

32003R1291

L 181/12

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÉ UNIE

19.7.2003

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1291/2003

ze dne 18. července 2003,

kterým se doplňuje příloha nařízení (ES) č. 2400/96 o zápisu určitých názvů do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“ podle nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin (Pane di Altamura)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 2081/92 ze dne 14. července 1992 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 806/2003 ⁽²⁾, a zejména na čl. 6 odst. 3 a 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s článkem 5 nařízení (EHS) č. 2081/92 zaslala Itálie Komisi žádost o zápis názvu „Pane di Altamura“ jako chráněného označení původu.
- (2) V souladu s čl. 6 odst. 1 uvedeného nařízení bylo shledáno, že žádost splňuje všechny požadavky uvedeného nařízení, a zejména že byly uvedeny všechny údaje stanovené v článku 4 uvedeného nařízení.
- (3) Řecká republika zaslala Komisi námitku ve smyslu článku 7 nařízení (EHS) č. 2081/92 poté, co byly v *Úředním věstníku Evropských společenství* ⁽³⁾ zveřejněny hlavní body žádosti o zápis „Pane di Altamura“. Tato námitka se týkala nedodržení podmínek uvedených v článku 2 nařízení. V případě označení původu musí produkce, zpracování a příprava probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti. V případě „Pane di Altamura“ se však podle specifikace výrobku chléb vyrábí ze suroviny, krupice, která pochází z pěti různých obcí: Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola a Minervo Murge, zatímco oblast jejího zpracování na chléb je omezena na obec Altamura.
- (4) Portugalská republika zaslala Komisi námitku ve smyslu článku 7 nařízení (EHS) č. 2081/92 poté, co byly v *Úředním věstníku Evropských společenství* zveřejněny hlavní body žádosti o zápis „Pane di Altamura“. Námitka se opírala o stejné argumenty, jako byly ty, které předložila Řecká republika. Bylo v ní též upozorněno na to, že mělo být požádáno o zápis názvu jako chráněného zeměpisného označení, a nikoli jako chráněného označení původu.

(5) Námitky Řecké republiky a Portugalské republiky byly přípustné ve smyslu čl. 7 odst. 4 nařízení. Komise požádala dotyčné členské státy, aby se v souladu se svými vnitřními postupy pokusily o dosažení vzájemné dohody.

(6) Ve své odpovědi na námitky Řecké republiky a Portugalské republiky Italská republika prohlásila, že s předloženými připomínkami souhlasí. Uvedla rovněž, že vymezení oblasti produkce suroviny a oblasti mletí jako různých od oblasti výroby chleba bylo způsobeno výlučně písařskou chybou, a poskytla nové znění odstavce vymezujícího zeměpisnou oblast v souhrnné specifikaci, ve které oblast výroby „Pane di Altamura“ souhlasí s oblastí produkce suroviny.

(7) Řecká republika odpověděla, že nemá dalších námitek proti zápisu názvu „Pane di Altamura“.

(8) Portugalská republika odpověděla, že trvá na své námitce proti zápisu názvu „Pane di Altamura“ jako chráněného označení původu. Upozornila na to, že se jeví jako nevhodné používat zeměpisný název „Altamura“ k označení výrobku pocházejícího z celé zeměpisné oblasti odpovídající výše uvedeným pěti obcím a že souhrnná specifikace svědčí o tom, že výrobou chleba je proslulá pouze obec Altamura, a nikoli celá oblast. Z těchto důvodů by měl být název zapsán jako chráněné zeměpisné označení.

(9) Italská republika zaslala Komisi pozměněné znění žádosti o zápis názvu „Pane di Altamura“ jako označení původu. Zeměpisná oblast výroby chleba zahrnuje pět výše uvedených obcí a odpovídá tedy zeměpisné oblasti produkce suroviny.

(10) Jelikož mezi Italskou republikou a Portugalskou republikou nebylo dosaženo dohody do tří měsíců, Komise musí přijmout rozhodnutí v souladu s postupem uvedeným v článku 15.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 208, 24.7.1992, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 122, 16.5.2003, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. C 156, 30.5.2001, s. 10.

