

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 305/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „PANE DI MATERA”**Nr UE: PGI-IT-02100 – 10.12.2015****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP [Konsorcjum powołane w celu ochrony ChOG Pane di Matera]
Via De Amicis, 54
75100 Matera
ITALIA

Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [pakowanie, organ kontrolny, obszar geograficzny]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

Opis produktu

— Następujące zdanie w art. 2 obowiązującej obecnie specyfikacji:

„Zgodnie z tym systemem należy używać wyłącznie mąki z pszenicy durum (*Triticum durum*), której cechy charakterystyczne pod względem jakości muszą być zgodne z następującymi parametrami:

Gluten (%)	Wartość ≥ 11
Wskaźnik żółcienia	Wartość ≥ 21
Wilgotność (%)	Wartość $\leq 15,50$
Popioły (% w suchej masie)	Wartość $\leq 2\%$ w suchej masie”

zastępuje się następującym art. 2 w zmienionej specyfikacji produktu:

„Zgodnie z tym systemem należy używać wyłącznie mąki z pszenicy durum (*Triticum durum*) lub semoliny z pszenicy durum, której cechy charakterystyczne pod względem jakości muszą być zgodne z następującymi parametrami:

Azot białkowy (%) $\times 5,70$ (**)	Wartość ≥ 11
Wskaźnik żółcienia (*)	Wartość ≥ 20
Wilgotność (%) (**)	Wartość $\leq 14,50$
Popiół (% w suchej masie) (**)	Wartość $\leq 1,35$ w suchej masie

(*) Wskaźnik żółcienia należy określić na podstawie mąki pozostającej na sicie o oczkach o średnicy 0,180 mm.

(**) Wartość określana dla 100 części suchej masy.”

W specyfikacji określono, że do produkcji „Pane di Matera” można używać mąki z pszenicy durum lub semoliny. Taka specyfikacja zapewnia lepszy opis surowców wykorzystywanych do produkcji „Pane di Matera”. Wykorzystywanie semoliny do produkcji chleba jest powszechnie stosowaną praktyką, zwłaszcza w południowych regionach Włoch, a także w prowincji Matera. W związku z tym, w następstwie wniosku ze strony producentów uznano, że nie ma powodu, aby nie zezwolić na używanie semoliny z pszenicy durum do produkcji ChOG „Pane di Matera”.

Ponadto dokładniej zdefiniowano i zaktualizowano chemiczne parametry mąk i semoliny. W szczególności:

- zawartość glutenu zastąpiono zawartością białka, pozostawiając ją na poziomie 11 %, i wskazano metodę jej oznaczania,
- obniżono wartość wskaźnika żółcienia z ≥ 21 do ≥ 20 i wskazano metodę jej oznaczania,
- obniżono zawartość wilgoci z $\leq 15,5\%$ do $\leq 14,5\%$, aby lepiej utrwalić ziarno dla utrzymania wyższej jakości,
- obniżono zawartość popiołu z $\leq 2\%$ do $\leq 1,35\%$ i wskazano metodę jej oznaczania.

Zaproponowane w niniejszej zmianie zaktualizowane chemiczne parametry rodzajów mąki i semoliny opracowano w celu dostosowania specyfikacji produktu do rzeczywistych cech charakterystycznych surowców wykorzystywanych do produkcji ChOG „Pane di Matera”.

— Następujące tabele:

„Skład 100 g Pane di Matera

	Przedział
Białka (1)	8,2–8,3
Węglowodany	51,3–53,4

	Przedział
z czego włókno (ogółem)	2,9–3,7
Tłuszcze	1,0–1,2
Popioły (% w suchej masie)	2,24–2,51

(¹) Poziom białek określa się jako »ogółem substancje azotowe«, mnożąc zawartość procentową w azocie przez współczynnik przekształcenia wynoszący 5,7.

