

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 613/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Ιουνίου 2014

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Pagnotta del Dittaino (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pagnotta del Dittaino», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 516/2009 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με τη διευκρίνιση της μεθόδου παραγωγής και την επικαιροποίηση των νομοθετικών πράξεων αναφοράς.
- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ανατρέξει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pagnotta del Dittaino» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 3 Ιουνίου 2014.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 155 της 18.6.2009, σ. 7.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pagnotta del Dittaino»:

1.1. Μέθοδος παραγωγής

- Προστίθενται οι ποικιλίες Bronte, Iride, Sant'Agata στην ομάδα ποικιλιών σίτου που αποτελούν το 70 % του χρησιμοποιούμενου σιμιγδαλιού. Η τροποποίηση οφείλεται σε μια αναπόφευκτη διαδικασία εξέλιξης των ποικιλιών που καθιστά σε μεγάλο βαθμό διαθέσιμες στους γεωργούς και στον κλάδο ποικιλίες πιστοποιημένες από τα αρμόδια όργανα — ανεξαρτήτως του εάν έχουν δημιουργηθεί στη Σικελία ή όχι— προσαρμοσμένες στην περιοχή της Σικελίας και ιδιαιτέρως κατάλληλες για την αρτοποιία και το περιβάλλον καλλιέργειας. Η τροποποίηση επομένως έχει σκοπό να διευκολύνει τους παραγωγούς στον εντοπισμό των πιστοποιημένων σπόρων μεταξύ των ποικιλιών που είναι πιο διαδεδομένες στην περιοχή.
- Προβλέπεται η εισαγωγή —σε μέγιστο ποσοστό 30 % της συνολικής ποσότητας σιμιγδαλιού— όλων των ποικιλιών σκληρού σίτου που είναι εγγεγραμμένες στο εθνικό μητρώο. Η τροποποίηση βασίζεται στο αίτημα των παραγωγών να μπορούν να χρησιμοποιούν για την παραγωγή του «Pagnotta del Dittaino» και άλλες ποικιλίες που είναι προϊόν επιστημονικής έρευνας και κατάλληλες για αρτοποιία. Επιπλέον, η διεύρυνση των διαθέσιμων ποικιλιών είναι απαραίτητη και για να αντιμετωπιστούν οι δυσκολίες χρήσης ορισμένων ποικιλιών που δύσκολα μπορούν να εντοπιστούν καθότι είναι παρωχημένες.
- Όσον αφορά την περιγραφή των χαρακτηριστικών του σκληρού σίτου και του σιμιγδαλιού, προβλέπεται τροποποίηση του μαθηματικού συμβόλου για τις χημικές παραμέτρους του σκληρού σίτου και του σιμιγδαλιού, αναλόγως της περίπτωσης, από $> \text{σε } \geq$ και από $< \text{σε } \leq$. Η τροποποίηση λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα της ανάλυσης των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του προϊόντος και δεν επηρεάζει αρνητικά τα χαρακτηριστικά του «Pagnotta del Dittaino», καθώς συμπεριλαμβάνονται σίτος και σιμιγδάλι με χαρακτηριστικά των οποίων οι τιμές προσεγγίζουν σε μεγάλο βαθμό τις οριακές τιμές που ήδη προβλέπονται.
- Μεταβολή της τιμής του δείκτη κίτρινου από $> 17b$ Minolta σε $\geq 14b$ Minolta. Από μελέτες που διεξήχθησαν στο πλαίσιο του «Εθνικού πειραματισμού» με ποικιλίες σκληρού σίτου, προκύπτει ότι, στη Σικελία, οι μέσες τιμές του δείκτη κίτρινου ισούνται με 16 (τιμή προσδιοριζόμενη στα πλήρη άλευρα), πολύ χαμηλότερες από αυτές που είχαν υιοθετηθεί αρχικά. Η τιμή 14 αντιπροσωπεύει το κατώτατο όριο για όλες τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Pagnotta del Dittaino».
- Κρίνεται σκόπιμο να απαλειφθούν ορισμένες χημικές παράμετροι σχετικές με το σιμιγδάλι που πρέπει να χρησιμοποιείται στη διαδικασία παραγωγής του «Pagnotta del Dittaino», με σκοπό τη διευκόλυνση της δραστηριότητας των παραγωγών και τη συγκράτηση του κόστους των χημικών αναλύσεων. Στη συγκεκριμένη περίπτωση, απαλείφθηκαν παράμετροι που αφορούν τη γλουτένη, τον δείκτη κίτρινου, την απορρόφηση, τον χρόνο ανάπτυξης, τη σταθερότητα και τον βαθμό μαλάκυνσης. Για ορισμένες από αυτές τις παραμέτρους (απορρόφηση, χρόνος ανάπτυξης, σταθερότητα και βαθμός μαλάκυνσης), είναι απαραίτητη η ύπαρξη ειδικών οργάνων, που συνεπάγεται σημαντικό κόστος και απαιτεί εργαστήρια στελεχωμένα με καταρτισμένους τεχνικούς. Όσον αφορά τις παραμέτρους που αφορούν τη γλουτένη και τον δείκτη κίτρινου, αυτές συνδέονται στενά με την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και, επομένως, ο προσδιορισμός τους είναι περιττός.
- Όσον αφορά τον δείκτη πτώσης (F.N.), οι ισχύουσες προδιαγραφές προβλέπουν τιμή μικρότερη των 480 δευτερολέπτων. Με την τροποποίηση εισάγεται ένα εύρος τιμών από 480 έως 800 δευτερολέπτα, με σκοπό να εξασφαλιστεί ισορροπημένη δράση αμύλας και, πάντως, χρόνος μεγαλύτερος των 480 δευτερολέπτων. Με την τροποποίηση αποκλείεται η χρήση αλεύρων με τιμές μικρότερες του καθορισμένου ορίου, για τα οποία έχουν διαπιστωθεί σε ειδικές μελέτες ελαττώματα στην ψίχα (κολλώδης υφή) και στις κυψελίδες (ακανόνιστες).
- Προβλέπεται εύρος τιμών για την ποσότητα αλατιού. Η ποσότητα αλατιού πράγματι μεταβάλλεται αναλόγως της μεταβολής της ποσότητας νερού στη ζύμη και των χαρακτηριστικών του χρησιμοποιούμενου αλατιού.
- Τροποποιούνται οι χρόνοι διόγκωσης και ψησίματος για να βελτιστοποιηθεί η διαδικασία παραγωγής των διαφόρων μεγεθών του προϊόντος.
- Προβλέπεται μεγαλύτερη ευελιξία όσον αφορά τον χρόνο εκτέλεσης των διαφόρων φάσεων επεξεργασίας με σκοπό τη διευκόλυνση της παραγωγικής διαδικασίας.

