

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 613/2014 DE LA COMMISSION**du 3 juin 2014****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pagnotta del Dittaino (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pagnotta del Dittaino», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 516/2009 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant la méthode d'obtention et de mettre à jour des références législatives.
- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pagnotta del Dittaino» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 3 juin 2014.

Par la Commission
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ Règlement (CE) n° 516/2009 de la Commission du 17 juin 2009 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pagnotta del Dittaino (AOP)] (JO L 155 du 18.6.2009, p. 7).

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pagnotta del Dittaino», la modification suivante est approuvée:

1.1. Méthode d'obtention

- Les variétés Bronte, Iride et Sant'Agata sont incluses dans le groupe des variétés composant 70 % de la semoule bise qui est utilisée. Cette modification s'impose en raison d'un processus inévitable de renouvellement variétal qui permet aux agriculteurs et à la filière de disposer essentiellement de variétés certifiées par les organes compétents créés en Sicile et ailleurs, qui sont adaptées à la région sicilienne et conviennent tout particulièrement à la panification et à la zone de culture. Cette modification vise donc à encourager les producteurs à trouver la semence certifiée parmi les variétés les plus répandues sur le territoire.
- Il est prévu d'ajouter (dans la limite de 30 % de la quantité totale de semoule) toutes les variétés de blé dur inscrites dans le registre national. La modification se fonde sur la volonté exprimée par les producteurs de pouvoir utiliser, pour l'élaboration de la «Pagnotta del Dittaino», également d'autres variétés mises au point par la recherche scientifique et adaptées à la panification. De plus, l'élargissement de la gamme variétale est nécessaire aussi pour surmonter les difficultés d'emploi que présentent certaines variétés difficiles à trouver car rarement utilisées.
- En ce qui concerne la description des caractéristiques du blé dur et des semoules, des modifications ont été apportées au signe des paramètres chimiques du blé dur et des semoules, qui est devenu, selon les cas, $\geq$ au lieu de $>$ et $\leq$ au lieu de $<$. Cette modification tient compte des résultats des analyses des matières premières à partir desquelles le produit est élaboré et n'altère pas les caractéristiques de la «Pagnotta del Dittaino», étant donné que sont inclus du blé et des semoules présentant des caractéristiques aux valeurs très proches des limites actuellement prévues.
- Modification de la valeur de l'indice de jaune de $> 17b$ minolta à $\geq 14 b$ minolta. Il ressort des études réalisées dans le cadre de l'«expérimentation nationale» que des variétés de blé dur enregistrent en Sicile des valeurs moyennes de l'indice de jaune égales à 16 (valeur déterminée sur la base de la farine intégrale), soit bien en-deçà de celles initialement considérées. La valeur 14 correspond à la limite pouvant être atteinte par toutes les variétés à partir desquelles la «Pagnotta del Dittaino» est élaborée.
- Il convient de supprimer certains paramètres chimiques relatifs à la semoule à utiliser dans le processus d'élaboration de la «Pagnotta del Dittaino» afin de faciliter la tâche des producteurs et de limiter les coûts des analyses chimiques. Plus précisément, les paramètres concernant le gluten, l'indice de jaune, l'absorption, le temps de pousse, la stabilité et le degré de ramollissement ont été supprimés. Pour certains de ces paramètres (absorption, temps de pousse, stabilité et degré de ramollissement), il est nécessaire de disposer de matériel spécifique, ce qui suppose des coûts considérables et la mise à disposition de laboratoires dotés de techniciens qualifiés; quant aux paramètres relatifs au gluten et à l'indice de jaune, ils sont étroitement liés à la teneur en protéines et leur détermination est par conséquent superflue.
- En ce qui concerne l'indice de chute (F.N.), le cahier des charges en vigueur prévoit une valeur inférieure à 480 secondes. La modification permet d'intégrer une échelle allant de 480 à 800 secondes afin de garantir une activité amylasique équilibrée ou, dans tous les cas, supérieure à 480. Elle permet également d'exclure l'utilisation de farines présentant des valeurs inférieures à la limite définie pour lesquelles des études spécifiques ont montré la présence de défauts dans la mie (adhérence) et dans les alvéoles (irrégularité).
- Une fourchette est prévue en ce qui concerne la quantité de sel. En fait, la quantité de sel varie en fonction de la quantité d'eau de la pâte et des caractéristiques du sel utilisé.
- Les durées de fermentation et de cuisson sont modifiées afin d'optimiser le processus de production en fonction des différentes tailles de la miche.
- Une plus grande souplesse est accordée en ce qui concerne la durée de chacune des phases d'élaboration afin de faciliter le processus de production.

