

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 77/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

„PASTA DI GRAGNANO“

EB Nr.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Pasta di Gragnano“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

2.7 klasė. Tešlos gaminiai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas:

„Pasta di Gragnano“ – tai produktas, gaunamas sumaišius rupius kietųjų kviečių miltus ir vandenį iš vietos vandeningojo sluoksnio.

Vartotojams teikiamas įvairiomis formomis, kurios yra tipiškos ir sukurtos Gragnano makaronų gamintojų.

Paroduodamas produktas turi pasižymėti šiomis savybėmis:

Fizinės savybės

— homogeniškos išvaizdos, be baltų ar juodų žymių, be oro burbuliukų, įskilimų ar įpjovų, pelėsių, lervų, parazitų ar svetimkūnių,

— stikliško skerspjūvio,

— geltonos šiaudų spalvos,

— pastebimas šioks toks šiurkštumas dėl naudojamų bronzinių filjerių.

Virtų SGN „Pasta di Gragnano“ makaronų savybės

— konsistencija – tvirta ir lanksti,

— verdami išlieka vienodai homogeniški,

— verdami pasižymi geru atsparumu, ilgai išlaiko formą,

— visiškai nelipnūs ar šiek tiek lipnūs.

Cheminės savybės

— gatavo produkto drėgmė – ne didesnė nei 12,5 %,

— minimali 100 g sausojo produkto maistinė vertė:

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

energinė vertė	1 486 KJ 350 Kcal
baltymai	13 g
angliavandeniai	73 g
riebalai	1 g
pelenai	ne daugiau kaip 0,86 %

Organoleptinės savybės

- skonis – švelnus, juntamas kietųjų kviečių skonis,
- kvapas – subrendusių grūdų.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

SGN „Pasta di Gragnano“ gamybai naudojami rupūs kietųjų kviečių miltai pasižymi šiomis savybėmis:

- gatavo produkto drėgmė – ne didesnė nei 15 %,
- minimali 100 g sausojo produkto maistinė vertė:

energinė vertė	1 486 KJ 350 Kcal
baltymai	13 g
angliavandeniai	73 g
riebalai	1 g
pelenai	ne daugiau kaip 0,86 %

Gauti rupūs kietųjų kviečių miltai maišomi su vandeniu, kurio kiekis neviršija 30 %. Kitas etapas – maišymas, kurio metu gerai išmaišyta tešla tampa homogeniška ir tampri.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

„Pasta di Gragnano“ gamybos etapai – maišymas, minkymas, ekstruzija arba tempimas, džiovinimas, atšaldymas ir stabilizavimas – atliekami Neapolio provincijos Gragnano savivaldybės teritorijoje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Produkcija turi būti supakuota gamybos įmonėse, t. y. gamybos vietoje, praėjus ne daugiau kaip 24 valandoms nuo pagaminimo, kad būtų išlaikyta tinkama drėgmė, kuriai išgaravus nukentėtų produkto organoleptinė kokybė, ir tam, kad dėl drėgmės trūkumo ir krovinio tvarkymo pervežant įvairių formų makaronai nesulūžtų.

„Pasta di Gragnano“ pakuojami į kartonines dėžutes arba permatomus maišelius, arba į bet kitokias pakuotes, kurios pagamintos iš augalinės kilmės medžiagų ar kitų perdirbtų atliekų ir leidžiamos naudoti pagal ES normas. Sandariai uždarytos pakuotės gali sverti 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg arba 2 kg.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Etiketėse, kurios klijuojamos ant pakuočių, aiškiais ir įskaitomomis spausdintinėmis raidėmis turi būti pateiktos šios nuorodos:

- a) „Pasta di Gragnano“ ir „Indicazione Geografica Protetta“ arba santrumpa „I.G.P.“;
- b) produktą supakavusios ir pagaminusios įmonės pavadinimas, verslo pavadinimas ir adresas;

c) nuorodos „Pasta di Gragnano“ logotipas



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

naudojamas kartu su saugomos geografinės nuorodos ženklu ir Europos Sąjungos simboliu.

Nuorodos ženklas gali būti juodai baltas, t. y. vienspalvis arba negatyvinis.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Saugomos geografinės nuorodos „Pasta di Gragnano“ gamybos vietovė – visa Neapolio provincijos Gragnano savivaldybės teritorija.

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Gragnano miestas jau nuo XVI amžiaus žinomas kaip vietovė, kurioje iš kietųjų kviečių gaminami makaronai. Makaronų gamyba Gragnano mieste istoriškai buvo tokia svarbi, kad turėjo įtakos net miesto erdvių projektavimui. Iš tiesų XIX a. viduryje, kuriant naują miesto planą, nuspręsta paplatinti gatves ir padidinti namų aukštį, kad vėjas lengviau patektų į miestą ir makaronai galėtų greičiau išdžiūti.

Gragnano savivaldybėje makaronai visuomet gaminti naudojant filjeres iš bronzos. Kadangi filjerių forma buvo įvairi, buvo galima gaminti ir įvairių formų makaronus, kurie pasitelkus gyventojų vaizduotę buvo susieti su anekdotuose atpasakojamais įvykiais arba vietos istorijomis.

