

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 613/2014 DE LA COMISIÓN**de 3 de junio de 2014****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pagnotta del Dittaino (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pagnotta del Dittaino», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 516/2009 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando el método de obtención y actualizar las referencias legislativas.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pagnotta del Dittaino» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 3 de junio de 2014.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 155 de 18.6.2009, p. 7.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pagnotta del Dittaino»:

1.1. Método de producción

- Se incluyen las variedades Bronte, Iride y Sant'Agata en el grupo de variedades que constituyen el 70 % de la sémola remolturnada empleada. La modificación obedece al inevitable proceso de renovación varietal, gracias al cual los agricultores y el sector pueden obtener con mayor facilidad variedades certificadas por los organismos competentes de Sicilia o del exterior, adaptadas al territorio siciliano y especialmente idóneas para la panificación y el entorno de cultivo. Por tanto, la modificación tiene por objeto animar a los productores a buscar semillas certificadas entre las variedades más difundidas en el territorio.
- Se prevé la inclusión —limitada al 30 % de la cantidad total de sémola— de todas las variedades de trigo duro inscritas en el registro nacional. La modificación responde a la intención expresada por los productores de utilizar en la producción de la «Pagnotta del Dittaino» otras variedades fruto de la investigación científica y aptas para la panificación. Por otra parte, también es necesario ampliar las posibilidades de elección varietal por cuanto algunas variedades han dejado de utilizarse y resulta difícil encontrarlas.
- En lo tocante a la descripción de las características del trigo duro y las sémolas, se ha modificado el signo de los parámetros químicos correspondientes a tales productos, que pasa de $> a \geq$ y de $< a \leq$, según los casos. Esta modificación se basa en los resultados analíticos de las materias primas empleadas en la elaboración de la hogaza y no redundan en detrimento de las características de la «Pagnotta del Dittaino», pues se incluyen trigos y sémolas cuyas características presentan valores muy próximos a los límites actualmente previstos.
- Se modifica el valor relativo al índice de amarillo, que pasa de > 17 b Minolta a ≥ 14 b Minolta. Según estudios realizados en el campo de la «experimentación nacional» de las variedades de trigo duro, en Sicilia se dan valores medios de índice de amarillo de 16 (valor determinado sobre la base de la harina integral), muy por debajo de los considerados inicialmente. El valor 14 representa el límite que pueden alcanzar todas las variedades empleadas en la elaboración de la «Pagnotta del Dittaino».
- Se ha considerado oportuno eliminar ciertos parámetros químicos relativos a la sémola que ha de utilizarse en el proceso de producción de la «Pagnotta del Dittaino» a fin de facilitar la actividad de los productores y contener los costes de los análisis químicos. Más concretamente, se han suprimido parámetros referentes al gluten, al índice de amarillo, a la absorción, al tiempo de subida de la masa, a la estabilidad y al grado de reblandecimiento. En el caso de algunos de estos parámetros (absorción, tiempo de subida, estabilidad y grado de reblandecimiento), son precisos instrumentos específicos que entrañan costes considerables y deben utilizarse en laboratorios que dispongan de técnicos cualificados, mientras que los parámetros referidos al gluten y al índice de amarillo están estrechamente vinculados al contenido de proteínas, por lo que su determinación resulta superflua.
- En lo que se refiere al índice de caída (FN), el pliego de condiciones vigente prevé un valor inferior a 480 segundos. La modificación introduce un intervalo que oscila entre 480 y 800 segundos a fin de garantizar una actividad amilásica equilibrada y, en cualquier caso, superior a 480. La modificación excluye la utilización de harinas con valores inferiores al límite establecido, que, según estudios específicos, presentan defectos en la miga (viscosidad) y la porosidad (irregular).
- Se prevé un intervalo en lo relativo a la cantidad de sal. De hecho, la cantidad de sal varía en función de la cantidad de agua de la masa y de las características de la sal empleada.
- Se modifican los tiempos de fermentación y cocción para optimizar el proceso de producción en función de los distintos tamaños de la hogaza.
- Se introduce mayor flexibilidad en cuanto a la duración de las fases de elaboración a fin de facilitar el proceso de producción.