Cechy sensoryczne próbek Pane di Matera

Deskryptory sensoryczne	Przedział
Kruchość skórki	4,8–5,7
Kwaśny zapach	1,3–1,6
Zapach spalenizny	3,2–4,3
Kwaśny smak	1,3–2,0"

otrzymują następujące brzmienie:

„Skład 100 g Pane di Matera

Azot (%) białkowy × 5,70	Wartość ≥ 8,1
Węglowodany (%)	Wartość ≥ 51,3
w tym włókno (%)	Wartość ≥ 2,9
Tłuszcze (%)	Wartość ≥ 1,0
Popioły (% w suchej masie)	Wartość ≥ 2,24"

Wprowadzenie zmian w tabeli określającej skład „Pane di Matera” było konieczne ze względu na zauważone przez piekarzy bieżące zmiany cech charakterystycznych surowców, które są dostępne na rynku. Z zastrzeżeniem obowiązku stosowania do ich wyrobu co najmniej 20 % mąki i semoliny z pszenicy durum pochodzącej z lokalnych populacji miejscowych i odmian, produkty mogą zawierać wyższe poziomy białka, węglowodanów, tłuszczu i popiołu. Dzięki temu producenci mogą stosować dostępne na rynku nowe odmiany pszenicy durum, a także wykorzystać te możliwości w odniesieniu do pozostałych 80 % mąki i semoliny stosowanej do produkcji „Pane di Matera”.

„Profil sensoryczny ChOG »Pane di Matera«

Deskryptory sensoryczne	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Kwaśny zapach	1,0	2,0
Zapach spalenizny	3,0	4,5
Kwaśny smak	1,0	2,5
Kruchość skórki	4,5	6,0

Sensoryczne cechy charakterystyczne ChOG »Pane di Matera« zostały zdefiniowane na podstawie następujących norm: ISO 13299:2016; ISO 8589:2007; ISO 5492:2008; ISO/IEC 17025:2005.”.

Zakres wartości określonych w odniesieniu do deskryptorów sensorycznych „Pane di Matera” rozszerzono w oparciu o doświadczenie piekarzy w produkcji. Dla uzyskania większej dokładności uznano za stosowne, aby włączyć do specyfikacji urzędowe metody określania profilu sensorycznego „Pane di Matera”.

— Skreśla się następującą tabelę:

„Określona ilość form i szybkość twardnienia miększu próbek Pane di Matera w ciągu siedmiu dni przechowywania.

Próbki chleba	Określona ilość (dm ³ /kg)	Twardość/trwałość w dniach ⁽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⁾ Trwałość miększu została oceniona na podstawie jego twardości mierzonej jako siła (N) konieczna do ściśnięcia 25 % części środkowej kromki o grubości 25 mm.”.

Oprócz tego, że usunięcie tabeli przyczynia się do zmniejszenia obciążenia producentów analizami i dalszymi kosztami finansowymi, jest ono konieczne ze względu na proponowane zmiany, a zwłaszcza ze względu na zwiększenie masy. Wartości przedstawione w tabeli nie uwzględniają tych zmian, są zatem niedokładne. Z tych powodów uznano za stosowne usunięcie tabeli, pozostawiając producentom określenie okresu trwałości „Pane di Matera” na podstawie jego wielkości zgodnie z liczbą dni określoną w art. 6 specyfikacji.

Zmieniono opis „Pane di Matera” w momencie dopuszczenia do obrotu. Następujący akapit art. 7 specyfikacji i odpowiadający mu pkt 3.2 jednolitego dokumentu:

„W momencie dopuszczenia do obrotu »Pane di Matera« musi posiadać następujące właściwości:

- kształt rożkowaty lub »wysoki«,
 - bochenki o wadze 1–2 kg,
 - skórka o grubości co najmniej 3 mm,
 - miększ koloru słomkowo-żółtego z charakterystycznymi pęcherzykami,
- wilgotność nie wyższa niż 33 %.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„W momencie dopuszczenia do obrotu »Pane di Matera« musi posiadać następujące właściwości:

- kształt rożkowaty lub »wysoki«,
- bochenki o wadze 500 g–10 kg,
- skórka o grubości co najmniej 3 mm,
- miększ koloru słomkowo-żółtego z charakterystycznymi pęcherzykami,
- inicjały »MT« odcisnięte wielkimi drukowanymi literami na wierzchu bochenka przed upieczeniem.”

Parametry wilgotności odpowiadają parametrom określonym w odpowiednich przepisach.