1.2. Άλλα: Επικαιροποίηση της νομοθεσίας

Επικαιροποιήθηκαν οι παραπομπές στη νομοθεσία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (*)

«PAGNOTTA DEL DITTAINO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Pagnotta del Dittaino»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.4. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο, το προϊόν που φέρει την ΠΟΠ «Pagnotta del Dittaino» παρουσιάζεται στην παραδοσιακή μορφή καρβελιού μεγέθους 500 έως 1 100 gr ή σαν μισό καρβέλι κομμένο σε φέτες. Η κρούστα, πάχους 3 έως 4 mm, είναι μέτριας σκληρότητας. Η ψίχα είναι ωχροκίτρινη με λεπτόκοκκες κυψελίδες, συμπαγής, ομοιόμορφη και πολύ ελαστική. Η υγρασία του προϊόντος δεν υπερβαίνει το 38 % και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του —οσμή, γεύση και φρεσκάδα— διατηρούνται επί 5 ημέρες από την ημερομηνία παραγωγής.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η ΠΟΠ «Pagnotta del Dittaino» αποδίδεται στο αρτοσκεύασμα που λαμβάνεται με διεργασία παρασκευής η οποία περιλαμβάνει τη χρήση φυσικής μαγιάς και σιμιγδαλιού σκληρού σίτου διπλής άλεσης που παράγεται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, από τις ποικιλίες Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Irìde, San'Agata, σε ποσοστό τουλάχιστον 70 % του συνολικά χρησιμοποιούμενου αλεύρου. Το υπόλοιπο 30 % πρέπει σε κάθε περίπτωση να προέρχεται από σκληρό σίτο των ποικιλιών Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta και άλλες ποικιλίες σκληρού σίτου που έχουν εγγραφεί στο εθνικό μητρώο φυτικών ποικιλιών, οι οποίες καλλιεργούνται εντός της περιοχής παραγωγής.

Ο σκληρός σίτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του σιμιγδαλιού πρέπει να έχει προέλθει από πιστοποιημένους σπόρους και να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα ποιοτικά χαρακτηριστικά: βάρος ανά εκατόλιτρο $\geq 78 \text{ kg/hl}$ · πρωτεΐνες (N ολικό $\times 5,70$) $\geq 12 \%$ επί ξηράς ουσίας· υγρασία $\leq 12,5 \%$ · γλουτένη $\geq 8 \%$ επί ξηράς ουσίας· δείκτης κίτρινου $\geq 14b$ Minolta.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες καλλιέργειας και συγκομιδής του σίτου και οι εργασίες παραγωγής του προϊόντος «Pagnotta del Dittaino» ΠΟΠ πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής παραγωγής.

