

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 128/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a bejegyzés elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PANE DI MATERA”

EK-szám: IT/PGI/005/0372/27.09.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Csoportosulás:*

Név: Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera
Cím: Via XX Settembre, 25
I-75100 Matera
Tel.: (39) 0835 33 54 27
Fax: (39) 0835 33 54 27
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Termék típusa:*

„Sütőipari, cukrászati, édesipari és keksztermékek – 2.4. osztály”

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Pane di Matera”

4.2. Leírás: Kizárólag keményszemű búzából őrölt liszt felhasználásával készült termék, amelynek az alábbi mennyiségi paramétereknek kell megfelelnie: glutén (% érték ≥ 11); sárgulási index (érték ≥ 21); glutén (% érték $\leq 15,50$); hamu (a szárazanyag %-a érték \leq a szárazanyag-tartalom 2 %-a). A liszt legalább 20 %-ának a Matera tartomány területén termelt helyi ökotípusból és régi változatokból kell származnia, mint a Cappelli, a Duro Lucano, a Capeiti, az Appulo. Nem megengedett a géntechnológiával módosított szervezetekből származó lisztek használata. Jellemzői a sárga szín, jellegzetes és nagyon eltérő lyukacosság (a kenyér belsejében lévő lyukak átmérője 2–3 mm-től egészen 60 mm-ig terjedhet), a rendkívül jellegzetes íz és illat.

A „Pane di Matera” fogyasztásra bocsátáskor az alábbi jellegzetességekkel rendelkezik:

100 g „Pane di Matera” összetétele

	Az ingadozás intervalluma
Fehérje (1)	8,2÷8,3
Szénhidrátok	51,3÷53,4
ebből rost (összesen)	2,9÷3,7
Zsírok	1,0÷1,2
Hamu (a szárazanyag %-a)	2,24÷2,51

(1) A fehérjetartalmat „összes nitrogéntartalmú anyag”-ként határozzák meg úgy, hogy a nitrogéntartalmat megszorozzák az 5,7 értékű feldolgozási együtthatóval.

A „Pane di Matera” minták érzékszervi jellemzői

Érzékszervi leírók	Határértékek
A héj ropogóssága	4,8 és 5,7
Savanyú illat	1,3 és 1,6
Égett szag	3,2 és 4,3
Savanyú íz	1,3 és 2,0

A „Pane di Matera” cipók jellegzetes nagysága és a kenyérből megkeményedésének gyorsasága hét napig tartó tárolás folyamán

Kenyérminták	Jellegzetes nagyság (dm ³ /kg)	Keménység/állagnap (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) A kenyérből állagát keménysége alapján értékelték úgy, hogy megmérték azt az erőt (N), amely egy 25 mm vastagságú kenyérszelet középső részének 25 %-kal történő összenyomásához szükséges.

Kinézetre a „Pane di Matera” kúp alakú, vagy magas kenyér formájú, 1 vagy 2 kg súlyú, a kenyérhéj vastagsága legalább 3 mm, a kenyérbél színe élénk sárga és jellegzetesen üreges.

- 4.3. Földrajzi terület: A termelési terület magában foglalja Matera tartomány egész területét.
- 4.4. Származási igazolás: A termelési folyamat valamennyi fázisát figyelemmel kell kísérni, és dokumentálni kell minden egyes fázisra vonatkozóan a bemenő és kimenő termékeket. Ezzel a módszerrel, illetve a búza termesztésére szolgáló telekkönyvi parcellák, a malmok és a termelők bejegyzésével a megbízott felügyeleti szerv által kezelt megfelelő jegyzékekbe, valamint a termelési folyamat nyilvántartásainak vezetése által és a termelt mennyiségek bejelentésével szavatolják a termék nyomon követhetőségét. Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes vagy jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja.
- 4.5. Az előállítás módja: A termelési folyamat lényegét tekintve a következő: a „Pane di Matera” OFJ előállítása az élesztőkultúra (természetes élesztő) elkészítésével kezdődik 1 kg W 300-as lisztből, 250 g friss, érett, előzőleg (250–300 cl) vízben áztatott gyümölcsvelőből. Az élesztőkultúrát juta hengerbe helyezik és megvárják, amíg 10–12 óra alatt, 26–30 °C-on kétszeresére nő a térfogata. A keverékhez hozzáadnak az elért súllyal azonos mennyiségű lisztet és a víz 40 %-át. A liszt és a víz hozzáadását többször ismétlik, amíg létre nem jön egy 3–4 órán belül megkelő keverék. Az élesztőkultúrát legfeljebb 3 alkalommal lehet felhasználni.

A „Pane di Matera” OFJ előállításához szükséges hozzávalók a következők: 100 kg keményszemű búzából készült liszt, 20–30 kg élesztőkultúra, 2,5–3 kg só, 75–85 l víz. A hozzávalókat 25–35 percre a kenyérdagasztó gépbe teszik. Dagasztás után hagyni kell, hogy a tészta pamut- vagy vászondarabokkal letakart teknőben 25–35 percig keljen az egyenletes megkelés és hőmérséklet elérése érdekében. Utána kialakítják és lemérik az 1,2 kg-os és a 2,4 kg-os cipóformákat az 1, illetve 2 kg-os végtermék elérése érdekében olyan értékekkel, amelyek 10 %-os intervallumon belül változhatnak. Ezeket a kézzel formált cipókat 25–35 percig faasztalon állni hagyják, ismét pamutszövettel letakarva. A végső, 30 perces kelesztés után a cipókat fafűtéses kemencében sütni kezdik, helyi faanyag, vagy gáz felhasználásával. A „Pane di Matera” jellegzetes tulajdonságainak fenntartása érdekében a csomagolást vagy részben színezett, részben átlátszó lyukacsos műanyaggal végzik – hogy a termék jól látható legyen –, vagy többrétegű, ablakkal ellátott papírral, amely szintén alkalmas arra, hogy a kenyeret láthatóvá tegye és legalább egy hétig garantálja annak tartósíthatóságát.

