

Publikacja wniosku 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

(2013/C 77/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PASTA DI GRAGNANO”

NR WE: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Pasta di Gragnano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 2.7. Makarony

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Pasta di Gragnano” jest produktem otrzymywanym z semoliny (mąki gruboziarnistej) z pszenicy durum zmieszanej z wodą z miejscowej warstwy wodonośnej.

Wprowadzane do obrotu formy są różnorodne; wszystkie są typowe, a ich kształt zależy od fantazji twórczej producentów.

Produkt w momencie wprowadzenia do obrotu musi charakteryzować się następującymi cechami:

Właściwości fizyczne

— wygląd zewnętrzny: jednorodny, bez białych bądź czarnych plamek; brak pęcherzyków powietrza, pęknięć lub nacięć, pleśni, larw, pasożytów lub substancji obcych

— przekrój: szklisty

— barwa: słomkowożółta

— chropowatość: występuje, ze względu na stosowanie matryc z brązu

Po ugotowaniu ChOG „Pasta di Gragnano” posiada następujące cechy charakterystyczne

— konsystencja: jędrna i elastyczna

— jednorodność ugotowania: jednakowa

— jędrność w gotowaniu: dobra i długo utrzymująca się

— kleistość: nieistniejąca lub niewyczuwalna

Właściwości chemiczne

— wilgotność: nie przekracza 12,5 % w produkcie końcowym

— minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu:

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

wartość energetyczna	1 486 kJ 350 kcal
białko	13 g
węglowodany	73 g
tłuszcze	1 g
popiół	maksymalnie 0,86 %

Właściwości organoleptyczne

- smak: apetyczny, z wyraźnym posmakiem pszenicy twardej
- zapach: dojrzałego ziarna.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Semolina z pszenicy durum używana w produkcji ChOG „Pasta di Gragnano” musi posiadać następujące właściwości:

- wilgotność: nie przekracza 15 % w produkcie końcowym
- minimalna wartość odżywcza dla 100 g suchego produktu:

wartość energetyczna	1 486 kJ 350 kcal
białko	13 g
węglowodany	73 g
tłuszcze	1 g
popiół	maksymalnie 0,86 %

Semolinę z ziarna pszenicy durum miesza się z wodą, która nie przekracza 30 %. W następującym potem etapie wyrabiania dobrze wyrobione ciasto staje się jednolite i elastyczne.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Proces produkcji „Pasta di Gragnano” składa się z następujących etapów: mieszanie i wyrabianie, tłoczenie lub wyciskanie, suszenie, chłodzenie i stabilizacja. Wszystkie te etapy muszą odbywać się na terenie gminy Gragnano w prowincji Neapol.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie musi odbywać się w zakładach produkcyjnych, czyli w miejscu produkcji, w ciągu 24 godzin po wyprodukowaniu makaronu, w celu zarówno uniknięcia wszelkiej utraty wilgotności, która zmieniłaby na gorsze właściwości organoleptyczne produktu, jak i po to aby utrata wilgotności i manipulacje wykonywane podczas przenoszenia nie spowodowały połamania bądź uszkodzenia produktu.

Opakowania stosowane dla „Pasta di Gragnano”: pudełka kartonowe lub przezroczyste torebki, lub inne opakowania wykonane z materiałów pochodzenia roślinnego lub nadającego się do przetworzenia, dozwolonego przepisami unijnymi. Zamknięte opakowania mogą ważyć: 125 g, 250 g, 500 g lub 1 kg bądź 2 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu musi znajdować się napisana drukowanymi, wyraźnymi i łatwymi do odczytania literami o jednakowej wysokości, nazwa:

- a) „Pasta di Gragnano” i „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub jej skrót „I.G.P.” (ChOG);
- b) nazwa i adres firmy pakującej i produkującej;

c) logo nazwy „Pasta di Gragnano”:



"PASTA DI GRAGNANO – IGP"

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

musi występować zawsze w połączeniu z chronionym oznaczeniem geograficznym oraz z symbolem Unii.

Logo nazwy może występować w wersji czarno-białej, w wersji monochromatycznej lub w formie negatywu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) „Pasta di Gragnano” obejmuje całe terytorium gminy Gragnano w prowincji Neapol.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Gragnano było już od XVI wieku znane z produkcji makaronu z pszenicy durum. Historyczne znaczenie produkcji makaronu w Gragnano było na tyle duże, że wpłynęła ona nawet na projektowanie przestrzeni miejskiej. I tak w połowie XIX w., przy okazji opracowywania nowego planu urbanistycznego, szerokość ulic i wysokość budynków wytyczono w sposób ułatwiający przewiew i operacje suszenia makaronu.

W gminie Gragnano w produkcji makaronu wykorzystywano zawsze matryce z brązu. Przyczyniło się to do tworzenia matryc o różnych formach, co pozwoliło produkować makaron o różnych kształtach, które kultura ludowa łączyła z różnego rodzaju wydarzeniami i lokalnymi historiami.

W Gragnano nie brakowało nigdy wody dzięki bliskości Monti Lattari. Występowanie wody w oczywisty sposób sprzyjało produkcji makaronu, zarówno dlatego że woda jest niezbędnym dodatkiem do mąki, z której wyrabia się ciasto, jak i dlatego że napędzała mechanizm młynów, w których mielono ziarno na mąkę.