1.2. Varios: Actualizaciones normativas

Se han actualizado las referencias normativas.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«PAGNOTTA DEL DITTAINO»

N° CE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Pagnotta del Dittaino»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

En el momento de su comercialización la DOP «Pagnotta del Dittaino» se presenta en forma tradicional redonda con un peso comprendido entre 500 y 1 100 g o bien como media hogaza en rebanadas. La corteza, de espesor de entre 3 y 4 mm, es de dureza intermedia. La miga es de color amarillo tenue con porosidad menuda, compacta, uniforme y gran elasticidad. La humedad del producto no supera el 38 % y sus características sensoriales (olor, sabor y frescura) se mantienen hasta 5 días desde la fecha de producción.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La DOP «Pagnotta del Dittaino» denota el pan obtenido mediante un proceso de elaboración que se basa en el empleo de levadura natural y de sémola remolturnada de trigo duro procedente del territorio citado en el punto 4 siguiente y perteneciente a las variedades Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride y San'Agata, que forman por lo menos el 70 % del total de la harina utilizada. El 30 % restante debe estar constituido por trigo duro de las variedades Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tesor, Vendetta y otras variedades de trigo duro inscritas en el registro nacional de variedades vegetales producidas en la zona de producción.

El trigo duro que ha de emplearse en el proceso de producción de la sémola debe ser de semillas certificadas y reunir los siguientes requisitos cualitativos: peso por hectolitro ≥ 78 kg/hl; proteínas (N tot. x 5,70) ≥ 12 % sobre extracto seco; humedad $\leq 12,5$ %; gluten ≥ 8 % sobre extracto seco; índice de amarillo ≥ 14 b Minolta.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las operaciones de cultivo y cosecha del trigo duro y las operaciones de producción de la DOP «Pagnotta del Dittaino» se han de llevar a cabo en la zona de producción delimitada en el punto 4.

(*) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12, sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Para preservar y mantener las características cualitativas del producto, la «Pagnotta del Dittaino» debe envasarse de inmediato, dentro de la zona geográfica delimitada, en película de plástico microperforado o bien en atmósfera modificada con objeto de garantizar las condiciones higiénicas y sanitarias y, al mismo tiempo, permitir que respire el producto una vez envasado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta deben figurar el logotipo de la denominación «Pagnotta del Dittaino» y el símbolo de la Unión.

Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista. Se admite, sin embargo, la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor. El logotipo de la denominación es de forma rectangular y se compone en su parte inferior izquierda de dos espigas de trigo duro que, dispuestas de modo perpendicular, delimitan un espacio en el que aparecen dos hogazas (pagnotte), una entera y la mitad de otra que descansa sobre la primera. En la parte superior, en el centro de un rectángulo, se observa sobre una línea única horizontal la expresión «PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la DOP «Pagnotta del Dittaino» abarca los municipios de Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe y Villarosa de la provincia de Enna y los municipios de Castel di Iudica, Raddusa y Ramacca de la provincia de Catania.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona de cultivo del trigo necesario para la producción de la «Pagnotta del Dittaino» se caracteriza por un clima típicamente mediterráneo, determinado por un régimen de lluvias sumamente irregular a lo largo del año en el que se registran las mayores precipitaciones en otoño e invierno con valores medios anuales de alrededor de 500 mm, y por temperaturas medias mensuales más elevadas en los meses de julio y agosto, mientras que las mínimas se registran en enero y febrero con valores que, solo en casos excepcionales, descienden hasta alcanzar valores (0 °C) que pueden perjudicar a las cosechas. Los terrenos de cultivo del trigo duro son de composición medianamente arcillosa.

5.2. Carácter específico del producto

La DOP «Pagnotta del Dittaino» se distingue de los demás productos de la misma categoría en particular por la consistencia de la corteza y por el color amarillo tenue y la porosidad menuda, compacta y uniforme de la miga. Otro rasgo característico de la DOP «Pagnotta del Dittaino» es su capacidad de mantener inalteradas por lo menos 5 días propiedades sensoriales tales como el olor, el sabor y la frescura.

