

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 613/2014**z 3. júna 2014,****ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Pagnotta del Dittaino (CHOP)]**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 1151/2012 Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pagnotta del Dittaino“ zapísaného do registra na základe nariadenia Komisie (ES) č. 516/2009 ⁽²⁾.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu spresnením spôsobu výroby a aktualizáciou odkazov na právne akty.
- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 daného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Pagnotta del Dittaino“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

*Článok 3*Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 3. júna 2014

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 155, 18.6.2009, s. 7.

PRÍLOHA I

V špecifikácii chráneného označenia pôvodu „Pagnotta del Dittaino“ sa schvaľuje táto zmena:

1.1. Spôsob výroby

- Do skupiny odrôd, ktoré predstavujú 70 % použitého množstva krupice, sa pridávajú odrody Bronte, Iride, Sant'Agata. Dôvodom zmeny je prirodzený proces výmeny odrôd, v dôsledku ktorého majú poľnohospodári a celé odvetvie k dispozícii predovšetkým odrody certifikované príslušnými orgánmi na Sicílii aj inde, ktoré sú mimoriadne vhodné pre pestovateľskú oblasť a najmä na výrobu chleba. Cieľom zmeny je teda zjednodušiť výrobcom získavanie certifikovaného osiva odrôd, ktoré sú na území Sicílie najrozšírenejšie.
- Odtiaľ možno – v maximálnom množstve 30 % celkového použitého množstva krupice – používať všetky odrody zapísané do národného registra odrôd tvrdej pšenice. Zmena vychádza z požiadaviek výrobcov, ktorí vyjadrili želanie, aby mohli na výrobu „Pagnotta del Dittaino“ používať aj iné odrody, ktoré boli vyvinuté v rámci vedeckého výskumu a sú vhodné na výrobu chleba. Rozšírenie výberu odrôd je navyše potrebné aj na vyriešenie problému spôsobeného ťažkou dostupnosťou niektorých odrôd, ktoré sa medzičasom prestali používať.
- Pri opise vlastností tvrdej pšenice a z nej vyrábanej krupice sa pri chemických parametroch znamienko $>$ zmenilo na \geq a znamienko $<$ sa zmenilo na \leq . Zmena zohľadňuje výsledky analýzy primárnych surovín používaných na výrobu „Pagnotta del Dittaino“ a nemá vplyv na vlastnosti výrobku, keďže hodnoty pre pšenicu a krupicu sú veľmi podobné hodnotám, ktoré platili doteraz.
- Hodnota indexu žltosti sa mení z $> 17b$ minolta na $\geq 14 b$ minolta. Zo štúdií v rámci série národného experimentálneho skúmania odrôd tvrdej pšenice vyplýva, že na Sicílii má index žltosti v priemere hodnotu 16 (skúmané na celozrnnej múke) – teda je oveľa nižší ako pôvodne predpísaná hodnota. Hodnota 14 je hraničnou hodnotou, ktorú možno dosiahnuť v prípade všetkých odrôd používaných na výrobu „Pagnotta del Dittaino“.
- S cieľom uľahčiť výrobcom prácu a znížiť náklady na chemickú analýzu sa považuje za prínosné vypustiť niektoré chemické parametre pre krupicu používanú na výrobu „Pagnotta del Dittaino“. Zo špecifikácie sa vypustili tieto parametre: index žltosti, schopnosť viazať vodu, vývin, stabilita a stupeň zmäknutia cesta. Analýza niektorých týchto parametrov (schopnosť viazať vodu, vývin, stabilita a stupeň zmäknutia cesta) si vyžaduje špeciálne prístroje, čím vznikajú nemalé náklady a navyše musia byť k dispozícii príslušne vybavené laboratóriá s kvalifikovanými technikmi. Hodnoty pre lepok a index žltosti zas priamo súvisia s obsahom bielkovín, takže ich samostatné meranie je zbytočné.
- Pokiaľ ide o číslo poklesu (FN), v súčasnej špecifikácii sa predpisuje hodnota pod 480 sekúnd. Zmenou sa zavádza rozpätie medzi 480 a 800 sekundami (no v každom prípade nad 480), čím sa zabezpečí vyvážená amylolytická aktivita. Tým sa vylučuje používanie múky s hodnotami pod stanovenou hraničnou hodnotou, v prípade ktorých boli v rámci špeciálnych štúdií zistené nedostatky striedky (lepivosť) a štruktúry pórov (nepravidelnosť).
- Stanovuje sa rozpätie množstva soli, pretože potrebné množstvo soli sa mení v závislosti od množstva vody pridanej do cesta a vlastností konkrétnej soli.
- Na účely prispôsobenia výrobného procesu rôznym veľkostiam bochníka došlo k zmene dĺžky kysnutia a času pečenia.
- V záujme zjednodušenia výrobného procesu sa pružnejšie stanovilo trvanie jednotlivých fáz výroby.

