CITI TIESĪBU AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2007/C 128/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam ([1]). Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"PANE DI MATERA"

EK Nr. IT/PGI/005/0372/27.09.2004

ACVN ( ) AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. *Atbildīgais departaments dalībvalstī:*

Nosaukums:	Ministero delle Politiche agricole e forestali
Adrese:	Via XX Settembre, 20 I-00187 Roma
Tālr.:	(39) 06 481 99 68
Fakss:	(39) 06 42 01 31 26
e-pasts:	qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nosaukums:	Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera
Adrese:	Via XX Settembre, 25 I-75100 Matera
Tālr.:	(39) 0835 33 54 27
Fakss:	(39) 0835 33 54 27
e-pasts:	—
Sastāvs:	ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

3. *Produkta veids:*

2.4. grupa — Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi miltu izstrādājumi

([1]) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

4. *Specifikācija:*

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: "Pane di Matera"

4.2. Apraksts: Produkts iegūts tikai no cieto kviešu miltiem, kura sastāvam jāatbilst šādiem parametriem. Lipeklis: ≥ 11 %; dzeltenais indekss: ≥ 21 %; mitrums: ≤ 15,50 %; pelni: ≤ 2 % sausnas. Vismaz 20 % no izmantotajiem miltiem jāiegūst, samaļot vietējo un veco šķirņu Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo cieto kviešu graudus, kas audzēti Matera provinces teritorijā. Nav atļauts lietot miltus, kas ražoti no ģenētiski modificētiem organismiem. Maize ir dzeltenā krāsā, tai ir tipiska un ļoti nevienmērīga porainība (maizes iekšpusē poru diametrs var būt no 2-3 mm līdz 60 mm), tai ir izteikti raksturīga garša un smarža.

Laižot tirdzniecībā AĢIN "Pane di Matera" maizi, tai piemīt šādas īpašības.

Maizes "Pane di Matera" sastāvs/100 g

	Variācijas intervāls
Olbaltumvielas (1)	8,2÷8,3
Ogļhidrāti,tai skaitā	51,3÷53,4
šķiedras (kopā)	2,9÷3,7
Tauki	1,0÷1,2
Pelni (% sausnā)	2,24÷2,51

(1) Olbaltumvielu saturs ir "slāpekļa savienojumu kopējais daudzums", ko iegūst, sareizinot slāpekļa saturu ar pārstrādes koeficientu, kas ir 5,7.

Maizes "Pane di Matera" paraugu sensorās īpašības

Sensorās pazīmes	Intervāls
Garozas kraukšķīgums	no 4,8 līdz 5,7
Skābens aromāts	no 1,3 līdz 1,6
Piedeguma smarža	no 3,2 līdz 4,3
Skābena garša	no 1,3 līdz 2,0

Maizes klaipu īpašais apjoms un maizes "Pane di Matera" paraugu mīkstuma sacietēšanas ātrums pēc septiņu dienu uzglabāšanas

Maizes paraugi	Īpašais apjoms (dm^3/kg)	Cietība N/diena (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) Maizes mīkstuma blīvumu novērtē pēc tās cietības, ko nosaka kā spēku (N), kas vajadzīgs, lai 25 mm biezu maizes šķēli vidusdaļā saspiestu par 25 %.

Maizes "Pane di Matera" ārējais izskats: konusveida formas vai garš maizes klaips, kas sver 1 vai 2 kg, garozas biezums ir vismaz 3 mm, maize ir bāli dzeltenā krāsā ar raksturīgo porainību.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: Ražošanas apgabals ietver visu Matera provinces teritoriju.

4.4. Izcelsmes apliecinājums: Jāpārrauga visi ražošanas procesa posmi, katrā no tiem reģistrējot ievestos un izvestos produktus. Šādā veidā un reģistrējot ražotājus, dzirnavas un zemes gabalus, kuros kultivē kviešus, īpašos sarakstos, kurus pārvalda kontroles iestāde, kā arī uzturot ražošanas reģistrus un ziņojot kontroles iestādei par saražoto produktu daudzumiem, tiek garantēta produkta izsekojamība. Kontroles iestāde pārbauda visas attiecīgajos sarakstos ierakstītās gan fiziskās, gan juridiskās personas, kā noteikts produkta specifikācijā un attiecīgajā kontroles plānā.

