

MUUD AKTID

KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 128/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006**„PANE DI MATERA”****EÜ NR: IT/PGI/005/0372/27.09.2004****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi vastutav asutus:*

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Aadress: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 42 01 31 26
E-post: qtc3@politicheagricole.it

2. *Rühm:*

Nimi: Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera
Aadress: Via XX Settembre, 25
I-75100 Matera
Tel: (39) 0835 33 54 27
Faks: (39) 0835 33 54 27
E-post: —
Liikmed: tootjad/töötajad (X) muud ()

3. *Toote tüüp:*

Rühm 2.4 — Leiva-, saia-, pagari- ja kondiitritooted — Leib

⁽¹⁾ ELTL 93, 31.3.2006, lk 12.

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Pane di Matera”

4.2. Kirjeldus: Toode valmistatakse ainult kõvast nisust jahvatatud jahust, mille omadused peavad vastama järgmistele näitajatele: gluteen ≥ 11 %; kollasuse indeks ≥ 21 ; niiskusesisaldus $\leq 15,50$ %; kuivaine tuhasisaldus ≤ 2 %. Vähemalt 20 % kasutatavast viljast peab olema kohalikust ökotüübist ja Matera provintsi territooriumil kasvatatavatest sortidest 'Cappelli', 'Duro Lucano', 'Capeiti', 'Appulo'. Geneetiliselt muundatud organismidelt saadud jahu ei tohi tarvitada. Leivale on iseloomulik kollane värvus, ebahütlane poorsus (leiva sisus olevate aukude läbimõõt jääb vahemikku 2–3 mm kuni 60 mm) ning eriline maitse ja lõhn.

Tarbimisse andmisel peab KGT „Pane di Matera” vastama järgmistele näitajatele

100 g „Pane di Matera” sisaldus

	Vahemik
Proteiinid (¹)	8,2÷8,3
Süsivesikud,	51,3÷53,4
sh kiudained (kokku)	2,9÷3,7
Rasvad	1,0÷1,2
Tuhasisaldus kuivaines (%)	2,24÷2,51

(¹) Proteiinide sisaldus on määratletud „üldlammastikuna”, mis saadakse lammastikusisalduse korrutamisel töötlemiskoeffitsiendiga 5,7.

„Pane di Matera” proovide lõhna- ja maitseomadused

Maitse- ja lõhnanäitajad	Vahemik
Kooriku krõbedus	4.8–5.7
Hapukas lõhn	1.3–1.6
Küps lõhn	3.2–4.3
Hapukas maitse	1.3–2.0

„Pane di Matera” pätsi erimaht ning pehme sisu tahkestumisnäitaja seitsme päeva jooksul.

Leiva proovid	Erimaht (dm ³ /kg)	Tahke olek/päev — sisu (¹)
A	4,44 b	1,70
B	3,80 ab	1,57
C	3,70 a	3,08
D	3,64 a	3,77

(¹) Pehme sisu konsistentsi tahkestumist mõõdetakse jõu (N) järgi, mis on kulutatud keskmiselt 25 mm paksuse keskmise tüki kokkupressimiseks 25 % ulatuses.

Väliselt on „Pane di Matera” koonusekujuline ehk kõrge leib kaaluga 1–2 kg, kooriku paksus on vähemalt 3 mm ning sisu õlgkollane ja iseloomulike augukestega.

- 4.3. Geograafiline piirkond: Tootmispiirkonna alla kuulub kogu Matera provintsi ala.
- 4.4. Päritolutõend: Tootmisprotsessi igas järgus peab toimuma järelevalve, milles dokumenteeritakse igas tootmisjärgus sissetulevad ja väljaminevad tooted. Lisaks eespool nimetatule tagavad toote jälgitavuse sissekanded kontrolliasutuse hallatavatesse eriregistritesse maatükkide kohta, kus kasvatatakse nisu, asuvad veskid ja tootjad; tootmisregistrite pidamine ning tootekoguste teatavakstegemine kontrolliasutusele. Kontrolliasutus kontrollib vastavalt tootmise spetsifikaadile ja vastava kontrollikava sätetele kõiki asjaomastesse loenditesse kantud füüsilisi ja juriidilisi isikuid.
- 4.5. Tootmismeetod: Tootmisprotsess on kokkuvõetult järgmine. KGT „Pane di Matera” tootmine algab kultuurpärm (loodusliku pärm) valmistamisega: 1 kg jahu (liik W300) ja 250 g küpse puuvilja värsket viljaliha, mida on eelnevalt vees (250–300 cl) leotatud, pannakse džuudist silindrikujulisse mahutisse ja jäetakse 10–12 tunniks temperatuuril 26–30 °C kerkima kuni mahu kahekordistumiseni. Saadud segu lisatakse segu kogusega võrdne kogus jahu ja 40 % vett, sama moodi lisatakse jahu ja vette veel mitmel korral, kuni segu on kerkinud 3–4 tundi. Kultuurpärm võib kasutada kuni kolm korda.

KGT „Pane di Matera” tootmiseks vajalikud koostisained on: kõva nisu jahu 100 kg, kultuurpärm 20–30 kg, sool 2,5–3 kg, vesi 75–85 l. Ained pannakse tainasegistisse ja segatakse 25–35 minutit. Seejärel tuleb tainas jätta anumasse 25–30 minutiks kerkima, ühtlase kergituse ja temperatuuri tagamiseks laetakse anum puuvillase või villase riidega. Seejärel kaalutakse tainast 1,2 ja 2,4 kg raskused portsjonid, millest omakorda vormitakse 1 ja 2 kg suurused lõpptooted, mille kaalukõikumine võib jääda vahemikku 10 %. Käsitsi vormitud pätsidel lastakse puidust alusel ja puuvillase riidega kaetult 25–35 minutit kerkida. Pärast viimast 30minutist kerkimist pannakse pätsid peamiselt kohalikul puukütteil või gaasikütteil ahju küpsema. Iseloomulike omaduste säilitamiseks pakitakse „Pane di Matera” kas mikroaukudega plastpakendisse, mis on osaliselt värvitud ja osaliselt läbipaistev, et toode välja paistaks, või mitmekihilisse nn vaateknaga paberisse; mõlema pakendamisviisi puhul on võimalik leiba näha ja need tagavad selle säilivuse vähemalt ühe nädala jooksul.