1.2. Iné: Aktualizácia odkazov na právne normy

Došlo k aktualizácii odkazov na právne normy.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín (*)

„PAGNOTTA DEL DITTAINO“

ES. č.: IT-PDO-0105-01186 – 11.12.2013

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Pagnotta del Dittaino“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.4. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

CHOP „Pagnotta del Dittaino“ sa uvádza na trh v tradičnej forme okrúhleho bochníka s hmotnosťou od 500 do 1 100 gramov alebo vo forme krájaného polovičného bochníka. Kôrka je 3 až 4 mm hrubá a stredne tvrdá. Striedka má svetložltú farbu, je jemne pórovitá, hutná a rovnomerná a vykazuje vysokú elasticitu. Obsah vlhkosti výrobku nepresahuje 38 % a senzorické vlastnosti (vôňa, chuť a čerstvosť) si výrobok uchová minimálne 5 dní od dátumu výroby.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

CHOP „Pagnotta del Dittaino“ je chlieb vyrobený postupom, pri ktorom sa používa prírodný kvások a múka z tvrdej pšenice vypestovanej v oblasti vymedzenej v bode 4, ktorá patrí k odrodám Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, Bronte, Iride, San'Agata a tvorí aspoň 70 % celkového množstva použitej múky. Zvyšných 30 % musí predstavovať múka z tvrdej pšenice odrôd Amedeo, Appulo, Cannizzo, Cappelli, Creso, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Tresor, Vendetta a iných odrôd tvrdej pšenice vypestovaných v oblasti výroby a zapísaných v národnom registri rastlinných odrôd.

Tvrdá pšenica používaná na výrobu múky musí pochádzať z certifikovaného osiva a zodpovedať týmto požiadavkám na kvalitu: elektrolytická hmotnosť ≥ 78 kg/hl; bielkoviny (celkový počet $\times 5,70$) ≥ 12 % sušiny; obsah vlhkosti $\leq 12,5$ %; lepok ≥ 8 % sušiny; index žltosti ≥ 14 b minolta.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

–

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie a zber pšenice, ako aj výroba CHOP „Pagnotta del Dittaino“ sa musia uskutočňovať v oblasti výroby vymedzenej v bode 4.

(*) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12, nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systéme kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Na ochranu a zachovanie kvalitatívnych vlastností výrobku sa „Pagnotta del Dittaino“ musí v rámci vymedzenej zemepisnej oblasti okamžite zabaliť do perforovanej mikroténovej fólie alebo modifikovanej atmosféry, čím sa zabezpečí splnenie zdravotných a hygienických požiadaviek, ako aj priedušnosť výrobku.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Na etikete sa musí nachádzať logo „Pagnotta del Dittaino“ a symbol Únie.

Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný. Je povolené uviesť údaje, ktoré odkazujú na súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa. Logo CHOP má obdĺžnikový tvar a v jeho ľavom dolnom rohu figurujú dva klasy tvrdej pšenice, ktoré sú na seba kolmé a vymedzujú priestor, v ktorom sa nachádzajú dva kusy chleba, konkrétne jeden celý bochník a na ňom položená polovica druhého bochníka. V hornej časti obdĺžnika sa v jednom riadku nachádza text „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP“, zarovnaný do stredu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Výrobná oblasť CHOP „Pagnotta del Dittaino“ zahŕňa obce Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosaa v provincii Enna a obce Castel di Iudica, Raddusa a Ramacca v provincii Catania.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť pestovania pšenice používanej na výrobu „Pagnotta del Dittaino“ sa vyznačuje typicky stredozemskou klímou. Zrážky sa v rámci roka vyskytujú veľmi nepravidelne a sú sústredené predovšetkým na jeseň a v zime; ročný priemer predstavuje približne 500 mm. Priemerné mesačné teploty dosahujú maximum v júli a auguste a minimum v januári a vo februári, no zriedka klesnú na úroveň, ktorá by poškodila úrodu (0 °C). Pôdy, na ktorých sa pestuje tvrdá pšenica, majú pomerne ťavivý charakter.

5.2. Špecifickosť výrobku

CHOP „Pagnotta del Dittaino“ sa od ostatných výrobkov rovnakého typu odlišuje najmä konzistenciou kôrky a svetloštvou, jemne pórovitou, hutnou a rovnomernou striedkou. Ďalšou typickou vlastnosťou CHOP „Pagnotta del Dittaino“ je schopnosť uchovať si senzorické vlastnosti (vôňa, chuť a čerstvosť) minimálne 5 dní.