- (11) Komise požádala o stanovisko Vědecký výbor pro označení původu, zeměpisná označení a osvědčení o zvláštní povaze. Vědecký výbor vyjádřil názor, že „vlastnosti uvedené v žádosti pro Pane di Altamura se vztahují nejen na obec Altamura, ale i na zvláštní oblasti mimo obec, kde probíhá produkce, zpracování a příprava. Zvláštní zeměpisné prostředí zahrnující přírodní a lidské činitele, kvalita surovin a výroba, jakož i tradice sahající do středověku mohou být považovány za shodné v celé oblasti zahrnuté v žádosti“. Vědecký výbor shledal, že žádost splňuje požadavky stanovené v čl. 2 odst. 2 písm. a) nařízení (EHS) č. 2081/92. Dodal, že použití zeměpisného názvu obce k určení zeměpisné oblasti jako označení původu, která je od ní rozdílná a k tomuto účelu vymezená, je poměrně časté a právně přípustné, pokud je odůvodněné.
- (12) Komise vzala na vědomí doporučující stanovisko Vědeckého výboru. Vysvětlení předložená italskými orgány považuje za přijatelná. Formální analýza specifikace výrobku týkající se názvu „Pane di Altamura“ mimoto nezjistila žádnou zřejmou chybu v hodnocení.
- (13) Název by tedy měl být zapsán do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení“ a chráněn v celém Společenství jako chráněné označení původu.
- (14) Příloha I tohoto nařízení doplňuje přílohu nařízení Komise (ES) č. 2400/96 ⁽¹⁾ naposledy pozměněného nařízením (ES) č. 1257/2003 ⁽²⁾.
- (15) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Regulačního výboru pro chráněná zeměpisná označení a chráněná označení původu,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název v příloze I tohoto nařízení se doplňuje do přílohy nařízení (ES) č. 2400/96 a podle čl. 6 odst. 3 nařízení (EHS) č. 2081/92 se zapisuje do „Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení jako chráněné označení původu (CHOP)“.

Hlavní body specifikace výrobku jsou uvedeny v příloze II. Nahrazují hlavní body specifikace zveřejněné v *Úředním věstníku Evropských společenství* (viz poznámku 3).

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 18. července 2003.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 327, 17.12.1996, s. 11.

⁽²⁾ Úř. věst. L 177, 16.7.2003, s. 3.

PŘÍLOHA I

POTRAVINY UVEDENÉ V PŘÍLOZE I NAŘÍZENÍ (EHS) č. 2081/92

Pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky a sušenky

ITÁLIE

Pane di Altamura (CHOP)

PŘÍLOHA II

NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92

ŽÁDOST O ZÁPIS: ČLÁNEK 5

CHOP (X) CHZO ()

Národní žádost č. 5/2000

1. **Odpovědný orgán členského státu**

Název: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresa: Via XX Settembre 20, I-00187 Roma
Telefon: (06) 481 99 68
Fax: (06) 42 01 31 26

2. **Skupina žadatelů**

2.1 Název: Consorzio per la tutela del Pane di Altamura

2.2 Adresa: Corso Umberto I 5, I-70022 Altamura (BA)

2.3 Složení: soukromí pekaři

3. **Druh výrobku**

Chléb – třída 2.4.

4. **Specifikace (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)**4.1 *Název*

Pane di Altamura

4.2 *Popis*

„Pane di Altamura“ je pekařský výrobek získaný z hrubé mouky pšenice tvrdé vyrobené mletím zrn pšenice tvrdé odrůd „appulo“, „arcangelo“, „duilio“ a „simeto“ pěstovaných v oblasti vymezené v pravidlech produkce, používaných samostatně nebo ve směsi a tvořících nejméně 80 % z celkového množství, za předpokladu, že jsou vyprodukované v oblasti.

Výrobek je vyroben tradiční metodou s použitím kvasnic nebo kvásku, mořské soli a vody.

Při uvádění na trh musí mít výrobek tyto vlastnosti:

- bochníky typické vůně a hmotnosti od 0,5 kg se vyrábějí ve dvou tradičních formách: prvním typem je vysoký bochník s přehnutými stranami místně známý jako „U scquanète“ (přeložený bochník), který se peče, aniž se okraje bochníků navzájem dotýkají, a druhým typem, místně známým jako „a cappidde de prèvete“ (farářův klobouk), je nižší bochník a při pečení se okraje bochníků navzájem nedotýkají,
- kůrka není tenčí než 3 mm; ve struktuře střídky slámově žluté barvy jsou vzduchové bubliny stejné velikosti; obsah vody nesmí přesahovat 33 %.

4.3 *Zeměpisná oblast*

Vymezená zeměpisná oblast produkce obilí a hrubé mouky zahrnuje obce Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola a Minervino Murge v provincii Bari, jak je uvedeno v článku 5 pravidel produkce a zobrazeno na připojené mapě.

Oblast výroby „Pane di Altamura“ se shoduje s výše vymezeným územím, v němž se po staletí soustředila výroba výrobku, která má svůj počátek v 16. století v obci Altamura. Pece pro pečení chleba jsou vytápěny nejlépe dřevem nebo plynem, teplo působí nepřímo nebo přímo, přičemž výjimky jsou povoleny zákonem.