1.2. Autres: Mises à jour législatives

Les références légales ont été modifiées.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«PAGNOTTA DEL DITTAINO»

N° CE: IT-PDO-0105-01186 — 11.12.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Pagnotta del Dittaino»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Lors de la mise à la consommation, la «Pagnotta del Dittaino» AOP se présente sous sa forme traditionnelle ronde, d'un poids compris entre 500 et 1 100 grammes, ou comme une demi-miche tranchée. La croûte, d'une épaisseur de 3 à 4 mm, est de consistance moyenne. La mie est de couleur jaune pâle, finement aérée, compacte et uniforme et d'une grande élasticité. L'humidité du produit ne dépasse pas 38 % et ses caractéristiques sensorielles, telles que l'odeur, la saveur et la fraîcheur, se conservent jusqu'à 5 jours à compter de la date de production.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'AOP «Pagnotta del Dittaino» se réfère au pain obtenu par le processus d'élaboration qui prévoit l'utilisation de levure naturelle et de semoule remoulue de blé dur produit sur le territoire visé au point 4 ci-après et appartenant aux variétés Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, San'Agata composant au moins 70 % de la farine totale utilisée. Les 30 % restants doivent, dans tous les cas, être composés de blé dur appartenant aux variétés Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tesor, Vendetta et d'autres variétés de blé dur inscrites dans le registre national des variétés végétales, cultivées dans l'aire de production.

Le blé dur à utiliser dans le processus d'élaboration de la semoule doit provenir de semences certifiées et satisfaire aux exigences qualitatives suivantes: poids à l'hectolitre ≥ 78 kg/hl; protéines (N tot. $\times 5,70$) ≥ 12 % sur extrait sec; humidité $\leq 12,5$ %; gluten ≥ 8 % sur extrait sec; indice de jaune ≥ 14 b minolta.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de culture et de récolte du blé et les opérations d'élaboration de l'AOP «Pagnotta del Dittaino» doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire de production visée au point 4.

(*) JO L 93 du 31.3.2006, p.12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p.1).

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Afin de préserver et de maintenir les caractéristiques qualitatives du produit, la «Pagnotta del Dittaino» doit être conditionnée immédiatement, à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, au moyen d'un film plastique microperforé ou sous atmosphère modifiée afin de garantir les conditions hygiéniques et sanitaires du produit tout en lui permettant de respirer.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Sur l'étiquette doit figurer le logo de l'appellation «Pagnotta del Dittaino» et le symbole de l'Union.

Tout ajout d'une qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. Le logo de l'appellation est de forme rectangulaire et se compose en bas à gauche de deux épis de blé dur qui, disposés perpendiculairement, délimitent un espace dans lequel se trouvent deux miches, la première entière et surmontée de la seconde, coupée en deux. En haut, au centre d'un rectangle, l'inscription «PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP» apparaît sur une seule ligne horizontale.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de l'AOP «Pagnotta del Dittaino» couvre les communes d'Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe et Villarosa dans la province d'Enna et les communes de Castel di Iudica, Raddusa et Ramacca dans la province de Catane.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La zone de culture du blé nécessaire à la fabrication de la «Pagnotta del Dittaino» est caractérisée par un climat typiquement méditerranéen, marqué par un régime pluviométrique très irrégulier pendant toute l'année, avec une concentration des précipitations en automne-hiver et des valeurs moyennes annuelles d'environ 500 mm, et par des températures moyennes mensuelles plus élevées en juillet et en août, tandis que les températures minimales sont enregistrées en janvier et en février avec des valeurs qui ne descendent qu'exceptionnellement à des niveaux susceptibles (0 °C) d'endommager les cultures. Les terres sur lesquelles le blé dur est cultivé sont constituées d'un mélange moyennement argileux.

5.2. Spécificité du produit

L'AOP «Pagnotta del Dittaino» se distingue des autres produits de la même catégorie, en particulier par la consistance de sa croûte et par sa mie jaune pâle, finement aérée, compacte et uniforme. Une autre caractéristique particulière de l'AOP «Pagnotta del Dittaino» est sa capacité à conserver inaltérées pendant au moins 5 jours les propriétés sensorielles telles que l'odeur, la saveur et la fraîcheur.

