

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 77/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾****„PASTA DI GRAGNANO”****EK-sz.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011****OFJ (X) OEM ()****1. Elnevezés:**

„Pasta di Gragnano”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. A termék típusa:**

2.7. osztály: Tészta

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása:

A „Pasta di Gragnano” olyan terméket jelöl, amely durumbúzadarából és a helyi víztartó rétegből nyert vízből készül.

A tészta különböző jellegzetes formában kerül forgalomba, amely mind a gragnanói tésztakészítők fantáziájának eredménye.

Fogyasztásra bocsátáskor a terméknek az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

Fizikai tulajdonságok

- megjelenés: homogén, fehér vagy fekete foltok nélkül; nincsenek rajta légbuborékok, repedések vagy hasadások, penész, lárvák vagy élősködők és idegen anyag,
- törési felület: üvegesen áttetsző,
- szín: szalmasárga,
- érdesség: bronz tésztanyomó forma használatából adódó jegyek,

Főzéskor a „Pasta di Gragnano” OFJ-vel ellátott termék jellemzői a következők

- állag: kemény és rugalmas,
- a főzés egyenletessége: egységes,
- főzésállóság: jó és hosszú ideig tartó,
- viszkozitás: nincs vagy nem érezhető,

Kémiai tulajdonságok

- nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 12,5 %-ot,
- minimális tápérték 100 g szárazanyag tekintetében:

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

energiatartalom	1 486 KJ 350 Kcal
fehérje	13 g
szénhidrát	73 g
zsír	1 g
hamu	maximum 0,86 %

Érzékszervi tulajdonságok

- íz: ízletes, határozott durumbúza-aromával
- illat: érett durumbúza illata

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A „Pasta di Gragnano” OFJ-vel rendelkező termék előállításához felhasznált durumbúzadarának a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- nedvességtartalom: a végtermékben nem haladja meg a 15 %-ot,
- minimális tápérték 100 g szárazanyag tekintetében:

energiatartalom	1 486 KJ 350 Kcal
fehérje	13 g
szénhidrát	73 g
zsír	1 g
hamu	maximum 0,86 %

A durumbúzadarát legfeljebb 30 %-os arányban vízzel összedolgozzák. Az előállítás következő szakasza, a gyúrás révén a jól átdolgozott tészta homogén és rugalmas lesz.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A „Pasta di Gragnano” előállítási folyamata a következő szakaszokból áll: összedolgozás és gyúrás, extrudálás vagy nyomás, szárítás, hűtés és a stabilizálás. Ezek mindegyikét Nápoly megye Gragnano településének területén kell elvégezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolást az előállítást végző üzemben, vagyis az előállítás helyén, az előállítást követő 24 órán belül kell elvégezni, hogy egyrészt ne következzen be a termék egyedi érzékszervi tulajdonságainak romlását előidéző nedvességtartalom-vesztés, másrészt hogy a szállítással járó nedvességtartalom-vesztés és rakodás következtében ne törhessenek szét vagy sérülhessenek meg az egyes tésztaformák.

A „Pasta di Gragnano” terméket dobozokba vagy átlátszó zacskókba, vagy az uniós előírásoknak megfelelő, növényi eredetű vagy más újrahasznosítható anyagból készült csomagolóanyagba csomagolják. A lezárt csomag tömege 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg vagy 2 kg.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson elhelyezett címkén egyértelmű és olvasható, egyenlő nagyságú betűkkel az alábbiakat kell feltüntetni:

- a) a „Pasta di Gragnano” és az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) vagy az „I.G.P.” (OFJ) rövidítés;
- b) a csomagolást és az előállítást végző vállalat neve, székhelye és címe;

c) a „Pasta di Gragnano” elnevezés logója;

"PASTA DI GRAGNANO – IGP"



• PANTONE 7509 C

• PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

amelyet a „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirattal és az uniós szimbólummal együtt kell feltüntetni.

Az elnevezés logóját lehet fekete-fehér, egyszínű vagy negatív változatban is használni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Pasta di Gragnano” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) előállítási területe Nápoly megye Gragnano településének teljes területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Gragnano városa a 15. század óta ismert durumbúzából készült tésztajáról. A tészta előállításának történelmi jelentőségéről tanúskodik, hogy a várostervezésben is éreztette hatását. A 19. század közepén a város új területrendezési tervének elkészítésekor ugyanis az utcák szélességét és a házak magasságát úgy határozták meg, hogy az megkönnyítse a szél áramlását és ezáltal elősegítse a tészta szárítását.

Gragnano településén a tésztát mindig is bronz tésztaanyomó formákkal készítették. Ez hozzájárult a többféle tésztaanyomó formák és ezáltal a különböző tésztaformák kialakulásához, amelyeket a nép anekdotikus vagy helyi történetekkel összefüggő eseményekkel társított.