W szczególności zwiększono zakres masy bochenków z 1–2 kg do 500 g–10 kg, aby zaspokoić nowe potrzeby konsumentów i zakładów żywienia. Zmiana ta ma na celu zaspokojenie potrzeb zarówno małych gospodarstw domowych, które potrzebują małych bochenków, aby uniknąć marnowania żywności, jak i sektora gastronomicznego, domagającego się dużych bochnów o dłuższej przydatności, które łatwiej kroić.

Usunięto parametr określający wilgotność jako nieprzekraczającą 33 % i wprowadzono odesłanie do odpowiednich przepisów (art. 16 ustawy nr 580 z dnia 4 lipca 1967 r.).

Ponadto cechy charakterystyczne produktu uzupełniono wymogiem umieszczania na bochenkach znaku handlowego w postaci inicjałów „MT”, aby produkt stał się bardziej rozpoznawalny. Inicjały „MT” są odciskane w cieście na wierzchu bochenka przed upieczeniem.

Metoda produkcji

Przygotowanie zakwasu

- Aby do wyrastania ciasta można było stosować inne pojemniki, które są w większym stopniu zgodne z zasadami higieny, termin „wysoki i wąski cylinder jutowy” zastąpiono terminem „wyskalowany pojemnik na żywność”.
- Zwiększono ilość wody w mieszaninie z 40 do 50 % masy ciasta z uwagi na mniejszą wilgotność mąki lub semoliny z pszenicy durum.
- Następujący akapit został skreślony i zastąpiony jasno sformułowanym opisem, który jest łatwiej zrozumiały dla producentów:

„Zaczynu można użyć najwyżej trzy razy. Czynność ta obejmuje wmieszanie części oryginalnego ciasta, do którego wcześniej dodano zaczyn, do innego ciasta powstałego z połączenia mąki z wodą, i pozostawienie go do wyrośnięcia, aby można było upiec następną partię chleba. Ilości zaczynu i mąki liczone jako odsetek ciasta wynoszą odpowiednio 7–8 % i 45–47 %. Trzykrotne wykorzystanie zaczynu pozwala na zwiększenie objętości fermentującego ciasta poprzez dodanie wody i mąki z pszenicy durum w proporcji 15–25 % ilości mąki z pszenicy durum, która ma zostać użyta do mieszanki. Po wyrośnięciu zaczynu porcję ciasta (1,2–1,8 % w zależności od temperatury otoczenia) przechowuje się w temperaturze 3–5 °C do wykorzystania do celów następnego partii.”

Otrzymuje brzmienie:

„Ilość zaczynu, który wytwarza się do wykorzystania w procesie produkcji chleba, uzyskuje się przez dodanie do części oryginalnego zaczynu wody i mąki; proces ten można powtórzyć do trzech razy przed wmiesaniem zaczynu do ciasta chlebowego. Porcję wytworzonego zaczynu przechowuje się w lodówce w dodatniej temperaturze do wykorzystania podczas pieczenia w następnych dniach.”

Składniki używane w procesie produkcji

- Obniżono minimalną ilość soli używanej w procesie produkcji z 2,5 do 2 kg zgodnie ze zmieniającymi się zaleceniami żywieniowymi.
- Uznano za wskazane wykreślenie odniesienia do stosowania bawełnianych lub wełnianych tkanin do przykrywania ciasta. Zmiana ta jest potrzebna, aby producenci mogli używać również tkanin zrobionych z innych materiałów, które są bardziej uniwersalne i bardziej odpowiednie pod względem higieny/zdrowia. Zdanie:

„Po wyrobieniu, należy pozostawić ciasto w naczyniu do wyrośnięcia przez 25–35 minut, przykrywając całość tkaniną bawełnianą lub wełnianą.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Po wyrobieniu należy pozostawić ciasto w naczyniu do wyrośnięcia na 25–35 minut.”