4.5. Ražošanas metode: Ražošanas process īsumā ir šāds. AĢIN "Pane di Matera" maizes ražošana sākas ar kultūrrauga (dabiskais raugs) sagatavošanu, kam pievieno 1 kg miltu (miltu tips — W300), 250 gramus svaigu augļu mīkstuma, kas 10 līdz 12 stundas turēts 250-300 cl ūdenī džutas traukā 26-30 ° C temperatūrā, līdz tā apjoms palielinājies divkārt. Maisījumam pievieno miltus, kuru daudzums ir līdzvērtīgs iegūtās masas svaram, pievieno 40 % ūdens, atkārtoti pievieno miltus un ūdeni vairākas reizes, līdz iegūtā masa 3-4 stundās ir uzrūgusi. Kultūrraugu var pievienot ne vairāk kā 3 reizes.

Pārējās AĢIN "Pane di Matera" ražošanas sastāvdaļas ir šādas. Cieto kviešu milti (100 kg), kultūrraugs (20-30 kg), sāls (2,5-3 kg), ūdens (75-80 l). Sastāvdaļas liek maisītājā uz 25-35 minūtēm. Pēc tam mīklu liek bļodā un atstāj uzrūgt 25-35 minūtes, apsedzot to ar kokvilnas vai vilnas drānu, lai nodrošinātu vienmērīgu temperatūru. Pēc tam mīklu sadala un sasver 1,2 kg un 2,4 kg lielos gabalos, lai galaprodukta svars būtu 1 un 2 kg (iespējama 10 % novirze). Šos ar rokām veidotos klaipus atstāj 25-35 minūtes uz koka galdiem, apsedzot ar kokvilnas drānu. Pēc pēdējā raudzēšanas posma, kas ilgst 30 minūtes, sagatavotos klaipus liek cepties krāsnī, ko kurina ar malku vai gāzi. Lai saglabātu maizes "Pane di Matera" tipiskās īpašības, to iepako sīki perforētā daļēji krāsainā un daļēji caurspīdīgā plastmasas iesaiņojumā, lai nodrošinātu produkta redzamību, vai caurspīdīgā daudzslāņu papīrā, caur kuru var redzēt maizi un kurā to var uzglabāt vismaz vienu nedēļu.

Visus produkta ražošanas posmus, beidzot ar iepakošanu, veic Matera provincē, lai nodrošinātu produkta izsekojamību un kontroli, kā arī lai saglabātu tās kvalitāti.

Tas tiek darīts, lai nodrošinātu, to, ka posms no sagatavošanas līdz iepakošanai ir īss, un lai saglabātu visas maizes īpašības un veiktu tūlītēju vai tiešu pārbaudi attiecībā uz iepakošanas kārtību, kura nekādā gadījumā nedrīkst būt pretrunā produkta sagatavošanai un mainīt tās īpašības un kvalitāti.

Ja produkts netiek iepakots nekavējoties, vairs nevar nodrošināt produkta uzglabāšanu 7-9 dienas, kas ir tā specifiska īpašība.

Uzņēmumiem, kas plāno ražot AĢIN "Pane di Matera" maizi, stingri jāievēro ES iesniegtajā specifikācijā noteiktās prasības.

4.6. Saikne: "Pane di Matera" ražošanas apgabalam ir liela nozīme maizes tipisko īpašību veidošanā: tas ietekmē dabiskā rauga kvalitatīvo sastāvu, ko izmanto maizes gatavošanai; miltus, ko iegūst no Collina materana audzētajiem kviešiem, pateicoties augsnes īpašībām (mālaina zeme) un laika apstākļiem (vidējais nokrišņu daudzums gadā ir 350 mm, un vidējā temperatūra ir no 5,7 līdz 24,1 °C), un kokmateriālu ražošanu, ko dedzina malkas krāsnīs, kas piešķir produktam tā īpašo aromātu.