4.4 *Důkaz o původu*

Původ „Pane di Altamura“ je spjat s rolnickou tradicí oblasti výroby.

Jako základ potravy obyvatel vrchoviny oblasti Murgia se chléb tradičně pekl ve velkých bochnících („U scquanète“ neboli přeložený bochník); těsto se mísilo a hnětlo převážně doma a poté se tvarovalo a peklo ve veřejných pecích; jako spojovací článek mezi společenským a soukromým životem měl chléb důležitou společenskou a kulturní roli.

Než byl chléb vložen do pece, označil jej pekař dřevěným nebo železným razítkem iniciálami hlavy rodiny.

Hlavním znakem chleba, který se uchoval dodnes, byla jeho trvanlivost – nutná vlastnost potravy rolníků a pastevců, kteří strávili týden nebo častěji čtrnáct dní na osamělých farmách roztroušených ve vrchovině oblasti Murgia. Jejich potravu tvořil většinou jen chléb ochucený solí a olejem a namáčený v horké vodě. Do poloviny minulého století byl ráno v ulicích Altamury slyšet pokřik pekařů oznamujících obyvatelstvu, že právě vyndali pečený chléb z pece.

První zmínkou o místě původu výrobku je pátá kapitola první knihy Horatiových Satir, ačkoli spíše než Altamury se týká oblasti Murgia. Po návštěvě tohoto kraje, kde strávil své mládí, na jaře roku 37 př. n. l. mluvil římský básník o chlebu, který je nejlepší na světě a cestujícím radil, aby si ho opatřili dostatečnou zásobu na další cestu.

Tradice pečení chleba v Altamuře je doložena v obecních stanovách z roku 1527 (Statuti Municipali della città fatti nell'anno 1527), jejichž článek o pecní dani (Dazio del forno) transkriboval G. De Gemnis v Bollettino dell'Archivio-Biblioteca-Museo-Civico (roč. 1954, s. 5–49).

A. Giannuzzi v práci „Le Carte di Altamura“ (Codice Diplomatico Barese, vyd. 1935) transkriboval dokumenty o vybírání a osvobození od daní.

Jiný dokument z roku 1420 osvobozuje duchovenstvo Altamury od daně z chleba.

Zvyk pečení ve veřejných pecích souvisel se zákazem, aby občané „všech stavů nebo postavení“ (di ogni stato o condizione) pekli jakýkoli druh chleba nebo jiné pekařské zboží ve svých domovech pod trestem pokuty ve výši jedné třetiny celkových nákladů na pečení chleba.

Typické bochníky chleba tradičně pečené pro rolníky, pastevece a jejich rodiny mají tedy svůj původ v zemědělském a pasteveckém společenství a altamurští pekaři je vyrábějí dodnes: jsou to velké bochníky z mouky z tvrdé pšenice, kvasnic, soli a vody a jejich výrobní proces má pět stadií: míšení a hnětení těsta, formování, kynutí, tvarování a pečení v peci vytápěné dřevem. Těmito vlastnostmi se tento chléb liší od jiných druhů chleba.

Mletí se rovněž provádělo pouze v Altamuře, kde bylo na počátku 17. století nejméně 26 mlýnů.

Navzdory změnám a úpravám je tedy možné považovat chléb, který se v současnosti vyrábí v Altamuře v oblasti Murgia, za výrobek přímo odvozený od chleba rolníků a pastevců podle pekařské tradice, která pokračuje bez přerušení od středověku.

Původ výroby CHOP „Pane di Altamura“ je osvědčen kontrolním subjektem podle bodu 4.7, pod podmínkou dodržení mnoha podmínek, které musí dotyční výrobci splnit v průběhu celého výrobního cyklu.

Je-li uděleno CHOP, musí specifikace obsahovat tyto informace:

- seznam zemědělců pěstujících v dotyčné oblasti tvrdou pšenici, který se předkládá příslušným obcím v oblasti podle bodu 4.3,
- seznam mlýnů zpracovávajících pšenici od producentů z výše uvedené oblasti na hrubou mouku pro pečení chleba, který se předkládá příslušným obcím,
- seznam pekařů vyrábějících „Pane di Altamura“ v souladu se specifikací podle bodu 4.5 uvedeného níže, který se předkládá obci Altamura. Výše uvedené seznamy musí být předány oblasti Apulia a kontrolnímu subjektu podle článku 10 nařízení (EHS) č. 2081/92.

