



C/2024/5047

16.8.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/5047)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige”

Nr UE: PGI-IT-02392-AM01 – 30.5.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

MASAF PQA I

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Zmiany mają charakter standardowy w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy ChOG lub stosowanie tej nazwy nie wiąże się z ryzykiem zmiany związku, nie pociąga za sobą żadnych dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu.

1. Opis produktu, którego dotyczy zmiana pkt 2 specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Obecny tekst:

„Südtiroler Schüttelbrot«/»Schüttelbrot Alto Adige« to suchy chleb żytni, o spłaszczonym i nieregularnym okrągłym kształcie, z nieregularnymi pęcherzykami powietrza, chrupki, łatwy do przechowywania, o zapachu z wyraźną nutę kopru włoskiego, lekko kwaśny, o wilgotności od 4 % do 6 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Südtiroler Schüttelbrot«/»Schüttelbrot Alto Adige« to suchy chleb żytni, o spłaszczonym i nieregularnym okrągłym kształcie, z nieregularnymi pęcherzykami powietrza, chrupki, łatwy do przechowywania, o zapachu z wyraźną nutę kopru włoskiego, może być lekko kwaśny, o zawartości wilgoci maksymalnie do 11 %.”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Uzasadnienie

Dodanie słów „może być” przed „lekko kwaśny” uzasadnione jest faktem, że w czasie przeprowadzania kontroli, stwierdzono, iż cecha „lekko kwaśny” nie zawsze występuje, gdy używa się zakwasu wyprodukowanego w gospodarstwie.

Zmiana dotycząca zawartości wilgoci, która została podniesiona do 11 %, wynika z kilku przesłanek: różne rodzaje pieców stosowanych przez producentów, jak również różne rodzaje mąki i różne stopnie jej zmielenia, które zostały włączone do obecnej zmiany.

Elementy te mają wpływ na zawartość wilgoci w końcowym produkcie. Obecne parametry (wilgotność między 4 % a 6 %) uznano za zbyt restrykcyjne w praktyce i wymagałyby od producentów dostosowania i modyfikacji ich procesów produkcyjnych. Proponowana zmiana nie ma wpływu na jakość produktu i okres przydatności do spożycia i nie jest dostrzegalna podczas konsumpcji produktu.

Część dotyczącą surowców, która została uwzględniona w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, została przeniesiona do pkt 3.3 jednolitego dokumentu, ponieważ jest to sekcja dotycząca konkretnie surowców.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Surowce, pkt 5.1 specyfikacji produktu, pkt 3.3 jednolitego dokumentu; Surowce, pkt 2 specyfikacji produktu, pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Obecny tekst:

„Do produkcji »Südtiroler Schüttelbrot«/»Schüttelbrot Alto Adige« wykorzystuje się następujące składniki: mąka żytnia (min. 50 %), mąka z pszenicy zwyczajnej lub mąka z pszenicy płaskurki, sól, słód pszenny lub jęczmienny, drożdże i zakwas (co najmniej 4 %) produkowany w tym samym zakładzie, przyprawy (nasiona kopru włoskiego, kozieradka, kminek, anyż lub kolendra). Nasiona kopru włoskiego są niezbędnym elementem receptury. Można dodawać tłuszcze roślinne.”

otrzymuje brzmienie:

„Do produkcji »Südtiroler Schüttelbrot«/»Schüttelbrot Alto Adige« wykorzystuje się następujące składniki: mąka żytnia (min. 50 %), mąka pszenna zwyczajnej lub mąka z pszenicy płaskurki o różnym stopniu zmielenia, sól, mąka słodowa (pszenna, jęczmienna lub żytnia) lub ekstrakt słodowy (pszenny lub jęczmienny) – oba te składniki jako składniki fakultatywne, drożdże lub – jako składnik fakultatywny – zakwas (co najmniej 4 %) produkowany w tym samym zakładzie, przyprawy (nasiona kopru włoskiego, kozieradka, kminek, anyż lub kolendra). Nasiona kopru włoskiego są niezbędnym elementem receptury. Można dodawać tłuszcze roślinne.”

