austauschs von Sorten geschuldet, in dessen Folge den Landwirten und der gesamten Branche vermehrt Sorten zur Verfügung stehen, die von den in Sizilien und anderswo dafür eingerichteten Stellen zertifiziert wurden und die sich für den Anbau im Erzeugungsgebiet und insbesondere für die Brotherstellung eignen. Die Änderung zielt also darauf ab, den Herstellern die Beschaffung von zertifiziertem Saatgut der in Sizilien verbreitetsten Sorten zu erleichtern.
- Bis zu einer Höchstmenge von 30 % des gesamten Feingrießes dürfen nunmehr alle ins nationale Sortenregister eingetragenen Hartweizensorten verwendet werden. Die Änderung ist in dem Bedarf der Hersteller begründet, für die Herstellung von „Pagnotta del Dittaino“ auch andere von der Agrarwissenschaft entwickelte, für die Brotherzeugung geeignete Sorten zu verwenden. Darüber hinaus wird die Erweiterung des Sortenspektrums auch zur Lösung des Problems benötigt, dass einige bislang verwendete Sorten nicht mehr in Gebrauch und kaum mehr zu beschaffen sind.
- Bei der Beschreibung der Merkmale des Hartweizens und des daraus erzeugten Grießes wurde bei der Angabe der chemischen Werte das Zeichen > durch \geq ersetzt und < durch \leq . Damit wird den Analyseergebnissen zu den beim Herstellungsprozess verwendeten Rohstoffen Rechnung getragen, ohne dass die Merkmale von „Pagnotta del Dittaino“ beeinträchtigt werden, denn die Werte für den nun auch verwendbaren Weizen und Grieß liegen sehr nah bei den gegenwärtigen Grenzwerten.
- Änderung des Wertes für den Gelbindex von > 17b Minolta zu \geq 14b Minolta. Studien im Rahmen der nationalen Versuchsreihe zu den Hartweizensorten zeigen für Sizilien einen Gelbindex von durchschnittlich 16 (ermittelt an Vollkornmehl), der weit unter den ursprünglichen Vorgaben liegt. 14 ist der Grenzwert, der bei allen zur Herstellung von „Pagnotta del Dittaino“ verwendeten Sorten erreicht werden kann.
- Um die Tätigkeit der Erzeuger zu erleichtern und die Kosten für die chemischen Analysen zu begrenzen, wurden einige chemische Parameter für das bei der Erzeugung von „Pagnotta del Dittaino“ zu verwendenden Grießes gestrichen. Insbesondere wurden die Werte zu Gluten und Gelbindex, Wasseraufnahme, Aufgezeit, Stabilität und Weichheitsgrad eliminiert. Die Analyse einiger dieser Werte (Wasseraufnahme, Aufgezeit, Stabilität und Weichheitsgrad) erfordert spezielle Geräte, so dass erhebliche Kosten entstehen und entsprechend ausgestattete Labors mit qualifizierten Technikern zur Verfügung stehen müssen; die Werte für Gluten und Gelbindex hingegen stehen in engem Zusammenhang mit dem Eiweißgehalt und müssen deshalb nicht gesondert ermittelt werden.
- Bei der Fallzahl ist in der gegenwärtigen Produktspezifikation ein Wert von unter 480 Sekunden vorgesehen. Mit der Änderung wird nun ein Zeitintervall von 480 bis 800 Sekunden, in jedem Fall aber ein Wert von über 480 Sekunden eingeführt, um eine ausgewogene amylolytische Aktivität sicherzustellen. Durch diese Änderung wird die Verwendung von Mehlen mit niedrigeren Werten als dem festgelegten Grenzwert ausgeschlossen, bei denen in speziellen Studien Mängel an der Krume (Klebrigkeit) und der Porenstruktur (Unregelmäßigkeit) nachgewiesen wurden.
- Für die Zugabe von Salz wird ein Mengenbereich festgelegt, da die Salzmenge von der dem Teig zugefügten Wassermenge und den Eigenschaften des verwendeten Salzes abhängt.
- Mit der Änderung von Gehzeit und Backdauer soll der Herstellungsprozess optimal an die unterschiedlichen Größen des Erzeugnisses angepasst werden.
- Zur Erleichterung des gesamten Herstellungsprozesses wird die Dauer der einzelnen Phasen flexibler festgelegt.

1.2. Andere: Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften

Die Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert.