Kontrolní subjekt rovněž zajistí, aby kvasnice, přísady a složení použitého těsta, postup a doba hnětení, kynutí, tvarování bochníků, pečení, vyjímání z pece a uvádění chleba na trh s příslušným označením vyhovovaly pravidlům stanoveným v níže uvedeném bodu 4.5.

Voda používaná pro výrobu těsta je osvědčena orgánem odpovědným za provoz vodovodu: musí být každoročně analyzována, vyhovovat kritériím stanoveným v níže uvedeném bodu 4.5 a osvědčení vydávána odpovědným orgánem musí být zveřejněna na radnici obce Altamura.

Kontrolní subjekt je rovněž odpovědný za to, aby pšenice používaná k výrobě chleba splňovala požadavky stanovené v bodu 4.5.

4.5 Výrobní metoda

Pšenice používaná pro výrobu chleba musí splňovat tyto požadavky:

	Požadované hodnoty
Tvrdá pšenice	
Stupeň vymletí \geq	78 kg/hl
Bílkoviny (celkový N \times 5,70) \geq	11 % sušiny
Popel $<$	2,2 % sušiny
Suchý lepek \geq	9,0 % sušiny
Mouka z pšenice tvrdé	
Lepkový index $<$	80
Index žlutosti \geq	20

Surovina sestává z hrubé mouky vyrobené mletím pšenice tvrdé odrůd „appulo“, „arcangelo“, „duilio“, „simeto“ pěstovaných v oblasti vymezené v bodu 4.3, používaných samostatně nebo ve směsi a tvořících nejméně 80 % z celkového množství, zbytek tvoří jiné odrůdy pěstované v této oblasti.

Chemické a fyzikální vlastnosti obilí a mouky podléhají osvědčení a musí splňovat výše stanovená kritéria.

Při výrobě mouky se musí používat postupy mletí, které zcela odpovídají postupům používaným v oblasti Altamury podle níže uvedeného popisu. V mlýnech uvedené oblasti se používají sestavy ocelových válců, které pracují při různých, ale progresivně podobných rychlostech. Otáčejí se rychlostí přibližně 300 otáček za minutu při provozní teplotě do 40 °C. Další sestava válců rozrušuje většinu buněk lepkové vrstvy zrn a nasycuje pšeničnou mouku cenným klíčkovým olejem.

Mouka se mele výhradně v oblasti produkce pšenice vymezené v bodu 4.3.

Chléb „Pane di Altamura“ se vyrábí takto:

Těsto

1. Ke kvasnicím se nejméně třikrát přidávají přísady, tj. voda a pšeničná mouka (až na 20 % množství použité pšeničné mouky).
2. Složení těsta: na 100 kg pšeničné mouky se používá 20 kg (20 %) kvasnic, 2 kg (2 %) mořské soli a přibližně 60 litrů (60 %) vody o teplotě 18 °C.
3. Těsto se mísí 20 minut v hnětacím stroji s mechanickými rameny.

Voda musí splňovat tyto požadavky:

- bez barvy, chuti a zápachu,
- teplota mezi 12 a 15 °C,
- pH: 7–8,5,
- celková tvrdost: 14,5–15,5 GF,
- obsah vápníku (Ca⁺⁺): 46–55 mg/l,
- zásaditost (CaCO₃): 130–160 mg/l,
- bez dusičnanových iontů,
- obsah sodíku menší než 5–6 mg/l,
- obsah draslíku: 1,5–2,5 mg/l,
- kontaminace fekáliemi, koliformními bakteriemi, enterokoky a spórami: 0 nct/100 ml

Kynutí a první klidová fáze

Po vyhnětení se těsto přikryje bavlněnou látkou dané tloušťky, aby kynulo za vyrovnané teploty. Přikryté těsto je v klidu nejméně 90 minut.

Tvarování a druhá klidová fáze

Po skončení první fáze se těsto váží a ručně tvaruje do bochníků, aby mohlo vytvořit přirozený vláknitý povrch. Poté je těsto v klidu 30 minut.

Další tvarování a třetí klidová fáze

Těsto se znovu tvaruje a ponechá se v klidu nejméně 15 minut.

Vkládání do pece a pečení

Před pečením se každý bochník (pagnotta) obrátí a ručně lehce vloží do pece. Pec by měla být nejlépe nepřímo vytápěna dřevem nebo plynem, přičemž teplota musí dosahovat 250 °C. V přímo vytápěných pecích pro pečení „Pane di Altamura“ se musí používat dubové dřevo.

První fáze pečení probíhá s otevřenými dvířky pece. Po 15 minutách se dvířka zavřou a chléb se peče dalších 45 minut.

