

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2013/C 77/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„PASTA DI GRAGNANO”

EÜ nr: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Pasta di Gragnano”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 2.7. Pastatooted

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

„Pasta di Gragnano” on kõvast nisust jahvatatud jahust ja kohalikust põhjaveest valmistatud toode.

Seda turustatakse Gragnano pastameistrite fantaasia abil loodud erinevate pastasortidena.

Tarbimiseks ringlusse lubamisel peavad tootel olema järgmised omadused.

Füüsilised omadused

— välimus: ühtlane, ilma valgete või mustade täppideta; puuduvad õhumullid, praod või lõiked, hallitus, vastsed või kahjurid ja võõrkehad;

— murdekoht: klaasjas;

— värvus: õlgkollane;

— pinnatekstuur: pronksketaste kasutamisel tekkivad omadused.

Keedetult on kaitstud geograafilise tähisega toodetel „Pasta di Gragnano” järgmised omadused

— konsistents: tihke ja elastne;

— ühtlus keetmisel: ühtlane;

— keetmisaeg: pikk;

— kleepuvus: puudub või tajumatu.

Keemilised omadused

— niiskusesisaldus: lõpptootes mitte üle 12,5 %;

— toitumisalane teave (minimaalsed väärtused) 100 g kuivtoote kohta:

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

energiasisaldus	1 486 KJ 350 Kcal
valgud	13 g
süivesikud	73 g
rasvad	1 g
tuhk	maksimaalselt 0,86 %

Organoleptilised omadused

- maitse: mahe, selgelt kõva nisu maitsega;
- lõhn: küps nisu.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Kaitstud geograafilise tähisega toodete „Pasta di Gragnano” tootmiseks kasutatav kõvast nisust jahvatatud jahu peab vastama järgmistele omadustele:

- niiskusesisaldus: lõpptootes mitte üle 15 %;
- toitumisalane teave (minimaalsed väärtused) 100 g kuivtoote kohta:

energiasisaldus	1 486 KJ 350 Kcal
valgud	13 g
süivesikud	73 g
rasvad	1 g
tuhk	maksimaalselt 0,86 %

Kõvast nisust jahvatatud jahu segatakse veega, mille sisaldus tainas ei tohi olla üle 30 %. Järgnevas sõtkumise etapis muutub tainas ühtlaseks ja elastseks.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

„Pasta di Gragnano” tootmisprotsess koosneb järgmistest etappidest: segamine ja sõtkumine, pressimine või vormimine, kuivatamine, jahutamine ja stabiliseerimine. Need toimuvad Napoli provintsis Gragnano kommuuni territooriumil.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Pakendamine peab toimuma tootmisettevõtetes või tootmiskohas 24 tunni jooksul pärast tootmist, et vältida toote organoleptilisi omadusi ohustavat niiskuskadu ning kuna niiskuskadu ja töötlemine transportimisel võib põhjustada erineva kujuga pasta purunemise ja vigastamise.

„Pasta di Gragnano” pakendamiseks kasutatakse pappkarpe või läbipaistvaid plastikkotte või taimset päritolu või muust ühenduse õigusaktidega lubatud taaskasutatavast materjalist tehtud pakendeid. Pitseeritud pakendite kaal on 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg või 2 kg.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Pakendile kinnitatud siltidel peavad olema selgete, loetavate ja ühesuuruste tähtedega järgmised tähised:

- a) „Pasta di Gragnano” ja „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) või lühend „I.G.P.” (KGT);
- b) pakendaja või tootja nimi, ärinimi ja aadress;

c) tähise „Pasta di Gragnano” logo,



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

mida tuleb kasutada koos kaitstud geograafilise tähise ja liidu sümboliga.

Tähise logo võib kasutada mustvalgena, ühevärvilisena või negatiivis.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Kaitstud geograafilise tähise (KGT) „Pasta di Gragnano” tootmispiirkond hõlmab kogu Napoli provintsis asuvat Gragnano kommuuni.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Gragnano linn on kõvast nisust valmistatud pasta poolest tuntud alates 16. sajandist. Pasta tootmise ajalooline tähtsus Gragnanos on mõjutanud linnaruumi planeerimist. Uue linnaplaani kavandamisel 19. sajandi keskpaigas planeeriti tänavate laius ja hoonete kõrgus selliselt, et soodustada õhu liikumist ja pasta kuivamist.

Gragnano kommuunis on pasta tootmisel alati kasutatud pronkskettaid. See eripära on ergutanud erineva kujuga ketaste valmistamist, mis võimaldavad toota anekdootide või kohalike legendidega seostatavad erikujulisi pastasorte.