ANHANG II

KONSOLIDIERTES EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO“

EG-Nr.: IT-PDO-0105-01186-11.12.2013

g. g. A. () g. U. (X)

1. Name

„Pagnotta del Dittaino“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 2.4. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Beim Inverkehrbringen besitzt das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ die traditionelle runde Form, mit einer Stückgröße von 500 bis 1100 g, oder es wird als geschnittenes halbes Brot angeboten. Die Kruste hat eine Dicke von 3 bis 4 mm und besitzt eine mittlere Festigkeit. Die Krume ist von zartgelber Farbe und feinkörniger Porosität, sie ist gleichmäßig und kompakt und weist eine hohe Elastizität auf. Der Feuchtigkeitsgehalt des Erzeugnisses ist nicht höher als 38 %, und seine sensorischen Merkmale — Geruch, Geschmack und Frische — bleiben bis zu 5 Tage nach dem Herstellungsdatum erhalten.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ bezeichnet ein Brot, das durch ein besonderes Herstellungsverfahren unter Verwendung von Sauerteig und Hartweizenfeingrieß gewonnen wird. Der Hartweizen muss in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet erzeugt worden sein und zu den Sorten Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo Bronte, Iride und Sant'Agata gehören, deren Anteil mindestens 70 % des gesamten verwendeten Hartweizenmehls betragen muss. Die übrigen 30 % müssen aus Hartweizen der Sorten Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tesor, Vendetta und anderer Sorten bestehen, die im Produktionsgebiet erzeugt wurden und im nationalen Sortenregister eingetragen sind.

Der zu Feingrieß zu verarbeitende Hartweizen muss aus zertifiziertem Saatgut stammen und folgende Qualitätsanforderungen erfüllen: Hektolitergewicht ≥ 78 kg/hl; Proteine (Ntot. $\times 5,70$) ≥ 12 % i. Tr.; Feuchtigkeitsgehalt $\leq 12,5$ %; Kleber ≥ 8 % i. Tr.; Gelbindex ≥ 14 b Minolta.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Anbau und Ernte des Weizens sowie Herstellung und Verpackung des Erzeugnisses mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ müssen in dem unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet erfolgen.

(*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Um die Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses zu schützen und zu erhalten, muss „Pagnotta del Dittaino“ innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets sofort in mikroperforierte Kunststoffolie oder in eine Schutzgasverpackung verpackt werden, damit die hygienische und gesundheitliche Unbedenklichkeit sichergestellt ist und das verpackte Erzeugnis zugleich „atmen“ kann.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf dem Etikett müssen das Logo der Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ und das EU-Logo wiedergegeben sein.

Die Hinzufügung jeder nicht ausdrücklich vorgesehenen Bezeichnung ist verboten. Zulässig ist jedoch die Verwendung von Angaben, die auf private Marken Bezug nehmen, vorausgesetzt, dass diese keine anpreisende Bedeutung haben und nicht zur Irreführung des Verbrauchers geeignet sind. Das Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung hat die Form eines Rechtecks; links unten befinden sich zwei senkrecht zueinander angeordnete Hartweizenähren, die einen Raum mit zwei Pagnotta-Brotten eingrenzen, einem ganzen Brot und einem durchgeschnittenen halben Laib. Darüber steht in einer Zeile „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP“.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ umfasst die Gemeinden Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe und Villarosa in der Provinz Enna sowie die Gemeinden Castel di Iudica, Raddusa und Ramacca in der Provinz Catania.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Anbauggebiet des zur Herstellung von „Pagnotta del Dittaino“ verwendeten Weizens ist durch ein typisch mediterranes Klima gekennzeichnet, mit sehr unregelmäßigen Niederschlägen im Jahresverlauf, die sich im Herbst/Winter konzentrieren und im Jahresdurchschnitt bei ca. 500 mm liegen; die höchsten Monatsdurchschnittstemperaturen sind im Juli und August zu verzeichnen, die niedrigsten im Januar und Februar, nur in Ausnahmefällen werden Werte um 0 °C erreicht, die Schäden an den Kulturen verursachen können. Die Böden, auf denen der Hartweizen angebaut wird, weisen eine Mischung von mittlerem Tongehalt auf.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Das Erzeugnis mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pagnotta del Dittaino“ unterscheidet sich von anderen Erzeugnissen derselben Warenklasse insbesondere durch die Festigkeit der Kruste, die zartgelbe Farbe sowie die kompakte und gleichmäßige, feinkörnige Porosität der Krume. Ein weiteres besonderes Merkmal des Erzeugnisses ist die Beibehaltung der sensorischen Merkmale wie Geruch, Geschmack und Frische für mindestens 5 Tage.

Früher wurde der Weizen nach der Ernte in eigens dazu bestimmten Gruben oder in Speichern gelagert und dort auf natürliche Weise und vor Wasser geschützt aufbewahrt. Es wurden keine Behandlungen angewandt, um das Getreide vor Pilzbefall oder vor schädlichen Insekten zu schützen. Bei Bedarf wurde der Weizen in nahegelegene Mühlen gebracht und dort gemahlen.