Vyjmutí chleba z pece

Dvířka pece se ponechají otevřená nejméně pět minut, aby pára unikla, chléb vyschl a vytvořila se křupavá kůrka. Poté se bochníky vyjmou a rozloží na prkna.

4.6 Souvislost

Jedinečnost chleba spočívá v tom, že je vyroben z nejlepší tvrdé pšenice z oblasti se zvláštními zeměpisnými a klimatickými podmínkami, ze severozápadu oblasti Murgia, a pitné vody z této oblasti.

Tato oblast je jedinou částí Apulie, kde se původní strukturální, geomorfologické a klimatické podmínky téměř nezměnily. Zejména se jedná o tyto faktory:

- tato oblast nebyla nikdy mořskou oblastí,
- povrchové i podzemní krasové útvary a systémy jsou vzácné,
- autochtonní hydrografie,
- průměrná teplota vody při vstupu do systému podzemních vod je 12 °C,
- vlhké, mírné středomořské klima,
- aseptické prostředí v důsledku vydatných srážek,
- propustnost půdy: $10^{-5} \div 10^{-6}$ cm/sec,
- zvláštní chemické složení půdy.

Se svými 44 000 hektary je Altamura nejlidnatějším a hospodářsky nejvýznamnějším střediskem severní části oblasti Murgia, která je hlavní obilnářskou oblastí Apulie po Capitanatě; vedle chovu ovcí je pěstování obilí hlavní tradiční zemědělskou činností v oblasti.

Ve městě Altamura se staletou tradicí pečení chleba vyrobí 35 pekáren přibližně 60 tun chleba denně; 20 % je určeno pro místní spotřebu a zbytek se prodává na hlavních národních trzích.

Z morfoloického hlediska leží obilnářská oblast na apulijské plošině, která nebyla nikdy zalita mořem – nad úrovní moře je od druhohor, což je zvláštnost této oblasti, protože se jedná o jedinou část Apulie s vlastnostmi, které se podobají původním strukturálním, geomorfologickým a klimatickým podmínkám.

Druhou zvláštností je malý počet povrchových i podzemních krasových systémů, které tak nemají žádný nebo pouze nepatrný vliv na současnou síť podzemních vod.

Třetí zvláštností je autochtonní hydrografie oblasti, přičemž hladina krasové vody je doplňována výhradně z té části deště, který na ni spadne.

Výjimečná je i průměrná teplota dešťových srážek (kolem 12 °C).

Podnebí oblasti je typické suchými léty a zimami s vydatnými dešťovými i sněhovými (20 až 35 cm) srážkami, které pomáhají udržovat aseptické prostředí.

Polovinu dešťových srážek – v průměru 600 mm ročně – absorbují podzemní vody, druhou polovinu ornice.

Díky historicky mladým a nepočetným krasovým systémům je vlhkost zadržovaná v hornině kapilárním vztlínáním v obdobích sucha přiváděna zpět do ornice: i to je další zvláštností oblasti.

Geologické, hydrologické a meteorologické parametry činí přirozené prostředí této oblasti jedinečným.

4.7 Kontrolní subjekt

Název: Bioagricoop – Srl
Adresa: Via Fucini 10, I-40033 Casalecchio di Reno (Bologna).

4.8 Označování

Hotový výrobek je balen v mikroporézní umělohmotné fólii s etiketou, na které se uvádí:

1. seznam přísad, název firmy;
2. datum prodeje;
3. značka.

Alternativně lze nabízet i nebalený chléb pouze s etiketou z organického materiálu s výše uvedenými údaji a označením „Pane di Altamura“.

Na etiketách je uvedena značka společně s chráněným označením původu.

Grafický symbol zobrazuje samnitský erb, dělený na čtvrtiny v barvě červené a bílé, ozdobený korunou, se slovy „Pane D.O.P. di Altamura“ uprostřed oválného pole.

Grafická specifikace značky:

- tečkování: 100 % pantone 323 cv,
- nápis „Pane D.O.P. di Altamura“: typ písma „arial“, velikost 71,1, tučné, šířka oválného okraje 0,040,
- delší osa oválu 17,5 cm,
- kratší osa oválu 13 cm,
- velikost loga: nejméně 10 cm × 7 cm,
- žlutá: 100 % pantone yellow cv,
- fialová: 100 % pantone 228 cv,
- bílá: 100 % pantone trans. white cv,
- zelená: 100 % pantone 334 cv,
- červená: 100 % pantone warm red cv,
- okraj oválu: 100 % pantone violet cv.

4.9 Národní požadavky

ES č.: G/IT/00136/2000.06.22

Datum přijetí úplné žádosti: 22. února 2001.