A termék előkészítésének minden szakaszát Matera tartományban végzik a termék nyomon követhetőségének és ellenőrzésének szavatolása, valamint minőségének fenntartása érdekében.

Ez a választás abból ered, hogy biztosítani kívánják, hogy az elkészítés és a csomagolás között a hagyománynak megfelelően igen rövid idő teljen el, ami szavatolja a kenyér valamennyi sajátosságának megőrzését, valamint abból, hogy biztosítsák a csomagolási mód azonnali és közvetlen ellenőrzését, amely semmilyen módon nem lehet ellentétes a termék előállításával és nem változtathatja meg annak sajátosságait és minőségét.

Amennyiben ugyanis a terméket nem csomagolják be azonnal, veszélyeztetve van 7–9 napos tartósíthatósága, amely a termék jellemző sajátossága.

Mindazoknak, akik a „Pane di Matera” OFJ-t kívánják előállítani, szigorúan tiszteletben kell tartaniuk az EU-nál elhelyezett termelési szabályzatot.

- 4.6. Kapcsolat: A „Pane di Matera” termelési környezete nagy mértékben hatással van jellemzőire és sajátosságaira, amennyiben befolyásolja a kenyérdagasztáshoz felhasznált természetes élesztők minőségi összetételét, a „materai dombon” termelt gabonából nyert liszt dagasztásra való alkalmasságát a talajtani (agyagos talajok) és éghajlati (az átlagos csapadékmennyiség évi 350 mm, az átlagos hőmérséklet 5,7 és 24,1 °C között) jellemzők következtében, és a hagyományos fafűtéses kemencékben felhasznált faanyagok előállítását, amelyek kiemelik a termék jellegzetes illatát.

Az emberi munkának és kreatitásnak köszönhetően, – amely szilárd hagyományt teremtve képes volt ötvözni a környezeti tényezőket az élet szükségleteivel és a kultúrával – a „Pane di Matera” egy jól körülhatárolt földrajzi terület jellegzetes terméke lett és amellett, hogy elsődleges gazdasági forrást jelent, hiteles módon kifejezi a materai paraszti kultúrát.

A „Pane di Matera” OFJ-t övező hírnév már vitathatatlanul jelen van és hozzákapcsolódik termelési területének termelési tényezőihez, ez nem is igényel további bizonyítást. A termék épp különleges, egyedülálló sajátosságai miatt vált ismertté és közkedvelté. A fogyasztók tehát ráismernek a piacra.

A „Pane di Matera” eredetét és különlegességét bizonyító elemeket történelmi utalások is igazolják, amelyek hosszú hagyományról tanúskodnak, s a nápolyi királyság idejébe, sőt még annál is messzebbre nyúlnak vissza. Materában már 1857-ben négy „maestri di centimoli” (molnár mester), vagyis négy malom működött. Minden családban, minden házban volt egy kőmozsár, amelyben a család a gabonát őrölte. Az első ipari malom 1884-ben jelent meg, körülbelül 50 munkással működött és egy sziréna jelezte a munkanap kezdetét és végét. Azokban az időkben minden családnak szüksége volt kemencére, így a magántulajdonban lévő kemencék egy vagy több családot láttak el. Később jöttek létre a közkemencék, ahová a családok saját, otthon készített kenyerüket vitték sütésre. Minden kemencét a sziklába vájták és légmentesen zártak. A kemencében főleg a mediterrán vidék bozótosának fáit égették, amelyeknek jellegzetes illatuk volt. Az asszonyok maguk készítették a kenyeret, s miután a pék légmentesen bezárta a kemencét, ők hazamentek. Körülbelül három óra múlva kinyitották a kemence ajtaját és kivették a magas, kerek formájú, összetéveszthetetlen illatú, arany színű kenyereket, amelyeket az asszonyok a család nevének a családfő által a sütés előtt a kenyér tészájába nyomott kezdőbetűi alapján azonosították. 1857-ben Pietro Antonio Ridola tizenegy kemencével rendelkezett, 1959–65 között pedig már körülbelül tizenöttel. A materai polgárok akkor sem hagytak fel a kenyér tisztelésével, amikor az 1969–70-es évektől kezdve az életkörülmények határozottan javultak és a kenyér helyébe részben más élelmiszerek léptek. Így győzedelmeskedett a hagyomány, a kultúra és a minőség. A nyomon követhetőséget a kenyérsütők és csomagolók felügyeleti szerve által vezetett jegyzékének létrehozása szavatolja.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: IS.ME.CERT
Cím: Centro Direzionale Isola G1
I-80143 Napoli
Tel.: (39) 081 787 97 89
Fax: (39) 081 604 01 76
E-mail: info@ismecert.it

4.8. Címkézés: A konfekcióra kerülő címkén szerepeljen az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és a „Pane di Matera” felirat, valamint az a logó, amelyet az OFJ jelöléstől elválaszthatatlanul kell alkalmazni. A grafikai szimbólumot egy vízszintes ovális ikon alkotja, amelynek felső körvonalán az alábbi felirat jelenik meg: „PANE DI MATERA”.

Az alsó körvonalon az alábbi felirat látható: „INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA”. Az ikon belsejében az előtérben két egyenként átkötött, sárga színű keményszemű búzaköteg látható, mögötte pedig Civita di Matera, a háttérben a székesegyház harangtornyával. Amennyiben a termék fafűtéses kemencében sült az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és a „Pane di Matera” felirat mellett megengedett a „fafűtéses kemencében sült” felirat alkalmazása.