Der in dem abgegrenzten Gebiet geerntete Hartweizen wird ausschließlich einer Vorreinigung zur Entfernung von Stroh, Verunreinigungen und Fremdkörpern unterzogen und danach in Silos gelagert, wo er ohne Zuhilfenahme von Pestiziden und synthetischen chemischen Produkten aufbewahrt wird. Die einzigen Behandlungen, die den Mühlen gestattet sind, sind rein physischer Art: das Kühlen der Masse mit Kaltluft und das Wenden.

Durch diese Behandlungen wird eine Überhitzung der Masse vermieden, ein Phänomen, das eine geeignete Umgebung für die Bildung von Schimmel und Mykotoxinen und für das Ausschlüpfen von schädlichen Insekten aus ihren Eiern entstehen lässt und auch zur Keimung der Kornfrüchte führen kann.

Der Sauerteig stammt von einer „Mutterhefe“, die bei Bedarf erneuert wird. Dazu wird 1 Teil „Mutterhefe“ aufgehoben und mit 2 Teilen Grieß und 1 Teil Wasser verknetet, so dass eine Masse entsteht, aus der vier Sauerteigmassen gewonnen werden. Von diesen wird dann 1 Teil als „Mutterhefe“ verwendet und erneuert, und die übrigen 3 Teile werden nach einer Reifezeit von mindestens 5 Stunden als „Sauerteig“ zu den Teigmischungen hinzugegeben.

- 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. A.)*

Die in Punkt 5.2 beschriebenen Besonderheiten von „Pagnotta del Dittaino“ werden in hohem Maße von den morphologischen Eigenschaften sowie den Boden- und Klimaverhältnissen in dem unter Punkt 4 genannten Erzeugungsgelände bestimmt. Diese besonderen Merkmale sind zweifellos dem Hartweizen zuzuschreiben und mit diesem wichtigsten Rohstoff für den Herstellungsprozess eng verbunden. Dank der charakteristischen Boden- und Klimaverhältnisse des Bezugsgebiets verfügt der Hartweizen über hohe Qualität und ausgezeichnete hygienische Beschaffenheit (keine Mykotoxine), so dass die einzigartigen sensorischen Merkmale von „Pagnotta del Dittaino“ deutlich zum Ausdruck kommen.

Wie historische Zeugnisse belegen, wird in diesem Gebiet seit jeher Hartweizen zum Brotbacken verwendet — im Unterschied zu anderen Gebieten Italiens, wo man traditionell Mehl aus Weichweizen verwendet —, um ein Erzeugnis zu gewinnen, das seine wichtigsten sensorischen Merkmale etwa eine Woche lang bewahrt.

Die Beibehaltung dieser Merkmale ist nicht nur der Verwendung von Hartweizenfeingrieß zu verdanken, sondern auch dem Einsatz von natürlicher Hefe („criscenti“). Zur Gärung des Sauerteigs kommt es aufgrund des dynamischen Gleichgewichts zwischen den Milchsäurebakterien und der Hefe. Die am häufigsten anzutreffenden Mikrobenarten sind *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* subsp. *lindneri*), *Candida milleri* und *Saccharomyces exiguus*.

Unter den vielfältigen Zeugnissen, die in alten Schriften zu finden sind, gibt es viele, die in den Bereich des Hartweizenanbaus fallen und im Laufe der Zeit zu Fundstellen eines Schatzes von Wissen und von Bräuchen im Zusammenhang mit dem Getreideanbau und insbesondere der Brotherstellung geworden sind.

Dem Hartweizenanbau kommt in den Gebieten im Inneren Siziliens, darunter auch den Gemeinden der Provinzen Enna und Catania, eine hohe Bedeutung zu — nicht nur im Hinblick auf die eingesetzte Fläche, sondern auch, weil in diesen Gebieten der Hartweizen traditionell im Trockenanbau erzeugt wird. Gerade in diesen Gemeinden war er aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse die einzige Kultur, die über die Jahre hinweg der lokalen ländlichen Bevölkerung Arbeit und ein angemessenes Einkommen garantieren konnte.

Ein Zeugnis für die beachtliche Rolle, die der Hartweizen in den Ernährungsgewohnheiten der Sizilianer spielte, stammt von Plinius dem Älteren, der in seinem Werk „De Naturalis Historia“ davon berichtet. Während nämlich in anderen Regionen der italienischen Halbinsel das Mehl aus Eicheln, Kastanien oder anderen Getreidesorten wie Gerste oder Roggen gewonnen wurde, lernten die sizilianischen Bauern, Brot aus Weizenmehl herzustellen. Und wie Sonnino berichtet, ist es gerade diesem Wissen zu verdanken, dass die sizilianischen Bauern auch in Zeiten großer Not überleben konnten, weil sie sich von Brot aus Weizenmehl ernährten.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).