(*) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Για να διαφυλαχθούν και να διατηρηθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, το «Pagnotta del Dittaino» πρέπει να συσκευάζεται αμέσως εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, με διάτρητη πλαστική μεμβράνη με μικροοπές ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, ώστε να προστατεύεται το προϊόν από άποψη υγιεινής και ταυτοχρόνως να αποβάλλει ελεύθερα την υγρασία του.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφεται ο λογότυπος της ονομασίας «Pagnotta del Dittaino» και να εμφανίζεται το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ιδιωτικά εμπορικά σήματα, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή. Ο λογότυπος της ονομασίας έχει ορθογώνιο σχήμα και περιλαμβάνει, κάτω αριστερά, δύο στάχυα σκληρού σίτου τα οποία είναι τοποθετημένα κάθετα μεταξύ τους και οριοθετούν έναν χώρο όπου απεικονίζονται δύο καρβέλια, ένα ολόκληρο και πάνω σε αυτό ένα δεύτερο, κομμένο στη μέση. Στο πάνω τμήμα του ορθογώνιου αναγράφεται σε μία οριζόντια γραμμή η ένδειξη «PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Pagnotta del Dittaino» καλύπτει τις κοινότητες Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa της επαρχίας Enna και τις κοινότητες Castel di Iudica, Raddusa και Ramacca της επαρχίας Catania.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή καλλιέργειας του σίτου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Pagnotta del Dittaino» χαρακτηρίζεται από κλίμα τυπικά μεσογειακό, διακρινόμενο, αφενός, από μεγάλες διακυμάνσεις του ύψους των βροχοπτώσεων στη διάρκεια του έτους, με συγκέντρωση των βροχοπτώσεων κατά τη φθινοπωρινή-χειμερινή περίοδο και μέσες ετήσιες τιμές περίπου 500 mm, και αφετέρου, από μέσες μηνιαίες θερμοκρασίες υψηλότερες κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, ενώ οι ελάχιστες σημειώνονται τον Ιανουάριο και τον Φεβρουάριο, φθάνοντας, σε εξαιρετικές μόνο περιπτώσεις, σε τιμές (0 °C) ικανές να προκαλέσουν ζημιές στην παραγωγή. Τα εδάφη καλλιέργειας του σκληρού σιταριού είναι μετρίως αργιλώδη.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Pagnotta del Dittaino» ΠΟΠ διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας εμπορικής κατηγορίας, ιδίως λόγω της σύστασης της κόρας, καθώς και του ωχροκίτρινου χρώματος, των λεπτών κυψελίδων και της συμπαγούς και ομοιόμορφης υφής της ψίχας. Άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Pagnotta del Dittaino» ΠΟΠ είναι η ικανότητά του να διατηρεί αναλλοίωτα επί 5 ημέρες τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του — οσμή, γεύση και φρεσκάδα.

Στο παρελθόν, το συγκομιζόμενο σιτάρι αποθηκευόταν σε κατάλληλες τάφρους ή αποθήκες και διατηρούνταν με φυσικό τρόπο προστατευμένο από την υγρασία. Δεν υποβαλλόταν σε κατεργασίες για προστασία από μυκητιακές λοιμώξεις ή από παράσιτα έντομα. Τη στιγμή που χρειαζόταν μια ορισμένη ποσότητα σιταριού, τη μετέφεραν στους γειτονικούς μύλους για άλεση.

Παρομοίως, το σκληρό σιτάρι που συγκομίζεται εντός της οριοθετημένης περιοχής υποβάλλεται αποκλειστικά και μόνο σε κατεργασίες προκαθαρισμού, για να απαλλαγεί από το άχυρο, τις προσμειξείς και τα ξένα σώματα και, στη συνέχεια, αποθηκεύεται σε σιλό και διατηρείται χωρίς τη χρήση φυτοφαρμάκων και συνθετικών χημικών προϊόντων. Οι μοναδικές κατεργασίες που επιτρέπονται στους μύλους είναι αποκλειστικά φυσικού χαρακτήρα. Επιτρέπεται η ψύξη της μάζας με ψυχρό αέρα και η ανάδευση.

Με τις κατεργασίες αυτές αποφεύγεται η υπερθέρμανση της μάζας, φαινόμενο που δημιουργεί το κατάλληλο περιβάλλον για την ανάπτυξη μυκήτων, τον σχηματισμό μυκοτοξινών και την εκκόλαψη των αυγών των παρασίτων εντόμων και το οποίο μπορεί να προκαλέσει και τη βλάστηση των σπόρων.