Autrefois, le blé récolté était stocké dans des cuves spécifiques ou dans des entrepôts et naturellement conservé à l'abri de l'eau. Les agriculteurs n'avaient pas recours à des traitements visant à protéger la céréale contre les infestations fongiques ou les insectes parasites. Selon les besoins, le blé était transporté jusqu'aux moulins voisins pour la mouture.

De même, le blé dur récolté dans l'aire délimitée est soumis exclusivement à des traitements de prénettoyage afin de le débarrasser des pailles, des impuretés et des corps étrangers et est ensuite stocké dans des silos et conservé sans recours à des pesticides et des produits chimiques de synthèse. Les seuls traitements autorisés dans les moulins sont exclusivement de nature physique. En effet, les réfrigérations de la masse avec de l'air froid et les brassages sont autorisés.

Ces traitements permettent d'éviter que la masse n'atteigne des températures excessives, phénomène créant une atmosphère propice au développement de moisissures, à la formation de mycotoxines et à l'éclosion des œufs des insectes parasites et même susceptible de provoquer la germination des caryopses.

La levure naturelle provient d'une «levure mère» correctement renouvelée. Les renouvellements consistent à prélever une dose de «levure mère» qui est mélangée à deux doses de semoule et une dose d'eau afin d'obtenir, après malaxage, une pâte permettant de façonner quatre pâtons à lever. L'un de ces pâtons est utilisé comme «pâton mère», puis renouvelé et les trois autres sont ajoutés aux pâtes à pain comme «levure naturelle» après cinq heures de maturation au moins.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les particularités de la «Pagnotta del Dittaino» décrites au point 5.2 sont étroitement liées aux caractéristiques morphologiques et pédoclimatiques de l'aire de production visée au point 4. Ces caractéristiques particulières sont indubitablement attribuables et donc étroitement liées au blé dur, ingrédient principal et prédominant dans le processus de production qui, grâce aux conditions pédoclimatiques du territoire de référence, affiche des valeurs qualitatives élevées et des caractéristiques sanitaires excellentes (exempts de mycotoxines) à même de conférer à l'AOP «Pagnotta del Dittaino» des caractéristiques sensorielles uniques.

Comme l'illustrent des témoignages historiques, le blé dur a toujours été utilisé pour la panification dans cette aire géographique contrairement à d'autres zones d'Italie où la farine de blé tendre était et est encore utilisée. Cette particularité permet d'obtenir un produit qui conserve pendant une semaine ses principales caractéristiques sensorielles.

La conservation de ces caractéristiques était due non seulement à l'utilisation de la semoule remoulue de blé dur, mais également à l'utilisation du «criscenti» (levure naturelle). La fermentation de la pâte acide repose sur l'équilibre dynamique qui s'instaure entre les bactéries lactiques et les levures. Les principales espèces microbiennes rencontrées sont les suivantes: *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* et *Saccharomyces exiguus*.

Parmi les multiples témoignages provenant d'anciens textes, nombreux sont ceux qui ont été recueillis dans la zone de culture du blé dur et qui sont devenus au fil du temps les dépositaires d'un patrimoine de savoirs et de coutumes inhérents à la culture des céréales et, précisément, à la production du pain.

La culture du blé dur dans les zones intérieures de la Sicile couvrant les communes des provinces d'Enna et de Catane occupe une place importante non seulement au niveau de la superficie, mais aussi parce qu'elle concerne des régions traditionnellement utilisées pour la culture en sec du blé dur. Dans ces communes, du fait des conditions pédologiques et climatiques, le blé dur est la seule culture capable de garantir, année après année, à la population agricole locale un emploi et un revenu correct.

Dans son «De Naturalis Historia», Pline l'Ancien nous donne un témoignage du rôle considérable que le blé dur revêtait dans les habitudes alimentaires des Siciliens. En effet, tandis que dans d'autres régions de la péninsule italique, on obtenait des farines de glands, de châtaignes ou d'autres céréales, telles que l'orge et le seigle, en Sicile, les paysans apprenaient à faire le pain avec de la farine de froment. Et c'est grâce à cet enseignement, selon Sonnino, que les paysans siciliens réussissaient à survivre, malgré les grandes misères, puisqu'ils se nourrissaient de pain à base de farine de froment.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» [Qualité et sécurité] (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].