- Zwiększono rozpiętość masy bochenków tak, aby spełnić potrzeby zarówno rodzin, które wolą mniejsze bochenki, jak i przemysłu gastronomicznego, który woli większe bochny. Zdanie:

„Następnie kształtuje się i waży bochny o wielkości 1,2 kg i 2,4 kg w celu uzyskania produktu finalnego o wadze odpowiednio 1 i 2 kg. Waga poszczególnych produktów może odbiegać od wyznaczonej wartości o około 10 %.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Następnie kształtuje się i waży bochenki o masie 0,6 kg i maksymalnie 12 kg w celu uzyskania produktu finalnego o masie odpowiednio 0,5 i maksymalnie 10 kg. Masa poszczególnych produktów może różnić się od wyznaczonej wartości o około 10 %.”

- Uznano za wskazane przeformułowanie następującego zdania w celu dopuszczenia w procesie produkcji użycia innych narzędzi i materiałów (naczyni i tkanin), które producenci mogą preferować zamiast drewnianych desek, zarówno w celu zachowania zgodności z normami higieny, jak i z przyczyn technicznych. Aktualnie zezwala się na wykorzystywanie naczyń z drewna lub ze stali nierdzewnej oraz tkanin wykonanych z każdego materiału, który nadaje się do kontaktu z żywnością. Zdanie:

„Ręcznie uformowane bochny odstawia się na drewniane stoły na 25–35 minut i przykrywa bawełnianą tkaniną.”

otrzymuje zatem następujące brzmienie:

„Ręcznie uformowane bochenki pozostawia się na 25–35 minut w odpowiednich naczyniach z drewna lub ze stali nierdzewnej. Naczynie do wyrastania ciasta z dodanym zaczynem i bochenki przykrywa się tkaniną.”

- Aby produkt był bardziej rozpoznawalny, do specyfikacji produktu włączono etap oznaczania bochenków inicjałami „MT”, dodając następujące zdanie:

„Następnie bochenki formuje się ręcznie, nadając im charakterystyczny kształt »Pane di Matera«, i wyciska się na wierzchu ciasta inicjały »MT« pisane wielkimi drukowanymi literami; po czym wypieka się je w piecach opalanych drewnem lub w piecach ogrzewanych pośrednio.”

- Skreślono następujące zdanie: „Po ostatecznym wyrastaniu trwającym 30 minut, wstawia się je do pieca opalanego drewnem lub gazem”, gdyż nie jest ono całkiem jasne. W rzeczywistości zdanie to odnosi się do etapu, który ma miejsce przed oznakowaniem. Po nadaniu bochenkom kształtu nie pozostawia się ich już do dalszego wyrastania. Następnym etapem po oznakowywaniu jest wypiekanie.
- W celu rozszerzenia zakresu rodzajów pieców, których można używać do wypieku chleba, odniesienie do „pieca opalanego gazem” zastąpiono „piecami ogrzewanymi pośrednio”. Oznacza to, że producenci mogą używać zarówno pieców opalanych gazem, jak i innych rodzajów pieców. Ponadto dokonano przeglądu czasu wypiekania, aby uwzględnić różne masy bochenków chleba.

Tekst:

„W przypadku pieców opalanych drewnem po półtorej godzinie wypiekania otwiera się drzwiczki pieca na 10–30 minut, aby odprowadzić parę wodną; następnie zamyka się drzwiczki i kontynuuje się wypiekanie przez następne pół godziny. W przypadku pieców opalanych gazem po godzinie wypiekania otwiera się otwory wentylacyjne, aby odprowadzić parę wodną. Ponownie zamyka się piec na następne pół godziny, pozostawiając otwarte otwory wentylacyjne.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Czas wypiekania różni się w zależności od masy bochenka i rodzaju pieca i wynosi minimalnie od 1 godziny w przypadku bochenków o masie 500 g do maksymalnie 4 godzin i 30 minut w przypadku bochenków o masie 10 kg. Niezależnie od rodzaju używanego pieca przewody kominowe lub drzwiczki pieca muszą być otwarte przez ostatnie 15–30 minut wypiekania, aby umożliwić odprowadzenie wytworzonej pary wodnej.”