Antiguamente la cosecha de trigo se almacenaba en «fosas» especiales o en almacenes donde se conservaba naturalmente al abrigo del agua. No se recurría a tratamientos para proteger el cereal de infestaciones por hongos o de parásitos. Según fuera preciso, el trigo se llevaba a los molinos cercanos para ser molido.

Hoy en día el trigo duro cosechado en la zona de referencia se somete exclusivamente a tratamientos de limpieza previa para despojarlo de pajas, impurezas y cuerpos extraños y, por tanto, se almacena en silos sin que medien en su conservación plaguicidas o productos químicos de síntesis. Los únicos tratamientos permitidos en los molinos son exclusivamente de índole física. Se permiten la refrigeración a base de aire frío y los volteos.

Con estas operaciones se evita el calentamiento excesivo del grano, fenómeno que crea un ambiente propicio para el desarrollo de mohos, la formación de microtoxinas y la eclosión de los huevos de insectos parasitarios y que puede provocar incluso la germinación de las espigas.

La levadura natural procede de una «levadura madre» debidamente renovada. La renovación consiste en tomar una parte de la «levadura madre», mezclarla con dos partes de sémola y una de agua y obtener, después de amasada, cuatro masas de levadura. De estas últimas, una se utilizará como «madre» renovada y las tres partes restantes se añadirán a las masas para hogazas, como «levadura natural», tras un mínimo de cinco horas de fermentación.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las peculiaridades de la «Pagnotta del Dittaino» que se describen en el punto 5.2 están estrechamente vinculadas a las características morfológicas y edafoclimáticas de la zona de producción como se señala en el punto 4. A dichas características particulares se debe sin duda el cultivo del trigo duro que constituye la materia prima principal y predominante en el proceso de producción y que, gracias a las características edafoclimáticas del territorio, adquiere gran calidad y excelentes cualidades sanitarias (ausencia de micotoxinas), de manera que la DOP «Pagnotta del Dittaino» presenta propiedades sensoriales sin igual.

El trigo duro, como atestigua la historia, se ha utilizado siempre para la fabricación de pan, a diferencia de otras zonas de Italia donde se empleaba y sigue empleándose harina de trigo blando, el cual permite mantener durante una semana las principales características sensoriales del producto.

Ese mantenimiento se debía no solo a la utilización de sémola remolurada de trigo duro sino también de «criscenti» (levadura). La fermentación de la masa ácida depende del equilibrio dinámico entre bacterias lácticas y levaduras. Las especies microbianas presentes más comúnmente son *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* subsp. *lindneri*), *Candida milleri* y *Saccharomyces exiguus*.

Entre los múltiples testimonios escritos de la antigüedad, muchos proceden de la zona de cultivo del trigo duro y se han convertido con el tiempo en depositarios de un patrimonio del saber y las costumbres del cultivo de los cereales y de la elaboración del pan.

El cultivo de trigo duro en las zonas del interior de Sicilia, que comprenden los municipios de Enna y Catania, ocupa un lugar de relieve no solo en cuanto a su superficie, sino también porque abarca extensiones tradicionalmente dedicadas al cultivo de secano de este cereal. Precisamente en esos municipios, ya sea por las condiciones edafológicas o climáticas, el único cultivo que a lo largo de los años ha podido garantizar el empleo y unos ingresos dignos a su población agrícola ha sido el trigo duro.

Plinio el Viejo, en su *De Naturalis Historia*, nos aporta también un testimonio del importante papel que este cereal desempeñaba en los hábitos alimentarios de los sicilianos. Mientras que en otras regiones de la península itálica se obtenían harinas de las bellotas, castañas y otros cereales como la cebada y el centeno, en Sicilia los campesinos aprendían a hacer el pan con harina de trigo. Y fue gracias a esta habilidad, según expone Sonnino, como el campesinado siciliano conseguía, a pesar de las grandes hambrunas, sobrevivir alimentándose de pan de trigo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede ser consultado en el sitio internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

así como

entrando directamente en la página web de inicio del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (www.politicheagricole.it), pulsando sobre «Qualità e sicurezza» (arriba a la derecha de la pantalla) y, por último, sobre «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la Unión Europea].