

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 128/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006****„PANE DI MATERA”****Nr WE: IT/PGI/005/0372/27.09.2004****CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskiego:*

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

2. *Grupa:*

Nazwa: Associazione per la promozione e valorizzazione del pane di Matera  
Adres: Via XX Settembre, 25  
I-75100 Matera  
Tel.: (39) 0835 33 54 27  
Faks: (39) 0835 33 54 27  
e-mail: —  
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4 — Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie — chleb.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

## 4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 4.1. Nazwa: „Pane di Matera”

4.2. Opis: Produkt otrzymywany przy użyciu wyłącznie ziaren pszenicy twardej, których właściwości muszą odpowiadać następującym parametrom: gluten  $\geq 11$  %; wskaźnik żółcenia  $\geq 21$ ; wilgotność  $\leq 15,50$  %; popioły w suchej masie  $\leq 2$  %. Przynajmniej 20 % wykorzystanych ziaren musi pochodzić z ekotypów lokalnych i starych odmian jak Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo, uprawianych na terytorium prowincji Matera. Niedopuszczalne są ziarna pochodzące od organizmów modyfikowanych genetycznie. Produkt 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.

W akcie wprowadzającym do spożycia Pane di Matera nosi następujące cechy

Skład 100 g Pane di Matera

	Przedział
Białka ( <sup>1</sup> )	8,2÷8,3
Węglowodany	51,3÷53,4
Z czego włókno (ogółem)	2,9÷3,7
Tłuszcze	1,0÷1,2
Popioły (% w suchej masie)	2,24÷2,51

(<sup>1</sup>) Poziom białek jest określony jako „ogółem substancje azotowe”, mnożąc zawartość procentową w azocie przez współczynnik przekształcenia wynoszący 5,7.

Cechy sensoryczne próbek Pane di Matera

Deskrytory sensoryczne	Zawarte między
Kruchość skórki	4,8 a 5,7
Kwaśny zapach	1,3 a 1,6
Zapach spalenizny	3,2 a 4,3
Kwaśny smak	1,3 a 2,0

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

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

Pod względem wyglądu Pane di Matera ma kształt rożkowaty lub wysoki, o wadze od 1 do 2 kg. Skórka ma grubość minimum 33 mm, miększ jest koloru słomkowo-żółtego i ma charakterystyczne pęcherzyki.

- 4.3. Obszar geograficzny: Strefa produkcji obejmuje całe terytorium prowincji Matera.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcyjnego powinna być monitorowana poprzez sporządzenie dokumentacji dla produktów wchodzących i wychodzących. Dzięki temu, a także dzięki wpisom do stosownych rejestrów prowadzonych przez jednostki kontrolne, jednostki katastralne, w których prowadzona jest uprawa zbóż, młyny i producentów oraz prowadzeniu rejestrów produkcji i zgłaszaniu produkowanych ilości gwarantowany jest pełen nadzór produkcji. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, ujęte w odpowiednich rejestrach zostaną poddane kontroli ze strony jednostek nadzoru zgodnie z wytycznymi opisu produkcji i stosownego planu kontroli.
- 4.5. Metoda produkcji: Proces produkcyjny odbywa się w skrócie w sposób następujący: produkcja Pane di Matera zaczyna się przygotowaniem zaczynu-matki (z drożdży naturalnych), z 1 kg mąki W 300, 250 g miazgi ze świeżych dojrzałych owoców trzymanej w celu zmacerowania w wodzie (250-300 cl). Następnie całość odstawia się do cylindra jutowego na 10-12 godz. w temperaturze 26-30 °C, aż podwoi swoją objętość. Do mieszanki dodaje się mąkę w ilości odpowiadającej wadze otrzymanego ciasta plus 40 % wody. Powtarza się czynność dodawania ziarna i wody kilkakrotnie, aż do otrzymania mieszanki, która będzie rosła przez 3-4 godz. Zaczyn-matka może być użyty maksymalnie trzykrotnie.

Składniki do produkcji Pane di Matera: pszenica twarda 100 kg, zaczyn-matka 20-30 kg, sól 2,5-3 kg, woda 75-85 l. Składniki wrzuca się do mieszarki i wyrabia przez 25-35 minut. Po wyrobieniu, należy pozostawić ciasto w naczyniu do wyrośnięcia przez 25-35 minut, przykrywając całość tkaniną bawełnianą lub wełnianą w celu uzyskania jednakowego wzrostu i temperatury. 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 %. Ręcznie uformowane bochny odstawia się na drewniane stoły na 25-35 minut i przykrywa bawełnianą tkaniną. Po ostatecznym wzroście trwającym 30 minut, wstawia się je do pieca opalanego drewnem, (pozyskiwanego lokalnie) lub gazem. W celu utrzymania typowych cech Pane di Matera pakuje się go używając perforowanej folii, częściowo zabarwionej, częściowo przezroczystej, lub wielowarstwowego papieru z „okienkiem”. Dzięki temu produkt jest dobrze widoczny i utrzymuje świeżość przez co najmniej tydzień.