Lisaks on Gragnanos alati rohkelt leidunud lähedalasuvatelt Lattari mägedelt pärit vett. See ressurss on kindlasti soodustanud pasta tootmist, kuna vesi on pastataigna saamiseks jahule lisatav vajalik koostisosa ning kuna seda kasutati teravilja jahvatamiseks kasutatavate vesikivide liigutamiseks ja seega jahu tootmiseks.

Sellest annavad tunnistust kunagi „Pasta di Gragnano” tootmiseks kasutatud veskite varemed Gragnano veskite orus.

Tänu pasta tootmise pikaajalisele traditsioonile räägitakse Gragnanost tänapäeval kui pasta linnast.

5.2. Toote eripära:

Tooteid „Pasta di Gragnano” iseloomustab krobeline pealispind, mille tõttu seovad need hästi erinevaid kastmeid ning jäävad keetmisel piisavalt kõvaks (*al dente*).

Lisaks on kohalike pastameistrite fantaasia abil loodud ainulaadsed pasta kujud teinud sellest tarbijate seas kõrgelt tunnustatud toote.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Kaitstud geograafilise tähise „Pasta di Gragnano” registreerimistaotluste põhjenduseks on toote tuntus ja kuulsus. „Pasta di Gragnano” on tuntuks teinud eripärane valmistusviis, mille puhul kasutatakse pronkskettaid.

Pronkskettad annavad pastale pinnatekstuuri, mis hõlbustab pastal siduda kastmeid ja maitseaineid. Vormimise etapis võimaldavad pronkskettad hoida tainast ketaste kokkupuutekohtades, põhjustades

mikrokareduse, mis võimaldab pastal keedetult hõlpsalt siduda ja hoida enda küljes kastet ning suurendab kokkupuutepinda maitsepungadega, rõhutades ka toorainet ja säilitades nisu tüüpilist maitset ja lõhna.

Nende omaduste ja pastameistrite loodud erikujuliste pastatoodete suure arvu tõttu on „Pasta di Gragnano” peakokkade ja tarbijate seas väga hinnatud ning sellest annavad tõestust toiduajakirjades avaldatud artiklid. Näiteks võib tuua ajakirjas „Cucina Gourmet” (lk 122–124, kirjastus Edifim, 2010) ilmunud artikli „La pasta dei grandi chef”, toidugiidis „L’Italia del Gambero Rosso” (lk 89, kirjastus Sole 24 Ore, 2007) avaldatud artikli „La pasta di Gragnano”, giidiraamatus „Adesso pasta” (lk 54–55, Altraeconomia, 2010) avaldatud artikli „La pasta Artigianale: aziende storiche”. Lisaks nendele väljaannetele võib nimetada teisi ajalehtedes avaldatud artikleid, näiteks „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” (La Repubblica, 21. juuni 2012), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes” (Le Monde, 17. detsember 2010), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” (Corriere della sera – Doveviaggi.it, veebruar 2012), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla „base” alle 5 stelle” (Corriere della sera, 25. aprill 2012), „Pasta Diva” (Corriere della sera – itinerari gastronomici, 6. oktoober 2010).

Gragnanos on pronksketaste kasutamine jäänud püsima teflonketaste levikust hoolimata. Kuigi selle materjali kasutamine hõlbustab tootmisprotsessi, ei sobitu see traditsioonilise Gragnano tootmismetodiga, mis on seotud „Pasta di Gragnano” mainega.

Lisaks tuleb rõhutada Gragnano pastameistrite oskusi pasta kuivamisprotsessi kontrollimisel, mis on pärand ammusest ajast, kui pasta riputati kuivamiseks välja Gragnano tänavatele. Tänu kuivamisprotsessi õigele juhtimisele on pastat lihtsam keeta ja see säilitab oma lõhna ja maitse.

Gragnanos on aastaid toimunud temaatiline näitus, kus tänavatel esitletakse „Pasta di Gragnano” iidseid töötlemismeetodeid.

Ajaloolised tekstid ja teemakohane bibliograafia pakuvad kinnitust, et „Pasta di Gragnano” tootmine sai alguse 16.–17. sajandil. Mõlema Sitsiilia kuningriigi ajal 19. sajandil sai Gragnano pasta ja selle töötlemisega seotud linnakodanike töökus ja osavus kuulsaks kogu kuningriigis.

Itaalia ühendamise lävel oli viljaka pastategevuse tulemusena Gragnanos umbes 100 pastavabrikut, mis andsid tööd vähemalt 70 % le Gragnano tööealiselt rahvastikust.

Möödunud sajandi alguses kinnistus nimetus „Pasta di Gragnano” tavakeeles ja kaubanduses nii tugevalt, et seda nõudsid suurtes kogustes jaemüüjad nii Firenzest, Torinost ja Milanost kui ka väljastpoolt riigipiire.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Pasta di Gragnano” tunnustamise ettepaneku 25. augusti 2010. aasta *Itaalia Vabariigi Teatajas* nr 198. Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav veebisaidil

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

või

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).