Η φυσική μαγιά προέρχεται από προζύμι το οποίο ανανεώνεται κατάλληλα. Για την ανανέωση αφαιρείται ένα τμήμα από το προζύμι, αναμειγνύεται με δύο μέρη σιμιγδαλιού και ένα μέρος νερού και κατόπιν ζυμώνεται. Όταν ολοκληρωθεί το ζύμωμα, η μάζα που έχει προκύψει διαιρείται σε τέσσερα επιμέρους τμήματα που έχουν διογκωτική δράση. Το ένα από αυτά χρησιμοποιείται ως προζύμι και επομένως ανανεώνεται, ενώ τα άλλα τρία προστίθενται στις ζύμες σαν φυσική μαγιά, μετά από τουλάχιστον 5 ώρες ωρίμασης.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι ιδιαιτερότητες του «Pagnotta del Dittaino» που περιγράφονται στο σημείο 5.2 συνδέονται άμεσα με τα μορφολογικά και εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αναμφιβόλως σχετίζονται και επομένως συνδέονται στενά με τον σκληρό σίτο, ο οποίος αποτελεί τη βασική και καθοριστική πρώτη ύλη για τη διαδικασία παραγωγής και, χάρη στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής αναφοράς, έχει υψηλή ποιοτική αξία και εξαιρετικά υγιεινομικά χαρακτηριστικά (απαλλαγμένο από μυκοτοξίνες), με αποτέλεσμα να βελτιώνει τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Pagnotta del Dittaino».

Ο σκληρός σίτος πάντοτε χρησιμοποιούνταν στην αρτοποιία της περιοχής, όπως αποδεικνύεται από τις ιστορικές μαρτυρίες, σε αντίθεση με άλλες περιοχές της Ιταλίας, όπου χρησιμοποιούνταν και εξακολουθεί να χρησιμοποιείται αλεύρι από μαλακό σίτο. Χάρη στον σκληρό σίτο, τα προϊόντα αρτοποιίας διατηρούν επί μία εβδομάδα αναλλοίωτα τα κύρια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Η διατήρηση αυτών των χαρακτηριστικών οφειλόταν στη χρησιμοποίηση όχι μόνο του σιμιγδαλιού σκληρού σιταριού διπλής άλεσης, αλλά και φυσικής μαγιάς, της καλούμενης στην τοπική διάλεκτο «criscenti». Η ζύμωση της όξινης ζύμης επαφίεται στη δυναμική ισορροπία που αναπτύσσεται μεταξύ γαλακτικών βακτηριδίων και διογκωτικών. Τα είδη μικροβίων που συναντώνται σε μεγαλύτερο βαθμό είναι τα εξής: *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* και *Saccharomyces exiguus*.

Μεταξύ των πολλαπλών μαρτυριών που συναντώνται σε παλαιά γραπτά κείμενα, πολλές αφορούν την περιοχή καλλιέργειας του σκληρού σιταριού και αποτελούν τους θεματοφύλακες μιας κληρονομιάς γνώσεων και εθίμων σχετικών με τη σιτοκαλλιέργεια και την αρτοποιία.

Η καλλιέργεια του σκληρού σιταριού στην ενδοχώρα της Σικελίας, συμπεριλαμβανομένων των κοινοτήτων των επαρχιών Enna και Catania, κατέχει σημαντική θέση, όχι μόνο όσον αφορά την έκταση καλλιέργειας αλλά και επειδή αφορά περιοχές που παραδοσιακά καλλιεργούνται με σκληρό σιτάρι μη αρδευόμενο. Σε αυτές ακριβώς τις κοινότητες, λόγω τόσο των εδαφολογικών όσο και των κλιματολογικών συνθηκών, η μοναδική καλλιέργεια που με την πάροδο των ετών ήταν σε θέση να εξασφαλίσει στον τοπικό γεωργικό πληθυσμό απασχόληση και ικανοποιητικό εισόδημα ήταν το σκληρό σιτάρι.

Μαρτυρία της σημαντικής θέσης του σκληρού σίτου στις διατροφικές συνήθειες των Σικελών προέρχεται από τον Πλίνιο (τον πρεσβύτερο) και το έργο του *De Naturalis Historia*. Είναι αξιοσημείωτο ότι, ενώ στις άλλες περιοχές της ιταλικής χερσονήσου το αλεύρι προερχόταν από βελανίδια, κάστανα ή άλλα σιτηρά, όπως κριθάρι ή σίκαλη, στη Σικελία οι χωρικοί μάθαιναν να παρασκευάζουν ψωμί από σιτάλευρο. Χάρη στη διδασκαλία αυτή, σύμφωνα με τη μαρτυρία του Sonnino, οι σικελοί αγρότες κατάφερναν, παρά τη μεγάλη ένδεια, να επιβιώνουν, καθώς τρέφονταν με ψωμί από σιτάλευρο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Το ενοποιημένο κείμενο της συγγραφής υποχρεώσεων παραγωγής διατίθεται στον ιστότοπο <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

είτε

με απευθείας πρόσβαση στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιό τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».