

## DRUGI AKTI

## KOMISIJA

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2007/C 128/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

## POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„PANE DI MATERA“****ES št.: IT/PGI/005/0372/27.09.2004****ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba državi članici:*

Naziv: Ministero delle Politiche agricole e forestali  
Naslov: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Telefon: (39) 06 481 99 68  
Faks: (39) 06 42 01 31 26  
E-naslov: qtc3@politicheagricole.it

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera  
Naslov: Via XX Settembre, 25  
I-75100 Matera  
Telefon: (39) 0835 33 54 27  
Faks: (39) 0835 33 54 27  
E-naslov: —  
Sestava: proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 2.4: Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

## 4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

## 4.1. Naziv: „Pane di Matera“

- 4.2. Opis: Proizvaja se izključno iz zdroba pšenice durum, katere vrednosti morajo biti v skladu z naslednjimi parametri: gluten  $\geq 11$  %; indeks rumenega  $\geq 21$ ; vlaga  $\geq 15,50$  %; pepel v suhi snovi  $\leq 2$  %. Vsaj 20 % uporabljenega zdroba mora pripadati krajevnim ekotipom in starim sortam, kot so Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo, pridelanim na območju pokrajine Matera. Zdrob iz genetsko modificiranih organizmov ni dovoljen. Zaznamujejo ga rumena barva, značilna in zelo neenakomerna luknjičavost (z luknjicami v notranjosti kruha, ki imajo spremenljiv premer od 2-3 mm do 60 mm) ter izredno značilna okus in vonj.

Ob dajanju v promet ima ZGO „Pane di Matera“ naslednje značilnosti:

Sestava 100 g „Pane di Matera“

|                            | Razpon    |
|----------------------------|-----------|
| Beljakovine <sup>(1)</sup> | 8,2÷8,3   |
| Ogljikovi hidrati          | 51,3÷53,4 |
| Od česar vlakna (skupaj)   | 2,9÷3,7   |
| Maščobe                    | 1,0÷1,2   |
| Pepel (% suhe snovi)       | 2,24÷2,51 |

<sup>(1)</sup> Beljakovinska vsebnost se določi kot „skupaj dušične snovi“ z množenjem vsebnosti dušika s koeficientom spremembe 5,7.

Organoleptične lastnosti vzorca „Pane di Matera“

| Organoleptični opisni kazalec | Med        |
|-------------------------------|------------|
| Hrustljivost skorje           | 4,8 in 5,7 |
| Vonj po kislem                | 1,3 in 1,6 |
| Vonj po zažganem              | 3,2 in 4,3 |
| Kisel okus                    | 1,3 in 2,0 |

Specifična prostornina hlebcev in hitrost trditve sredice v vzorcih „Pane di Matera“ pri sedemdnevnem shranjevanju.

| Vzorci kruha | Specifična prostornina (dm <sup>3</sup> /kg) | Trdnost/dan čvrstost <sup>(1)</sup> |
|--------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| A            | 4,44 b                                       | 1,70                                |
| B            | 3,80 ab                                      | 1,57                                |
| C            | 3,70 a                                       | 3,08                                |
| D            | 3,64 a                                       | 3,77                                |

<sup>(1)</sup> Čvrstost sredice je bila ocenjena z njeno trdnostjo kot silo (N), potrebno za stisnjenje 25 % osrednjega dela 25 mm debele rezine.

Po videzu se „Pane di Matera“ pojavlja v obliki rogljičev ali visokih hlebcev v kosih po 1 ali 2 kg z debelino skorje vsaj 3 mm ter sredico slamnato rumene barve in značilne luknjičavosti.

4.3. Geografsko območje: Območje proizvodnje zajema vse območje pokrajine Matera.

4.4. Dokazilo o poreklu: Vsaka stopnja proizvodnega postopka se spremlja in za vsako se vodijo vhodni in izhodni proizvodi. S tem, z vpisom katastrskih parcel, na katerih se prideluje pšenica, mlinov in proizvajalcev v ustrezne registre, ki jih vodi pristojni nadzorni organ, z vodenjem registrov proizvodnje in prijavo proizvedenih količin se zagotavlja sledljivost proizvoda od začetka do konca proizvodne verige. Nadzorni organ preverja vse fizične in pravne osebe, ki so vpisane v ustrezne registre, v skladu s proizvodno specifikacijo in zadevnim načrtom spremljanja.

4.5. Metoda pridobivanja: Nakratko je proizvodni postopek naslednji: proizvodnja ZGO „Pane di Matera“ se začne s pripravo kislega testa (naravni kvas) iz 1 kg moke W 300 in 250 gr mesa svežega zrelega sadja, ki se je prej namakalo v 250-300 cl vode, in sicer tako, da se položi v jutast valj in pusti na 26-30 °C, da podvoji prostornino v 10 do 12 urah. Zmesi se doda še toliko moke, kolikor je težka, in 40 % vode ter se testo z zdrobom in vodo obnovi večkrat, dokler se ne doseže zmes, ki vzhaja v 3-4 urah. Kislo testo je mogoče uporabiti za največ tri obnovitve.