- Skreślono odniesienie do porów wewnątrz chleba mających średnicę „od 2–3 mm nawet aż do 60 mm”. Informacja ta jest całkowicie bez znaczenia, gdyż rozmiar pęcherzy powietrza, które powstają podczas wyrastania, znacznie się różni. W związku z tym zdanie:

„Otrzymany w ten sposób produkt, dzięki używanym składnikom i specjalnemu charakterowi procesu produkcji, charakteryzuje się żółtym kolorem, typową, bardzo zróżnicowaną porowatością (średnica porów wewnątrz chleba waha się od 2–3 mm nawet aż do 60 mm), bardzo specyficznym smakiem i zapachem.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Otrzymany w ten sposób produkt, dzięki używanym składnikom i specjalnemu charakterowi procesu produkcji, charakteryzuje się żółtym kolorem, typową, bardzo zróżnicowaną porowatością (przy czym średnica porów wewnątrz chleba jest zróżnicowana), bardzo specyficznym smakiem i zapachem.”

- Okres trwałości chleba dostosowano do wprowadzonych nowych przedziałów masy bochenków.

Szczególnie zdanie:

„Okres trwałości otrzymanego w ten sposób chleba wynosi maksymalnie 7 dni w przypadku bochenków o wadze 1 kg i maksymalnie 9 dni w przypadku bochenków o wadze 2 kg.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Okres trwałości otrzymanego w ten sposób chleba wynosi maksymalnie 7 dni w przypadku bochenków o wadze 1 kg i maksymalnie 14 dni w przypadku bochenków o wadze 10 kg”. Określenie okresu trwałości bochenków o pośrednich rozmiarach należy do piekarza przy uwzględnieniu przedstawionych powyżej okresów.

Pakowanie

- Aby umożliwić użycie różnych materiałów do pakowania, odniesienie do chleba, który „pakuje się [...] używając perforowanej folii, częściowo zabarwionej, częściowo przezroczystej, lub wielowarstwowego papieru z »okienkiem«”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Produkt musi być pakowany w perforowaną folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością lub w papierową torbę przeznaczoną do kontaktu z żywnością.”

Skreślono szczegółowe wymogi dotyczące cech charakterystycznych perforowanej folii, aby pozwolić producentom na większą elastyczność w kwestii prezentacji pakowanego produktu.

Organ kontrolny

Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego.

Etykietowanie

- Sformułowanie „pane cotto in forno a legna” [chleb wypiekany w piecu opalonym drewnem] było już dopuszczone w specyfikacji produktu, dodano jednak następujące zdanie, aby uregulować jego stosowanie:

„Sformułowanie »pane cotto in forno a legna« [chleb wypiekany w piecu opalonym drewnem] może być umieszczone obok logo produktu i musi wyraźnie odróżniać się od logo chronionego oznaczenia geograficznego »Pane di Matera«.”.

- Wyszczególniono, że w przypadku produktów przeznaczonych do obrotu na rynkach międzynarodowych sformułowanie „indicazione geografica protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] może zostać zapisane w języku danego państwa. Dodane zdanie brzmi następująco:

„W przypadku produktów przeznaczonych do obrotu na rynkach międzynarodowych sformułowanie »chronione oznaczenie geograficzne« może zostać zapisane w języku danego państwa.”.

Obszar geograficzny

- Dokonano zmiany art. 3 specyfikacji produktu, aby dostosować go do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012; drugi akapit zawierający odniesienia do pakowania i etykietowania przeniesiono do art. 6 specyfikacji produktu.

Jeżeli chodzi o geograficzny obszar produkcji Pane di Matera, nie wprowadzono żadnych zmian do aktualnie obowiązującej wersji specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PANE DI MATERA”

Nr UE: PGI-IT-02100 – 10.12.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Pane di Matera”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pane di Matera” otrzymuje się używając wyłącznie mąki lub semoliny z pszenicy durum, której ilość musi być zgodna z następującymi parametrami:

Azot białkowy (%) × 5,70 (**)	Wartość ≥ 11
Wskaźnik żółcienia (*)	Wartość ≥ 20
Wilgotność (%) (**)	Wartość ≤ 14,50
Popiół (% w suchej masie) (**)	Wartość ≤ 1,35 w suchej masie

(*) Wskaźnik żółcienia należy określić na podstawie mąki pozostałej na sicie o oczkach o średnicy 0,180 mm.

