

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 77/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012. ⁽¹⁾

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

»PASTA DI GRAGNANO«

EF-Nr.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Pasta di Gragnano«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**3.1. Produkttype:**

Kategori 2.7 Pastaprodukter

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

»Pasta di Gragnano« er et produkt, som fremstilles af en blanding af mel af durumhvede (semulje) og vand fra områdets grundvandsmagasin.

Produktet markedsføres i forskellige pastaformer, som alle er typiske varianter og resultatet af opfindsomheden hos Gragnanos pastaproducenter.

Produktet skal have følgende kendetegn, når det markedsføres:

Fysiske egenskaber

— ydre udseende: homogen, uden hvide eller sorte pletter, ingen luftbobler, uden revner, mærker, mug, mider, parasitter eller fremmedlegemer

— tværsnit: glasagtig

— farve: korngul

— overfladeruhed: forekommer som følge af den typiske fremgangsmåde med at trække pastaen gennem formgivende mundstykker af bronze

Pasta med den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano« har følgende kendetegn, når den tilberedes

— konsistens: fast og elastisk

— homogenitet ved kogning: ensartet

— kogeegenskaber: god og holder fastheden længe

— klæbrighed: ingen eller så godt som usynlig

Kemiske egenskaber

— vandindhold: højst 12,5 % i det færdige produkt

— mindste næringsværdi pr. 100 gram af det tørre produkt:

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (UE) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

energiværdi	1 486 KJ 350 Kcal
protein	13 g
kulhydrat	73 g
fedt	1 g
aske	højest 0,86 %

Organoleptiske egenskaber

- smag: kraftig med en karakteristisk smag af durumhvede
- duft: moden hvede.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Mel af durumhvede, der anvendes til at fremstille pasta med den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano«, skal have følgende kendetegn:

- vandindhold: højst 15 % af det færdige produkt
- mindste næringsværdi for 100 g af det tørre produkt:

energiværdi	1 486 KJ 350 Kcal
proteiner	13 g
kulhydrater	73 g
fedt	1 g
aske	maks. 0,86 %

Mel af durumhvede blandes med vand, der højst må udgøre 30 %. Derefter æltes blandingen godt, så dejen bliver ensartet og elastisk.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Fremstillingen af »Pasta di Gragnano« består af følgende faser: blanding og æltning, ekstrudering eller trækning, tørring, afkøling og stabilisering, som alle finder sted i kommunen Gragnano i provinsen Napoli.

3.6. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv.:

Emballering skal finde sted i fremstillingsvirksomhederne eller på fremstillingsstedet senest 24 timer efter fremstillingen dels for at undgå tab af fugtighed, som skader produktets særlige organoleptiske kvaliteter, dels fordi tab af fugtighed og håndtering under transport medfører, at de forskellige pasta-former går i stykker eller beskadiges.

Følgende former for emballage anvendes til »Pasta de Gragnano«: papæsker, gennemsigtige poser eller emballage fremstillet af plantebaseret eller andet genanvendeligt materiale i overensstemmelse med EU's regler. De forseglede pakninger vejer 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg eller 2 kg.

3.7. Etiketter skal være påført følgende ordlyd:

Etiketten på pakningen skal være påført følgende oplysninger, der skal fremstå med tydelige og læsbare bogstaver i samme størrelse:

- a) »Pasta di Gragnano« og »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse) eller forkortelsen »I.G.P.« (BGB)
- b) navn, virksomhedsbetegnelse og adresse på pakkevirksomheden eller producenten

c) logoet med betegnelsen »Pasta di Gragnano«:

"PASTA DI GRAGNANO – IGP"



- • PANTONE 7509 C
- • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

Logoet skal anvendes sammen med »Indicazione Geografica Protetta« og EU-symbolet.

Betegnelsens logo må anvendes i en sort og hvid, ensfarvet eller negativ version.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Fremstillingsområdet for pasta med den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano« omfatter hele kommunen Gragnano, som ligger i provinsen Napoli.

5. Forbindelse til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Byen Gragnano har været kendt for fremstilling af pasta af mel af durumhvede siden det 16. århundrede. Den historiske betydning af pastafremstillingen i Gragnano var så stor, at den fik indvirkning på byplanlægningen. I midten af det 19. århundrede, da der blev udarbejdet en ny byplan, blev gadernes bredde og bygningernes højde udformet, så vinden lettere kunne passere og dermed fremme pastaens tørring.

Fremstillingen af pasta i kommunen Gragnano har altid omfattet brug af formgivende mundstykker af bronze. Dette særlige forhold lagde grunden til fremstillingen af forskellige typer af mundstykker, som gjorde det muligt at fremstille pasta i forskellige former, som i lokalbefolkningens forestillingsverden blev forbundet med begivenheder i form af anekdoter eller lokale historier.