Zaświadczają o tym np. ruiny młyna używanego niegdyś do produkcji „Pasta di Gragnano”, które można podziwiać jeszcze dzisiaj w Valle dei Mulini di Gragnano.

Dzięki głęboko zakorzenionej tradycji produkcji makaronu Gragnano nazywane jest dzisiaj „miastem makaronu”.

5.2. Specyfika produktu:

Makaron „Pasta di Gragnano” charakteryzuje się chropowatą powierzchnią, dzięki której łatwo łączy się z różnymi dodatkami kulinarnymi, oraz dobrą odpornością na gotowanie (*al dente*).

Ponadto oryginalność form tego makaronu, będąca owocem fantazji twórczej lokalnych mistrzów, przyczyniła się do rozpoznawalności tego produktu wśród konsumentów.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Wniosek o objęcie ChOG makaronu „Pasta di Gragnano” jest uzasadniony renomą i sławą tego produktu. Makaron „Pasta di Gragnano” jest znany ze względu na tradycyjną metodę produkcji, w której stosuje się matryce z brązu.

Nadają one makaronowi chropowatość, dzięki której łatwo łączy się z różnymi sosami i dodatkami kulinarnymi. Podczas etapu tłoczenia matryce z brązu przytrzymują ciasto, tak że w niektórych miejscach przylega ono do samej matrycy, dzięki czemu tworzą się mikroskopijne nierówności, w których

po ugotowaniu makaronu pozostaje sos, oraz które zwiększają powierzchnię styku z kubkami smakowymi, co jest jednocześnie korzystne dla surowca, który zachowuje swój smak i typowy aromat pszenicy.

Jeżeli do tych cech charakterystycznych doda się liczne, oryginalne formy makaronu, wymyślone przez producentów, jasne staje się, dlaczego słynni kucharze i konsumenci tak sobie cenią „Pasta di Gragnano”, o czym świadczą artykuły publikowane w czasopismach gastronomicznych i kucharskich. Można tu zacytować np. „La pasta dei grandi chef” („Makarony słynnych szefów kuchni”) opublikowane w „Cucina Gourmet” (s. 122–124, wydawnictwo Edifim, 2010), artykuł „La pasta di Gragnano” opublikowany w przewodniku gastronomicznym „L’Italia del Gambero Rosso” (s. 89, wydawnictwo Sole 24 Ore, 2007), artykuł „La pasta Artigianale: aziende storiche” („Makarony tradycyjne: historyczni producenci”) opublikowany w przewodniku „Adesso pasta” (s. 54–55, Altraeconomia, 2010). Do tych publikacji można dodać artykuły, które ukazały się w codziennej prasie, takie jak „Sfida fra chef con la pasta di Gragnano” („Zawody szefów kuchni z udziałem makaronu z Gragnano”) (*La Repubblica* – 21 czerwca 2012 r.), „Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes” („Włochy: Gragnano: wysnzione życie makaronu”) (*Le Monde* – 17 grudnia 2010 r.), „A Gragnano tutti pazzi per la pasta” („W Gragnano wszyscy oszaleli na punkcie makaronu”) (*Corriere della sera* – Doveviaggi.it – luty 2012 r.), „Spaghetti, penne e rigatoni: dalla »base« alle 5 stelle” („Spaghetti, penne i rigatoni – od ziemi do gwiazd”) (*Corriere della sera* – 25 kwietnia 2012 r.), „Pasta Diva” (*Corriere della sera* – itinerari gastronomici – 6 października 2010 r.).

W Gragnano stosuje się nadal matryce z brązu, mimo pojawienia się matryc teflonowych. Ten nowy materiał, chociaż ułatwiłby proces produkcji, nie odpowiada jednak charakterystyce tradycyjnej produkcji makaronu w tym mieście, z którą wiąże się renoma „Pasta di Gragnano”.

Należy również podkreślić staranność, z jaką producenci kontrolują przebieg suszenia makaronu, który to etap produkcji ma tradycje sięgające dawnych czasów, gdy makaron suszono na ulicach miasta. Prawidłowe prowadzenie procesu suszenia pozwala zwiększyć jędrność makaronu podczas gotowania oraz zachować jego smak i aromat.

Od wielu lat na ulicach Gragnano organizowane jest święto tematyczne poświęcone makaronowi „Pasta di Gragnano”, podczas którego pokazywane są tradycyjne metody jego produkcji.

Teksty historyczne i bibliograficzne poświęcone „Pasta di Gragnano” zaświadczać, że jego produkcja sięga XVI-XVII wieku. W czasach Królestwa Obojga Sycylii, w połowie XIX wieku, renoma makaronu z Gragnano oraz wiedza o wytrwałej pracy i umiejętnościach mieszkańców tego miasta, zajmujących się jego produkcją, rozeszła się po całym królestwie.

W przededniu zjednoczenia Włoch kwitnący sektor produkcji makaronu z Gragnano liczył sobie ok. 100 fabryk, w których pracowało co najmniej 70 % aktywnej zawodowo ludności tego miasta.

Od początku ubiegłego wieku nazwa „Pasta di Gragnano” weszła do codziennego języka i handlu, do tego stopnia że od wielu już lat makaron ten jest zamawiany w wielkich ilościach przez sprzedawców detalicznych z Florencji, Turynu i Mediolanu, a nawet poza granicami kraju.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwy organ administracyjny wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Pasta di Gragnano” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 198 z dnia 25 sierpnia 2010 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.