(**) Wartość określana na podstawie 100 części suchej masy.

„Pane di Matera” charakteryzuje się żółtym kolorem, typową, bardzo zróżnicowaną porowatością (średnica porów wewnątrz chleba jest zróżnicowana), bardzo specyficznym smakiem i zapachem.

W momencie dopuszczenia do obrotu „Pane di Matera” musi posiadać następujące właściwości:

- kształt rożkowaty lub „wysoki”,
- bochenki o wadze 500 g–10 kg,
- skórka o grubości co najmniej 3 mm,
- miękisz koloru słomkowo-żółtego z charakterystycznymi pęcherzykami,
- inicjały „MT” odcisnięte wielkimi drukowanymi literami na wierzchu bochenka przed upieczeniem.

Parametry wilgotności odpowiadają parametrom określonym w odpowiednich przepisach.

Skład 100 g „Pane di Matera”

Azot (%) białkowy × 5,70	Wartość ≥ 8,1
Węglowodany (%)	Wartość ≥ 51,3
w tym włókno (%)	Wartość ≥ 2,9
Tłuszcze (%)	Wartość ≥ 1,0
Popioły (% w suchej masie)	Wartość ≥ 2,24

Profil sensoryczny „Pane di Matera”

Deskrytory sensoryczne	Wartość minimalna	Wartość maksymalna
Kwaśny zapach	1,0	2,0
Zapach spalenizny	3,0	4,5
Kwaśny smak	1,0	2,5
Kruchość skórki	4,5	6,0

Sensoryczne cechy charakterystyczne ChOG „Pane di Matera” zostały zdefiniowane na podstawie następujących norm: ISO 13299:2016; ISO 8589:2007; ISO 5492:2008; ISO/IEC 17025:2005.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Co najmniej 20 % mąki lub semoliny używanej do produkcji „Pane di Matera” musi pochodzić z lokalnych populacji miejscowych i starych odmian, takich jak Cappelli, Duro Lucano, Capeiti i Appulo, uprawianych na terytorium prowincji Matera.

Niedopuszczalne jest ziarno pochodzące od organizmów zmodyfikowanych genetycznie.

Produkt przygotowuje się z następujących składników:

Mąka lub semolina z pszenicy durum	100 kg
Zaczyn	20–30 kg
Sól	2–3 kg
Woda	75–85 l
Drożdże piekarskie (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	0,5–1 kg

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Pane di Matera” odbywają się w obszarze prowincji Matera.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt musi być pakowany w perforowaną folię przeznaczoną do kontaktu z żywnością lub w papierową torbę przeznaczoną do kontaktu z żywnością.

Pakowanie odgrywa kluczową rolę, zapewniając trwałość i stałość właściwości i typowego charakteru „Pane di Matera”, i musi odbywać się w granicach określonego obszaru geograficznego.

Ma to na celu unikanie zgodnie z tradycją wszelkiej zwłoki między przygotowywaniem produktu a jego zapakowaniem, aby zachować wszelkie szczególne właściwości chleba oraz aby zapewnić bezpośrednią i natychmiastową kontrolę procesu pakowania, który nie może być pod żadnym względem niezgodny z zasadami przygotowywania produktu lub wpływać na jego szczególne właściwości lub jakość. Gdyby produkt nie został zapakowany natychmiast po wyprodukowaniu, niemożliwe byłoby zagwarantowanie jego przydatności do spożycia przez co najmniej tydzień, co stanowi szczególną właściwość chleba.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety, które należy umieszczać na opakowaniach, muszą zawierać sformułowanie „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] i „Pane di Matera” oraz symbol UE i logo produktu, którego należy używać wyłącznie w połączeniu z ChOG. Logo produktu przedstawiono poniżej.

Jeżeli produkt wypiekano w piecu opalonym drewnem, do logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pane di Matera” można dodać sformułowanie „pane cotto in forno a legna” [chleb wypiekany w piecu opalonym drewnem].