V minulosti sa zožatá pšenica zvyčajne skladovala v osobitných sýpkach alebo skladoch, kde bola prirodzene chránená pred vodou. Obilnina sa neošetrovala na ochranu pred napadnutím hubami ani pred škodlivým hmyzom. V prípade potreby sa pšenica zväžala na zomletie do miestnych mlynov.

V súčasnosti sa tvrdá pšenica zožatá vo vymedzenej oblasti len predbežne očistí, aby sa oddelila slama a odstránili nečistoty a cudzorodé látky, a následne sa uskladní v sýpkach bez použitia pesticídov a syntetických chemikálií. Povolené je len ošetrovanie čisto fyzického rázu, t. j. chladenie masy studeným vzduchom a obracanie.

Takéto ošetrovanie zabraňuje prehriatiu masy, ktoré by malo za dôsledok vznik podmienok vhodných pre rast plesní, tvorbu mykotoxínov a liahnutie škodlivého hmyzu z vajčiek, čo by mohlo spôsobiť klíčenie obiliek.

Prírodný kvások pochádza z materského kvásku, ktorý sa podľa potreby obnovuje. Obnovovanie spočíva v zmiešaní jednej časti materského kvásku s dvoma časťami krupice a jednou časťou vody. Po ukončení miesenia vznikne hmota, ktorá sa rozdelí na štvrtiny. Prvá štvrtina sa použije ako ďalší materský kvások a ostatné tri sa po minimálne 5 hodinách dozrievania pridajú do cesta ako prírodný kvások.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Jedinečné vlastnosti „Pagnotta del Dittaino“ opísané v bode 5.2 priamo vyplývajú z morfológických, pôdnych a klimatických podmienok v oblasti výroby uvedenej v bode 4. Tieto vlastnosti sú nesporne dané a úzko spojené s tvrdou pšenicou, ktorá sa používa ako hlavná a najpočetnejšia surovina vo výrobnom procese a ktorá vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam oblasti výroby dosahuje vynikajúce vlastnosti z hľadiska kvality a hygieny (neobsahuje mykotoxíny), čomu CHOP „Pagnotta del Dittaino“ vďačí za svoje jedinečné senzorické vlastnosti.

Z historických prameňov vyplýva, že v danej oblasti sa na výrobu chleba odjakživa používala tvrdá pšenica (na rozdiel od ostatných častí Talianska, kde sa dodnes používa múka z pšenice obvyčajnej), aby vznikol výrobok, ktorý si hlavné senzorické vlastnosti zachováva aj týždeň.

Zachovanie týchto vlastností nemožno pripísať len použitiu múky z tvrdej pšenice, ale aj prírodnému kvásku (criscenti). K procesu kvasenia dochádza v kvásku vďaka dynamickej rovnováhe medzi mliečnymi baktériami a kvasinkami. Najčastejšími druhmi mikrobov sú *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* ssp. *lindneri*), *Candida milleri* a *Saccharomyces exiguus*.

Mnohé z početných svedectiev v historických písomnostiach pochádzajú z oblasti pestovania tvrdej pšenice; časom sa stali studnicou vedomostí a tradícií v oblasti pestovania obilnín a predovšetkým výroby chleba.

Pestovanie tvrdej pšenice vo vnútrozemských oblastiach Sicílie vrátane obcí v provinciách Enna a Catania je významnou činnosťou nielen vzhľadom na rozlohu využívanej plochy, ale aj preto, že v týchto oblastiach sa tvrdá pšenica tradične pestuje v suchej, nezavlažovanej pôde. Vzhľadom na pôdne a klimatické podmienky bola v týchto oblastiach tvrdá pšenica dlhé roky jedinou plodinou, ktorá dokázala miestnym poľnohospodárom zabezpečiť zamestnanie a primeraný príjem.

Svedectvo o tom, akú významnú úlohu zohrávala tvrdá pšenica v stravovacích návykoch sicílskeho obyvateľstva, poskytuje Plínius Starší vo svojom diele *De Naturalis Historia*. Kým v ostatných oblastiach Talianska sa múka získavala zo žaludov, z gaštanov alebo iných obilnín (napríklad z jačmeňa a raže), poľnohospodári na Sicílii sa naučili vyrábať chlieb z pšeničnej múky. Taliansky dejateľ Sidney Sonnino uvádza, že práve vďaka týmto znalostiam sa sicílskym vidiečanom darilo prežiť aj v časoch veľkej núdze, pretože konzumovali chlieb vyrobený z pšeničnej múky.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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

alebo:

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesníctva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v hornom pravom rohu obrazovky), a ďalej na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.