Derudover har der altid været rigelige vandmængder fra Lattari-bjergene nær Gragnano. Denne ressource har helt klart fremmet pastafremstillingen, både fordi det var en ingrediens, som skulle tilføjes durumhvedemelet for at fremstille pastablandingen, og fordi det blev brugt til at dreje slibestene på møllerne, hvor hveden blev formalet, og dermed fremstillingen af melet.

»Møllernes dal i Gragnano« vidner om dette. Her kan man stadig beundre resterne af de kulturgenstande, som engang blev brugt til at fremstille »Pasta di Gragnano«.

I dag er byen Gragnano kendt som »pastabyen« takket være gamle tradition for fremstilling af pasta.

5.2. Produktets egenart:

»Pasta di Gragnano« er kendetegnet ved en furet overflade, som betyder, at pastaen let lader sig blande med forskellige sovse, og at den har god kogefasthed («al dente»).

Endvidere har de originale forskellige pastaformer, der er fremkommet takket være de lokale pastamageres kreativitet, gjort produktet let genkendeligt hos forbrugerne.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Ansøgningen om at få anerkendt »Pasta di Gragnano« BGB som en beskyttet geografisk betegnelse begrundes med produktets omdømme og berømmelse. »Pasta di Gragnano« er kendt for sin traditionelle fremstillingsmetode med brug af formgivende mundstykker af bronze.

Disse mundstykker af bronze giver pastaen en ru overflade, som betyder, at den lettere kan holde på sovs og krydderier. Under ekstruderingen fastholder bronzen i mundstykkerne de blandede ingredienser i mundstykkernes berøringsflader og skaber dermed de små revner, som betyder, at sovs og krydderier lettere

hænger fast i den tilberedte pasta. Dette øger også størrelsen af den overflade, som er i kontakt med smagsløgene, hvilket også fremhæver råvaren, som bevarer den typiske smag og duft af hvede.

Disse egenskaber og de mange originale pastaformer skabt af pastakokke gør »Pasta di Gragnano« til et meget værdsat produkt hos både kokke og forbrugere, hvilket også fremgår af de talrige artikler, som er offentliggjort i madblade og gastronomiske tidsskrifter. Eksempelvis kan nævnes »La pasta dei grandi chef«, offentliggjort i magasinet »Cucina Gourmet« (s. 122-124, Ed. Edifim, 2010), en artikel om »La pasta di Gragnano«, offentliggjort i gastronomiguiden »L'Italia del Gambero Rosso« (s. 90, Ed. Sole 24 Ore, 2007), artiklen »La Pasta Artigianale: aziende storiche«, offentliggjort i guiden »Adesso pasta« (s. 54-55, Altraeconomia, 2010). Ud over disse publikationer er der offentliggjort andre artikler i aviser som »Sfida fra chef con la pasta di Gragnano« (La Repubblica, 21. juni 2012), »Italie: à Gragnano la vie rêvée des pâtes« (Le Monde, 17. december 2010), »A Gragnano tutti pazzi per la pasta« (Corriere della sera, Doveviaggi.it, februar 2012), »Spaghetti, penne e rigatoni: dalla »base« alle 5 stelle« (Corriere della sera, 25. april 2012), »Pasta Diva« (Corriere della sera — itinerari gastronomici, 6. oktober 2010).

Brugen af formgivende mundstykker af bronze er bevaret over tid i Gragnano trods udbredelsen af mundstykker af teflon. Selv om teflon letter fremstillingen, tåler det ingen sammenligning med Gragnanos traditionelle fremstillingsmetoder, som »Pasta di Gragnano« s omdømme beror på.

Endvidere skal fremhæves den omhu, hvormed Gragnanos pastamagere følger tørreprocessen for at sikre, at den forløber korrekt. Det er et levn fra tidligere tider, da pastaen blev hængt på tørrestativer udenfor i Gragnanos gader. Når tørringen forløber korrekt, forbedres pastaens kogefasthed, og dens duft og smag bevares.

Gragnano har i mange år været vært for et temaarrangement med demonstration i gaderne af de gamle processer til fremstilling af »Pasta di Gragnano«.

Historiske tekster og bibliografien om »Pasta di Gragnano« bekræfter, at fremstillingen af »Pasta di Gragnano« kan dateres tilbage til det 16.-17. århundrede. Under Kongeriget Begge Sicilier i midten af det 19. århundrede blev Gragnanos pasta og de involverede indbyggers hårde arbejde og knowhow i forbindelse med fremstillingen berømt i hele kongeriget.

Lige inden Italiens samling var der en stor produktion af pasta i Gragnano på de omkring 100 pastafabrikker, der beskæftigede godt 70 % af den erhvervsaktive befolkning i Gragnano.

Siden starten af de 20. århundrede har betegnelsen »Pasta di Gragnano« haft så stor gennemslagskraft i dagligsproget og handelen, og handlende fra Firenze, Torino og Milano og udlandet har i mange år aftaget store mængder »Pasta di Gragnano«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Pasta di Gragnano« i Gazzetta Ufficiale (det italienske statstidende) nr. 198 af 25 august 2010. Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til fødevarer- og skovministeriets hjemmeside, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.