Pateicoties cilvēku darbam un radošumam, kuri, ievērojot senas tradīcijas, mācēja apvienot vides īpatnības un dzīves un kultūras vajadzības, "Pane di Matera" ir ierobežotā ģeogrāfiskā apgabala tipisks produkts, kas raksturo vietējo iedzīvotāju lauku dzīvi, kā arī ir apgabala primārais ekonomiskais avots.

AĢIN "Pane di Matera" atpazīstamība ir neapšaubāma, pateicoties ražošanas faktoru apvienojumam ražošanas apgabalā, kam nav nepieciešams turpmāks pierādījums. Produktu atpazīst un novērtē tieši tā specifisko īpašību dēļ, kas to padara unikālu. Tāpēc patērētāji to atpazīst tirgū.

"Pane di Matera" izcelsmi un tās specifiskās īpašības pierāda vēsturiskas atsauces, kuras atspoguļo senas tradīcijas, sākot no Neapoles karalistes laikiem un pat agrāk. Jau 1857. gadā Matera provincē bija četri "maestri di centimoli", tas ir, četras dzirnavas. Katrā zemnieku ģimenē un katrā mājā bija akmens piesta, ar kuru mala kviešus. Pirmās rūpnieciskās dzirnavas parādījās 1884. gadā, tajās strādāja aptuveni 50 darbinieki, un tajās bija sirēna, ko ieslēdza darba dienas sākumā un beigās. Šajos senajos laikos katrā ģimenē bija jābūt savai krāsnij, kuru izmantoja pati ģimene vai vairākas ģimenes. Pēc tam radās sabiedriskās ceptuves, kurās cepa maizi katrai ģimenei atsevišķi. Katra ceptuve bija izcirsta klintī un tika hermētiski noslēgta. Kurināšanai izmantoja galvenokārt malku no Vidusjūras reģionā augošiem kokiem, kuri degot rada tipisku aromātu. Sievietes atdeva sagatavoto mīklu maizniekam, kas to cepa hermētiski noslēgtā krāsnī. Aptuveni pēc trim stundām no cepeškrāsns izņēma garus un apaļus zeltainus un smaržīgus maizes klaipus ar īpašu smaržu, un sievietes atšķīra savu maizi pēc ģimenes apgādātāja iniciāļiem, ko iespieda maizes virspusē pirms cepšanas. 1957. gadā Pietro Antonio Ridola reģistrēja vienpadsmit ceptuves, bet laikposmā no 1959. līdz 1965. gadam darbojās jau piecpadsmit ceptuves. Matera provinces iedzīvotāji saglabāja maizes cepšanas tradīcijas pat 20. gadsimta sešdesmito gadu beigās, kad dzīves līmenis uzlabojās un sāka izmantot citus pārtikas produktus, tādējādi saglabājot tradīcijas, kultūru un kvalitāti. Lai nodrošinātu produkta izsekojamību, kontroles iestādes rīcībā atrodas maiznieku un iepakotāju saraksts.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: IS.ME.CERT

Adrese: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli

Tālr.: (39) 081 787 97 89

Fakss: (39) 081 604 01 76

e-pasts: info@ismecert.it

4.8. Marķējums: Uz iepakojumu marķējuma jābūt uzrakstiem "Indicazione Geografica Protetta" (aizsargāts ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu) un "Pane di Matera", kā arī logotipam, ko izmanto tikai kopā ar AĢIN. Grafisko simbolu veido horizontāls ovāls, kura augšējā daļā ir uzraksts"PANE DI MATERA"

Ovāla apakšējā daļā ir uzraksts INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (Aizsargāts ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu). Ovāla iekšpuses priekšplānā attēloti divi atsevišķi sasieti cieto kviešu kūļi dzeltenā krāsā un aiz tiem fonā ir Matera ciemats ar katedrāles zvanu torni. Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Pane di Matera" var izmantot, ja produkts ir cepts malkas krāsnī, tam pievienojot uzrakstu "malkas krāsnī cepta maize".