Selleks et tagada toote jälgitavust, kontrolli ja kvaliteeti, toimuvad kõik tootmisetapid kuni pakendamiseni Matera provintsis.

Nõude aluseks on vajadus tagada, et toote valmistamise ja selle pakendamise vahele jääks traditsiooni kohaselt võimalikult lühike ajavahemik, mis aitaks säilitada kõik leiva iseloomulikud omadused; samuti vajadus tagada otsene ja vahetu kontroll pakendamise üle, mis ei tohi minna vastuollu toote valmistamisega ega muuta toote iseloomulikke omadusi ja kvaliteeti.

Kui toodet ei pakendata vahetult pärast valmistamist, ei ole võimalik enam 7–9 päeva pikkust säilivusaega tagada.

Ettevõtted, kes soovivad hakata valmistama toodet KGT „Pane di Matera”, peavad üksikasjalikult järgima ELile esitatud spetsifikaadi nõudeid.

- 4.6. Seos: „Pane di Matera” tootmispiirkonna iseloomulikud ja erilised omadused avaldavad suurt mõju leiva valmistamisele — kasutatava loodusliku pärm koostisainete tõttu, tainasse segatava jahu tõttu, mis on jahvatatud Matera mäeaheliku nõlvadel erilistes mullastiku- (savimullad) ja kliimatingimustes (aasta keskmine sademete hulk 350 mm ja keskmine temperatuur 5.7–24.1 °C) kasvatatud nisust, ning traditsioonilistes leivaahjudes kasutatava kohaliku puukütte tõttu, mille abil tuleb esile leiva eripärane lõhn.

Läbi pikaajalise traditsiooni on inimene tänu oma tööle ja loovusele suutnud ühendada keskkonnatingimused eluviisi ja kultuuriliste nõuetega, „Pane di Matera” on määratletud geograafilise piirkonna iseloomulik toode ning ehe näide Matera piirkonna taluelust, lisaks sellele ka peamine majandusressurs.

KGT „Pane di Matera” on saanud kahtlemata väga tuntuks tänu tootmisetappidele kohalikus tootmispiirkonnas ning see ei vaja enam täiendavat tõestust. Toodet tuntakse ja hinnatakse tänu iseloomulikele omadustele, mis muudavad selle ainulaadseks. Seetõttu tunnevad tarbijad toote ka turul ära.

Tõendusmaterjali „Pane di Matera” algupära ja iseloomulike omaduste kohta võib leida ajaloolistes dokumentides, milles on viiteid Napoli kuningriiki ja kaugemalegi ulatuvale pikale traditsioonile. Juba aastal 1857 oli Materas neli möldrit (maestri di centimoli), seega neli veskit. Igas taluperes, igas kodus oli alati käsikivi, millega pere vajaduseks kasutatav vili jahuks jahvatati. Esimene tööstuslik veski asutati 1885, selles töötas 50 töolist, kelle tööpäeva algusest ja lõpust andis märku sireeni huilgamine. Neil kaugtel aegadel pidi igas majapidamises olema oma pere või perederühma tarvis oma leivaahi. Seejärel hakati kasutama ühiskondlikku ahju, kuhu iga pere oma kodus valmistatud leiva küpsema viis. Kivisse õonestatud ahjud suleti õhukindlalt. Ahju kõeti erilist lõhna andvate vahemereliste puudega. Naised tõid oma leivad kohale ja kui pagar sulges õhukindlalt ahjuukse, võisid nad koju minna. Umbes kolme tunni pärast tehti ahjusuu lahti ja võeti kõrged ümarad leivapätsid välja, nüüd olid need kollaka värvusega ja lõhnaga, mida pole võimalik segi ajada. Naised tundsid oma leivad ära majaperemehe nimetähedega järgi, mis nad enne küpsetamist olid tainasse vajutanud. Aastal 1857 luges Pietro Antonio Ridola üles üksteist ahju; 1959–65 oli neid umbes viisteist. Materna elanikud ei jätnud leivaküpsetamise traditsiooni unustusse ka alates aastatest 1969–70, kui elutingimused oluliselt paranesid ja hakati kasutama teisi toiduaineid. Nende traditsioon, kultuur ja kvaliteet võitsid. Toote jälgitavus on tagatud kontrolliasutuse hallatava pagarite ja pakendajate loetelu abil.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: IS.ME.CERT

Aadress: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli

Tel: (39) 081 787 97 89

Faks: (39) 081 604 01 76

E-post: info@ismecert.it

- 4.8. Märgistus: Pakendil peab olema etikett, millel kiri „Indicazione Geografica Protetta” ja „Pane di Matera” ning logo, mida kasutatakse ainult seoses kaitstud geograafilise tähisega. Logol on graafiliselt kujutatud ovaal, mille ülaosas on kiri „PANE DI MATERA”.

Ja alaosas kiri „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA”. Ovaali sees on esipinnal kaks kõva nisu viljavihku ja tagapõhjal Matera linn ja selle taustal peakiriku kellatorn. Juhul kui toode KGT „Pane di Matera” on küpsetatud puiduküttega ahjus, lisatakse sõnad „pane cotto in forno a legna”.

