

## 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**

(2008/C 283/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „PAGNOTTA DEL DITTAINO”

EK-szám: IT-PDO-0005-0577-07.12.2006

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **Elnevezés**

„Pagnotta del Dittaino”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

2.4. osztály – Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Pagnotta del Dittaino” OEM hagyományos kerek formájú, 500 és 1 100 g közötti darabsúlyú cipó vagy szeletelt fél cipó formájában kerül forgalomba hozatalra. A kenyér kérge 3 és 4 mm közötti vastagságú, közepesen kemény. A kenyérbél halványsárga színű, finoman lyukacsos, tömör és egyenletes, nagyon rugalmas. A termék nedvességtartalma nem haladja meg a 38 %-ot, érzékszervi jellemzőit, így illatát, ízét és frissességét, a gyártástól számított 5. napig megtartja.

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

A „Pagnotta del Dittaino” OEM sajátos gyártási eljárással készült kenyeret jelöl, amely természetes élesztő és a 4. pontban leírt területen termesztett keményszemű búza kétszer őrölt darájának felhasználásával készül, melyben az összes lisztmennyiség legalább 70 %-a a Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo búzafajtából való. A fennmaradó 30 %-nak minden esetben a gyártási területen termesztett Amedeo, Appulo, Bronte, Cannizzo, Cappelli, Creso, Iride, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Sant’Agata, Tresor, Vendetta fajtához tartozó durum búzának kell lennie.

A daragyártási folyamathoz felhasználandó keményszemű búzának igazolt eredetű vetőmagból kell származnia, és a következő minimális minőségi követelményeknek kell megfelelnie: hektoliter-tömeg > 78 kg/hl; fehérje (össznitrogén  $\times 5,70$ ) > 12 % sz.a.-ra vetítve; nedvességtartalom < 12,5 %; glutén > 8 % sz.a.-ra vetítve; sárga index > 17 Minolta „b”

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

–

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A termék nyomon követhetőségének és ellenőrzésének biztosítása, valamint annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a termék minőségének és a 3.2. pontban meghatározott sajátos jellemzőinek a megváltozása, a „Pagnotta del Dittaino” OEM gyártásához és csomagolásához a 4. pontban említett földrajzi területen termelt és ott betakarított búzát kell használni.

A termék minőségi jellemzőinek megőrzése és megtartása céljából a meghatározott földrajzi területen azonnal el kell végezni a *pagnotta* csomagolását. Ehhez szellőző fóliát vagy védőgázos csomagolást kell használni, amely szavatolja a higiéniai-egészségügyi követelmények betartását, ugyanakkor lehetővé teszi a csomagolt termék szellőzését.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Pagnotta del Dittaiono” OEM-et szellőző fóliába vagy módosított légterű csomagolásba csomagolják, amely szavatolja a higiéniai-egészségügyi követelmények betartását, ugyanakkor lehetővé teszi a csomagolt termék szellőzését.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A címkén fel kell tüntetni a „Pagnotta del Dittaino” elnevezés logóját.

A kifejezetten előírt minősítésen kívül bármilyen egyéb minősítés feltüntetése tilos. Azonban márkanevekre utaló jelzések feltüntetése engedélyezett, amennyiben ezeknek nincs dicsérő vagy olyan értelme, amely a fogyasztó számára félrevezető lehet. Az elnevezés logója – amelynek bemutatása és a hozzá tartozó színindexek részletes leírása megtalálható a termelési előírások között – téglalap alakú, lent bal oldalon két, egymásra merőlegesen elhelyezett keményszeműbúza-kalászból áll, és az ezek által bezárt területen két cipő helyezkedik el, egyik egész, a másik rajta, félbe vágva. Jobb oldalon lent az OEM közösségi logója látható. A téglalap közepén fent egy vonalban a „PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP” vízszintes felirat olvasható.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pagnotta del Dittaino” OEM termelési övezete Enna megyében Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe és Villarosa településeket, valamint Catania megyében Castel di Iudica, Raddusa és Ramacca településeket foglalja magában.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Pagnotta del Dittaino” készítéséhez szükséges búza termőterületén jellegzetes mediterrán klíma uralkodik, amelyet az éven belül meglehetősen szabálytalan csapadékviszonyok jellemeznek: a csapadék az őszi-téli időszakra koncentrálódik és a csapadékmennyiség éves átlagértéke 500 mm körül határozható meg. A klímára jellemző továbbá az, hogy a havi átlaghőmérséklet július és augusztus hónapban a legmagasabb, míg a legalacsonyabb hőmérsékletet januárban és februárban mérik, amely csak kivételes esetekben ér el olyan értéket (0 °C), amely a termést károsíthatná. A keményszemű búza termesztése közepesen agyagos földön történik.

### 5.2. A termék sajátosságai

A „Pagnotta del Dittaino” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerési kérelmét az a tény indokolja, hogy a szóban forgó termék az ugyanezen árukegységbe tartozó más termékektől különbözik, elsősorban kérgének állománya és a kenyérbél halványsárga színe, valamint finom, tömör és egyenletes lyukacsossága miatt. A „Pagnotta del Dittaino” OEM további különleges tulajdonsága, hogy érzékszervi jellemzőit, így illatát, ízét és frissességét 5 teljes napig változatlanul képes megőrizni.