Gragnano továbbá a Lattari-hegység közelségének köszönhetően vízben mindig is igen gazdag terület volt. Ez kétségtelenül kedvezett a tészta előállításának, mivel a tészta-előállítás során a darához vizet kell adni, valamint víz hajtotta a malmokat, ahol a szemek őrlésével a liszt készült.

Bizonyítja ezt a „Valle dei Mulini di Gragnano”, ahol még ma is megcsodálhatók a „Pasta di Gragnano” előállításához használt tárgyak maradványai.

A tésztagyártás terén kialakult nagy hagyományának köszönhetően napjainkban Gragnanót a „tészta városának” nevezik.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Pasta di Gragnano” jellegzetessége érdes felülete, amelynek köszönhetően a fűszerek jobban megtapadnak rajta, valamint főzésállósága (al dente).

A helyi tésztaalkotók képzeletgazdagságának köszönhető egyedi tésztaformák hozzájárultak ahhoz, hogy a fogyasztók egyértelműen felismerik a terméket.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Pasta di Gragnano” OFJ elismerése iránti kérelmet a termék hírneve és ismertsége indokolja. A „Pasta di Gragnano” ugyanis ismert hagyományos, bronz tésztaanyomó forma alkalmazásával történő előállítási módjáról.

A bronz tésztaanyomó forma révén a tészta felülete érdes és így jobban megmarad rajta a szósz és a fűszerek. Az extrudálás szakaszában a bronz tésztaanyomó forma a tészta és a forma közötti érintkezési pontokon megtartja a tésztát, aminek következtében nagyon finom egyenetlenségek alakulnak ki. A

főtt tészta így könnyen felveszi és megtartja a szószt, és nagyobb felületen érintkezik az ízlelőbimbókkal. Ezáltal jobban érvényesülnek az alapanyag jellemzői, valamint a durumbúza jellegzetes íze és illata.

Ezek az egyedülálló tulajdonságok, valamint a tésztakészítők által kitalált eredeti formák nagy száma magyarázatot ad arra, miért olyan kedvelt a termék a konyhafőnökök és a fogyasztók körében, ahogyan arról a főzős magazinokban és gasztronómiai folyóiratokban megjelent cikkek is tanúskodnak. Példaként említhető a „Cucina Gourmet” folyóiratban megjelent „La pasta dei grandi chef” címet viselő cikk (122–124. oldal, Edifim, 2010), a „L’Italia del Gambero Rosso” gasztronómiai útmutatóban megjelent „La pasta di Gragnano” című írás (89. oldal, Sole 24 Ore, 2007) vagy az „Adesso pasta” útmutatóban a „La pasta Artigianale: aziende storiche” című cikk (54–55. oldal, Altraecomomia, 2010). Ezek mellett megemlítendő a napilapokban megjelent cikkek, többek között az alábbi írások: „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” (La Repubblica – 2012. június 21.), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes” (Le Monde – 2010. december 17.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” (Corriere della sera – Doveviaggi.it – 2012. február), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla »base« alle 5 stelle” (Corriere della sera – 2012. április 25.), „Pasta Diva” (Corriere della sera – itinerari gastronomici – 2010. október 6.).

A teflon tésztanyomó formák elterjedése ellenére Gragnanóban továbbra is a bronzból készült formákat használják. Ugyan a teflon megkönnyíti az előállítási folyamatot, de nem képes a hagyományos előállítási mód jellegzetességeit visszaadni, amivel viszont a „Pasta di Gragnano” hírneve összekapcsolódott.

Ki kell emelni továbbá azt a gondosságot, amellyel a gragnanói tésztakészítők a szárítás szakaszának megfelelő kivitelezését ellenőrzik. Az eljárás eredete a régmúltra nyúlik vissza, amikor a tésztát Gragnano utcáin a nyílt levegőn szárították. A szárítás megfelelő kivitelezésének köszönhetően javul a tészta főzésállósága, valamint megőrizhető íze és illata.

Gragnanóban évek óta sor kerül egy tematikus rendezvényre, amelynek keretében az utcákon felidézik a „Pasta di Gragnano” készítésének hagyományos módját.

A „Pasta di Gragnano” termékkel kapcsolatos történelmi írások és szakirodalom igazolják, hogy a termék előállítása a 16–17. századra nyúlik vissza. A 19. század közepén, a Két Szicília Királysága idején az egész királyságban ismert volt a gragnanói tészta, valamint a tésztakészítésben részt vevő lakosok fáradtságos és hozzáértő munkája.

Olaszország egyesítése előtt a tésztakészítés virágzó tevékenységét Gragnanóban mintegy 100 tésztakészítő űzte, akik a város aktív lakosságának több mint 70 %-át foglalkoztatták.

A múlt század eleje óta a „Pasta di Gragnano” úgy elterjedt a beszélt nyelvben és a kereskedelemben, hogy évek óta nagy mennyiségben rendelik a firenzei, torinói és milánói kiskereskedők, valamint külföldön is keresett termék.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv a „Pasta di Gragnano” OFJ elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2010. augusztus 25-i, 198. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást. A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon:

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

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.