W celu zapewnienia pełnej kontroli produktu i jego jakości wszystkie fazy przygotowania, aż po pakowanie odbywają się w prowincji Matera.

Wynika to z konieczności zapewnienia jak najkrótszego odstępu czasowego oddzielającego fazę przygotowania od pakowania. Tylko wtedy chleb zachowuje wszystkie swoje właściwości oraz będzie możliwa natychmiastowa kontrola sposobu pakowania, który w żaden sposób nie może być niezgodny z zasadami przygotowania produktu i wpływać na jego jakość lub właściwości.

Gdyby produkt nie został zapakowany natychmiast po wyprodukowaniu niemożliwe byłoby się utrzymanie jego charakterystycznej przydatności do spożycia przez 7-9 dni.

Podmioty, które zamierzają produkować Pane di Matera powinny ściśle stosować się do zaleceń opisu złożonego w WE.

- 4.6. Związek: Środowisko, w którym produkowane 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 ilowe) 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.

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.

Opinia, którą cieszy się Pane di Matera jest niewątpliwie już ugruntowana. Wynika z połączenia czynników produkcyjnych w strefie produkcji i nie wymaga dalszych dowodów. Produkt jest znany i doceniany ze względu na swoje wyjątkowe właściwości. Cieszy się na rynku uznaniem konsumentów.

Elementy, które dowodzą pochodzenia i wyjątkowości Pane di Matera pochodzą ze wzmianek historycznych potwierdzających długą tradycję sięgającą Królestwa Neapolu, a nawet dalej. Już w 1857 r. obecni byli w Materze maestri centimoli (mistrzowie młynarstwa), czyli cztery młyny. W każdej wiejskiej rodzinie, w każdym domu zawsze był wydrążony w kamieniu moździerz służący do mielenia ziarna. Pierwszy młyn przemysłowy pojawił się w 1884 r., pracowało w nim około 50 robotników. Zamontowana syrena wskazywała początek i koniec dnia roboczego. W tych odległych czasach każda rodzina musiała mieć własny piec, z którego korzystała jedna lub więcej rodzin. Z czasem zaczęły powstawać publiczne piece, do których poszczególne rodziny przynosiły do wypieku własny chleb zrobiony w domu. Każdy piec wydrążony był w skale i hermetycznie zamykany. W środku paliło się drewno pochodzące w przeważającej części z makií śródziemnomorskiej odznaczającej się charakterystycznym zapachem. Kobiety umieszczały swój chleb w piecu, który następnie szczelnie zamykany był 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 1959-55 było ich około piętnastu. Społeczność Matera nie porzuciła tradycji wypieku własnego chleba nawet wtedy, gdy w latach 1969-70 znacznej poprawie uległy warunki życia i inne produkty stały się podstawą żywienia. Tradycja, kultura i jakość wyszły z tej próby zwycięsko. Nadzór nad produktem gwarantuje utworzony rejestr piekarzy i pakowaczy przechowywanego przez organ kontrolny.

#### 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: IS.ME.CERT

Adres: Centro Direzionale Isola G1  
I-80143 Napoli

Tel.: (39) 081 787 97 89

Faks: (39) 081 604 01 76

e-mail: info@ismecert.it

#### 4.8 Etykietowanie: Etykiety, które należy umieszczać na opakowaniu będą zawierać napisy „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) i „Pane di Matera” (Chleb z Matera), oraz logo, które nierozdzielnie należy łączyć z chronionym oznaczeniem geograficznym. Symbol graficzny składa się z poziomego owalnego rysunku, którego górny otok wytycza napis: PANE DI MATERA.

Dolny otok wytycza napis: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (chronione oznaczenie geograficzne). W środku rysunku, na pierwszym planie, widać dwa pęki pszenicy twardej, każdy przewiązany, koloru złotego, a w perspektywie wizerunek miasta Matera z dzwonnica katedry w tle. Do napisu Indicazione Geografica Protetta można dodać napis „pane cotto in forno a legna” (chleb pieczony w piecu opalonym drewnem), jeśli produkt był wypiekany w piecu opalonym drewnem.