A régi időkben a learatott búzát erre kialakított vermekben vagy raktárakban tárolták, a víztől természetesen védve. A gabonát gombafertőzés vagy parazita rovarok ellen nem kezelték. Amikor szükség volt rá, a búzát elvitték a környékbeli malmokba őrletni.

A meghatározott területen betakarított keményszemű búzát ugyanígy kizárólag előtisztításnak vetik alá, amelynek során a szalmától, szennyeződésektől és idegen testektől megtisztítják, majd silókban tárolják, peszticidek és szintetikus vegyi anyagok felhasználása nélkül. A malmokban kizárólag a fizikai kezelést lehet végezni: így a hideg levegővel történő hűtés, illetve a többszöri forgatás engedélyezett.

Ezekkel a kezelésekkal ugyanis megakadályozható a búza felmelegedése, amely jelenség kedvez a penész elterjedésének, a micotoxinok kialakulásának és annak, hogy az élősködő rovarok petéi kikeljenek, sőt, a mag csírázását is okozhatja.

A természetes élesztő megfelelően megújított „anyakovászból” származik. A megújítás abból áll, hogy az „anyakovászból” kivesszük egy részt, amit két rész darával és egy rész vízzel összegyúrunk, majd a gyúrás után így kapott masszát négy darabra osztjuk. Ezek közül az egyiket elteszik „anyakovásznak”, és a későbbiekben ezt újítják meg, a megmaradt 3 részt pedig legalább 5 órai kelesztés után „természetes élesztőként” a tésztahoz adják.

### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Pagnotta del Dittaino” 5.2. pontban leírt sajátosságait a 4. pontban említett termesztési terület morfológiai, valamint talaj- és éghajlati viszonyai erősen meghatározzák. Ezek a sajátosságok kétségtelenül visszavezethetők és ezáltal szorosan kötődnek a gyártási folyamatban fő és uralkodó alapanyagként részt vevő keményszemű búzához, amely a szóban forgó termőterület talaj- és éghajlati jellemzőinek köszönhetően igen jó minőségi és kiváló egészségügyi jellemzőkkel rendelkezik (micotoxintól mentes), és ezáltal a „Pagnotta del Dittaino” OEM-nek egyedülálló érzékszervi jellemzőket kölcsönöz.

A történelem tanúbizonysága szerint – Olaszország más tájaitól eltérően, ahol a közönséges vagy őszi búza lisztjét használták és használják – ezen a vidéken mindig is a keményszemű búzát használták kenyérsütésre, mivel abból olyan terméket lehetett előállítani, amely legfontosabb érzékszervi jellemzőit egy teljes hétig képes volt megőrizni.

E sajátosságok megőrzése nem csak a keményszemű búza kétszer őrölt darája felhasználásának volt köszönhető, hanem a „criscenti” (kovász) használatának is. A savanyú tészta erjedését a tejsav-baktériumok és az élesztőgombák között kialakuló dinamikus egyensúly okozza. A leggyakrabban előforduló mikroba-fajok a *Lactobacillus sanfranciscensis* (*Lactobacillus brevis* subsp. *lindneri*), a *Candida milleri* és a *Saccharomyces exiguus*.

A régi szövegekben lelt számos írásos emlék közül sok foglalkozik a keményszemű búza termesztésével, és ezek idővel a gabonatermesztésre és a kenyérbéltetésre vonatkozó ismeret- és szokásanyag letéményeseivé váltak.

A keményszemű búza termesztése Szicília belső területein – beleértve Enna és Catania megye településeit is – kiemelkedő helyet foglal el, nem csak a megművelt földterület nagyságát illetően, hanem azért is, mert ezeken a vidékeken a keményszemű búzát hagyományosan, „szárazon” (öntözés nélkül) termesztették. Ezeken a településeken – talaj- és időjárási viszonyaik miatt – az egyetlen növény, amely az évek során munkát és tisztességes jövedelmet volt képes a földműves lakosságnak nyújtani, a keményszemű búza volt.

Arról, hogy milyen jelentős szerepet töltött be a szicíliai táplálkozási szokásokban a keményszemű búza, éppen az idősebb Pliniustól kapunk tanúbizonyságot, aki *De Naturalis Historia* c. írásában ír erről. Míg ugyanis az itáliai félsziget más vidékein a lisztet makkból, gesztenyéből, vagy olyan más gabonafélékből nyerték, mint az árpa és a rozs, Szicíliában a parasztok megtanulták a búzalisztből való kenyérbéltetést. És – Sonnino állítása szerint – ennek a tanításnak köszönhető, hogy a szicíliai parasztok a nagy nyomorúság ellenére fenn tudtak maradni, mivel búzalisztből sült kenyérral táplálkoztak.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

Ez a Közigazgatási Szerv megindította a nemzeti kifogási eljárást azzal, hogy a „Pagnotta del Dittaino” OFJ elismerési kérelmét az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2006. március 30-án megjelent 75. számában közzétette.

A termelési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

[www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/Disciplinari\\_esame\\_UE.htm](http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/Disciplinari_esame_UE.htm)

---