Sestavine pri proizvodnji ZGO „Pane di Matera“ so: 100 kg zdroba pšenice durum, 20-30 kg kislega testa, 2,5-3 kg soli, 75-85 l vode. Sestavine se obdelajo v mesilnem stroju 25-35 minut. Po mesenju vzhaja testo v koritu 25-35 minut, pokrito s bombažnim ali volnenim platnom, zato da sta vzhajanje in temperatura enakomerna. Nato se oblikujejo in tehtajo izhodiščni hlebci po 1,2 in 2,4 kg, zato da se pridobi končni proizvod po 1 oziroma 2 kg z 10-odstotnim razponom odstopanja. Ročno oblikovani hlebci morajo počivati 25-35 minut na lesenih deskah, pokriti z bombažnim platnom. Po 30-minutnem končnem vzhajanju se hlebci pečejo v krušni peči, pri kateri se uporablja domače lesno kurivo ali plin. Za pakiranje se zaradi ohranjanja značilne lastnosti „Pane di Matera“ uporablja plastična mikroperforirana folija, ki je delno obarvana in delno prozorna, tako da je proizvod lahko viden, ali večslojni papir z okencem, ki ravno tako omogoča, da je proizvod viden in obstojen vsaj en teden.

Vse stopnje od priprave do pakiranja proizvoda potekajo v pokrajini Matera, da se zagotovijo sledljivost, nadzor proizvoda in obstojnost.

To izbiro narekuje potreba, da mine med pripravo in pakiranjem zelo malo časa, kot to zahteva tradicija, in se s tem lahko ohranijo vse posebnosti kruha ter da se neposredno nadzorujejo postopki pakiranja, ki v nobenem primeru ne smejo biti v navzkrižju s pripravo proizvoda ter spreminjati njegovih značilnih lastnosti in kakovosti.

Če se proizvod ne bi takoj pakiral, bi to vplivalo na njegovo obstojnost 7-9 dni, ki je posebna značilnost proizvoda.

Proizvajalci ZGO „Pane di Matera“ morajo dosledno upoštevati specifikacijo, predloženo EU.

4.6. Povezava: Okolje, v katerem se proizvaja „Pane di Matera“, ima pomembno vlogo pri njegovih lastnostih in posebnostih, saj vpliva na kakovostno sestavo naravnih kvasov, ki se uporabljajo pri pripravi kruha, na naravnost k pripravi kruha iz zdroba iz pšenice, ki se pridelujejo na materskem gričevju s posebnimi značilnostmi tal (glina) in podnebja (v povprečju 350 mm dežja na leto in temperatura med 5,7 in 24,1°C), na proizvodnjo lesnih esenc, ki se uporabljajo v tradicionalnih krušnih pečeh in poudarjajo značilni vonj proizvoda.

Po zaslugi človeškega dela in ustvarjalnosti, ki sta v ustaljeni tradiciji povezala podnebne dejavnike z življenjskimi in kulturnimi zahtevami, je „Pane di Matera“ značilen proizvod jasno opredeljenega geografskega območja, pristen izraz kmečke kulture iz Matere in prvovrsten gospodarski vir.

Ugled ZGO „Pane di Matera“ nesporno že obstaja in je povezan s spletom proizvodnih dejavnikov na območju proizvodnje, tako da ne potrebuje dodatnih dokazov. Proizvod je poznan in cenjen ravno po posebnih lastnostih, zaradi katerih je enkraten. Potrošniki ga zato prepoznajo na trgu.

Izvor in posebnost „Pane di Matera“ dokazujejo tudi zgodovinske omembe, ki kažejo dolgo tradicijo, ki sega vse do Neapeljskega kraljestva in še bolj nazaj. Že leta 1857 so v Materi izkazani štirje „maestri di centimoli“, se pravi štirje mlini. Pri vsaki kmečki družini, v vsaki hiši so imeli vedno možnar, izdolben v kamen, ki so ga uporabljali za družinsko mletje žita. Prvi industrijski mlin je nastal leta 1884, je zaposloval približno 50 delavcev in je imel sireno, s katero so označevali začetek in konec delovnega dne. V tistih davnih časih je pri vsaki družini bila zasebna peč, ki jo je uporabljala posamezna družina ali skupina družin. Pozneje so nastale javne peči, h katerim so družine nosile peč „domač“ kruh. Vsaka peč je bila izdolbena v skali in nepredušno zaprta. V njih so večinoma kurili drva iz sredozemske makije, ki so imela in še imajo značilen vonj. Ženske so razmestile kruh, in ko je pek nepredušno zaprl peč, so se vrstile domov. Po približno treh urah so odstranili vrata in izvlekli visoke okrogle hlebce zlate barve in nezamenljivega vonja, ki so jih ženske prepoznale po začetnicah družinskega poglavarja, vrezane v kruh pred pečenjem. Leta 1857 je Pietro Antonio Ridola preštel enajst peči; med letoma 1959 in 1965 jih je bilo približno petnajst. Meščani Matera niso opustili čaščenja kruha niti po letih 1969-1970, ko so se močno izboljšale življenjske razmere in je v osnovno prehrano stopila druga hrana, tako da so zmagale tradicija, kultura in kakovost. Sledljivost zagotavlja vzpostavitev registra pekov in pakircev, ki ga vodi nadzorni organ.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: IS.ME.CERT  
Naslov: Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli  
Telefon: (39) 081 787 97 89  
Faks: (39) 081 604 01 76  
E-naslov: info@ismecert.it

4.8. Označevanje: Nalepke, s katerimi se opremi pakiranje, vsebujejo besede „Zaščitena geografska označba“ in „Pane di Matera“ ter logotip, ki se neločljivo uporablja z ZGO. Grafični simbol je sestavljen iz vodoravnega ovalnega znaka, katerega zgornji rob začrtujejo besede: „PANE DI MATERA“.

Spodnji rob začrtujejo besede: „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA“. V notranjem delu sta v ospredju upodobljena dva ločeno vezana snopa pšenice durum rumene barve, v ozadju pa perspektiva zgodovinskega središča mesta Matera s stolničnim zvonikom. Zaščiteni geografski označbi „Pane di Matera“ je dovoljeno dodati navedbo „pane cotto in forno a legna“ („iz krušne peči“), če je bil proizvod pečen na drva.