Be to, dėl netoliese esančių Monti Lattari kalnų Gragnane niekada netrūko vandens. Akivaizdu, kad vandens išteklių padėjo išpopuliarėti makaronų gamybai: visų pirma, jis yra sudedamoji tešlos, gaunamos vandenį sumaišius su miltais, dalis, be to, vanduo naudotas malūnų girnoms sukuti, t. y. grūdams malti ir miltams gaminti.

Apie tai liudija dar ir šiandien matomi Valle dei Mulini di Gragnano esantys pastatų, kuriuose kadaise buvo gaminami „Pasta di Gragnano“, griuvėsiai.

Dėl ilgalaikių makaronų gamybos tradicijų Gragnano miestas ir šiandien vadinamas „makaronų miestu“.

5.2. Produkto ypatumai:

Svarbiausios „Pasta di Gragnano“ savybės – šiurkštus jų paviršius, dėl kurio makaronai lengvai sukimba su įvairiais pagardais, be to, verdami (*al dente*) jie nesukrenta.

Dėl įvairių makaronų formų, kurias sugalvojo vietiniai makaronų gamintojai, produktas vartotojams tapo lengvai atpažįstamas.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Prašymas užregistruoti SGN „Pasta di Gragnano“ pagrįstas produkto geru vardu ir populiarumu. Iš tiesų – „Pasta di Gragnano“ žinomas dėl tradicinio gamybos metodo naudojant filjeres iš bronzos.

Dėl bronzos filjerių makaronų paviršius tampa šiurkštus, todėl jie lengviau sukimba su padažais ir pagardais. Ekstruzijos etape filjerės bronzos sulauko tešlą jos sąlyčio su filjere taškuose, dėl to susidar

maži nelygumai. Išvirus makaronus dėl šių nelygumų padažas sugeriamas ir sulaikomas, padidėja sąlyčio su skonio receptoriais plotas, taigi, geriau įvertinamos pagrindinių produktų savybės ir juntamas tipiškas kviečių skonis bei kvapas.

Dėl šių savybių ir daugybės makaronų gamintojų sukurtų formų „Pasta di Gragnano“ labai vertinamas garsių virėjų ir vartotojų, kaip matyti iš kulinariuose ir gastronominiuose žurnaluose paskelbtų straipsnių. Galima paminėti šiuos pavyzdžius: žurnale „Cucina Gourmet“ paskelbtą straipsnį „La pasta dei grandi chef“ (p. 122–124, „Edifim“ leidykla, 2010 m.), gastronominiame vadove „L'Italia del Gambero Rosso“ paskelbtą straipsnį „La pasta di Gragnano“ (p. 89, „Sole 24 Ore“ leidykla, 2007 m.), vadove „Adesso pasta“ paskelbtą straipsnį „La pasta Artigianale: aziende storiche“ (p. 54–55, „Altraeconomia“, 2010 m.). Kartu su šiais straipsniais galima paminėti ir kitus dienraščiuose paskelbtus straipsnius, pvz., „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano“ (*La Repubblica*, 2012 m. birželio 21 d.), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes“ (*Le Monde*, 2010 m. gruodžio 17 d.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta“ (*Corriere della sera – Doveviaggi.it*, 2012 m. vasario mėn.), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla „base“ alle 5 stelle“ (*Corriere della sera*, 2012 m. balandžio 25 d.), „Pasta Diva“ (*Corriere della sera – itinerari gastronomici*, 2010 m. spalio 6 d.).

Gragnano makaronų gamintojai ir toliau naudoja bronzos filjeres, nežiūrint to, kad vis labiau plinta teflono filjerės. Dėl šios medžiagos gamybos procesas tampa paprastesnis, tačiau ji nedera su istorinėmis Gragnano makaronų gamybos tradicijomis, su kuriomis siejama „Pasta di Gragnano“ reputacija.

Be to, reikia pabrėžti Gragnano makaronų gamintojų pastangas užtikrinant tinkamą džiovinimo eigą; nuo senų laikų makaronai buvo džiovinami gryname ore Gragnano gatvėse. Tinkamai išdžiovinti makaronai geriau išsilaiko verdami, be to, nepraranda savo kvapo ir skonio.

Jau daugelį metų Gragnane organizuojamas teminis renginys, kurio metu lankytojai supažindinami su „Pasta di Gragnano“ gamybos tradicijomis.

Iš istorinių ir bibliografinių šaltinių matyti, kad „Pasta di Gragnano“ pradėti gaminti XVI–XVII amžiuje. Dviejų Sicilijų karalystės metu, XIX a. viduryje, garsas apie Gragnane gaminamus makaronus ir jų gamintojų triušą bei patirtį pasklido visoje karalystėje.

Prieš Italijos suvienijimą makaronų gamyba Gragnane klestėjo – veikė apie 100 fabrikų, kuriuose dirbo apie 70 % visų darbingo amžiaus Gragnano gyventojų.

Nuo amžiaus pradžios „Pasta di Gragnano“ vardas tapo plačiau vartojamas bendrinėje kalboje ir komercinėje veikloje, jau daugelį metų didelį „Pasta di Gragnano“ kiekį užsako Florencijos, Turino, Milano ir užsienio mažmenininkai.

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SGN „Pasta di Gragnano“ pripažinimo paraišką 2010 m. rugpjūčio 25 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 198. Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje:

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

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (<http://www.politicheagricole.it>), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).