Sformułowanie „pane cotto in forno a legna” [chleb wypiekany w piecu opalonym drewnem] może być umieszczone obok logo produktu i musi wyraźnie odróżniać się logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pane di Matera”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Pane di Matera” obejmuje cały obszar prowincji Matera.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Renoma, jaką cieszy się ChOG „Pane di Matera”, wynika z połączenia czynników środowiskowych z czynnikami produkcji na obszarze produkcji.

Dzięki swojej pracy i kreatywności człowiek zgodnie z tworzoną przez siebie tradycją potrafił połączyć czynniki środowiskowe z potrzebami żywieniowymi i kulturowymi. Pane di Matera jest typowym produktem pochodzącym z określonego regionu. Oprócz tego, że stanowi źródło dochodów człowieka jest przede wszystkim autentycznym dowodem i wyrazem wiejskiej cywilizacji Matera.

Środowisko, w którym produkowany jest „Pane di Matera” ma głęboki wpływ na jego cechy i właściwości. Wpływa na skład jakościowy naturalnych drożdży używanych do wypieku oraz przydatność do wypieku ziaren otrzymanych z pszenicy uprawianej na wzgórzach Matera. Duży wpływ na jakość ziaren mają właściwości glebowe obszaru (tereny łąkowe) i klimatyczne (średnie opady roczne wynoszące 350 mm oraz średnia temperatur między 5,7 i 24,1 °C). Te wszystkie czynniki mają także wpływ na drewno stosowane w tradycyjnych piecach opalanych drewnem, które nadaje produktowi charakterystyczny zapach i smak oraz na tradycyjne wykorzystywanie owoców do przygotowania zaczynu.

Poza tym, że „Pane di Matera” jest symbolem wiejskiej i rolniczej tradycji Matera, jest on również znany i ceniony przez konsumentów ze względu na długi okres trwałości.

Dowód pochodzenia „Pane di Matera” i jego szczególnych cech charakterystycznych można odnaleźć w dokumentach historycznych potwierdzających długą tradycję produkcji tego chleba sięgającą czasów Królestwa Neapolu, a nawet wcześniej. Już w 1857 r. w prowincji Matera mieszkało czterech „maestri di centimoli” (mistrzów młynarstwa), na jej terenie znajdowały się zatem cztery młyny. W każdym gospodarstwie rolnym, w każdym domu, znajdował się wydrążony w kamieniu młyn, który służył rodzinie do mielenia ziaren pszenicy. Pierwszy młyn przemysłowy pojawił się w 1884 r., zatrudnionych w nim było 50 osób, a początek i koniec dnia pracy oznajmiał dźwięk syreny. W tych odległych czasach każda rodzina lub grupa rodzin musiała posiadać własny piec. Z czasem pojawiły się publiczne piece, do których rodzina wysyłała zrobiony przez siebie chleb do wypieku. Każdy piec był wydrążony w skale i hermetycznie zamykany. W środku paliło się drewno pochodzące w przeważającej części z makii śródziemnomorskiej odznaczającej się charakterystycznym zapachem. Kobiety umieszczały swój chleb

w piecu, który następnie był szczelnie zamykany przez piekarza, i wracały do domu. Po około trzech godzinach drzwi pieca były znowu otwierane i wyjmowano z niego wysokie, okrągłe bochny chleba złotego koloru o charakterystycznym zapachu. Kobiety rozpoznawały swoje bochny po znakach składających się z inicjałów nazwiska rodowego, które nanosiły na chleb zanim włożyły go do pieca. W 1857 r. Pietro Antonio Ridola naliczył jedenaście pieców; w latach 1959–65 było ich około piętnastu. Społeczność Matery nie porzuciła tradycji wypieku własnego chleba nawet wtedy, gdy w latach 1969–70 znacznej poprawie uległy warunki życia i inne produkty stały się podstawą wyżywienia. Tradycja, kultura i jakość wyszły z tej próby zwycięsko.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany specyfikacji produktu ChOG „Pane di Matera” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 235 z dnia 9 października 2015 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć na następujących stronach internetowych:

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

lub:

wchodząc bezpośrednio na stronę startową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) i klikając na „Prodotti DOP e IGP” (prawy górny róg ekranu), a następnie na Prodotti DOP, IGP e STG (z lewej strony ekranu), i na końcu na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.