Uzasadnienie

Pierwsza proponowana zmiana przewiduje, że różne dozwolone rodzaje mąki mogą być stosowane przy różnym stopniu mielenia.

Stosowanie mąki o różnym stopniu zmielenia jest bardziej zgodne z różnymi tradycyjnymi przepisami do produkcji „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”. Umożliwia on również producentom zaspokajanie coraz bardziej zróżnicowanych potrzeb rynkowych, nie wpływając na jakość sensoryczną produktu w jakikolwiek sposób.

W drugim wniosku dotyczącym zmiany określono, że mąka słodowa lub ekstrakt słodowy mogą być wykorzystywane do produkcji „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” oraz że dozwolone będzie łączenie (a nie tylko zastosowanie alternatywne) słoju jęczmiennego i pszenicznego. Ponadto stosowanie mąki słodowej lub ekstraktu słodowego, pszennych lub jęczmiennych, jako składnika fakultatywnego nie jest już obowiązkowe. Uściślenie to, a mianowicie szczególne włączenie do specyfikacji produktów słodowych „mąka słodowa” i „ekstrakt słodowy”, z możliwością łącznego lub alternatywnego stosowania zamiast określenia rodzajowego „słód”, ma na celu uniknięcie nieporozumień podczas kontroli przeprowadzanych przez właściwy organ.

Ponadto włączenie możliwości stosowania słoju jęczmiennego wraz ze słodem pszennym stanowi zwykłą specyfikację i korektę prostego błędu w obowiązującej specyfikacji. W przeszłości słód jęczmienny i słód pszenny zawsze były wykorzystywane łącznie przez producentów.

Trzecia propozycja zmiany dotyczy stosowania „zakwasu” jako składnika fakultatywnego, a nie obowiązkowego. Kilka tradycyjnych i historycznych receptur nie zawiera „zakwasu” i wielu producentów „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” tradycyjnie nigdy go nie używało. Zmiana ta umożliwia zatem rozszerzenie bazy produkcyjnej ChOG „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Surowce, pkt. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Obecny tekst:

„Oprócz nasion kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) do przyprawiania chleba można używać: dziko rosnącego kminku (*Cuminum silvestre*), kozieradki błękitnej (*Trigonella caerulea*), kolendry siewnej (*Coriandrum sativum*) lub anyżu (*Pimpinella Anisum L.*)”

otrzymuje brzmienie:

„Oprócz nasion kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) do przyprawiania chleba można używać: kminku zwyczajnego (*Carum carvi*), kozieradki błękitnej (*Trigonella caerulea*), kolendry siewnej (*Coriandrum sativum*) lub anyżu (*Pimpinella Anisum L.*)”

Uzasadnienie

Dziko rosnący kminek jest słabo dostępny na rynku, co ograniczało produkcję ChOG „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”.

Kminek zwyczajny jest przyprawą o takich samych właściwościach organoleptycznych jak dziko rosnący kminek i był już wykorzystywany do produkcji Schüttelbrot. Zmiana jest minimalna i w żaden sposób nie wpływa na jakość sensoryczną produktu, ponieważ różnica między kminkiem zwyczajnym a dziko rosnącym kminkiem jest niezauważalna dla konsumenta.

Ta część dodana wcześniej w pkt 3.2 jednolitego dokumentu została przeniesiona do pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige”

Nr UE: PGI-IT-02392-AM01 – 30.5.2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Südtiroler Schüttelbrot / Schüttelbrot Alto Adige”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej:*

19 - PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 - Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

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

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” to suchy chleb żytni z nieregularnymi pęcherzykami powietrza, łatwy do przechowywania, o zapachu z wyraźną nutę kopru włoskiego, może być lekko kwaśny, o zawartości wilgoci maksymalnie do 11 %.

Średnica:	3–35 cm;
Grubość:	0,3–1,5 cm.

Ma płaski, okrągły, nieregularny kształt.

Chleb „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” można przechowywać do 18 miesięcy.

Nasiona kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) to przyprawa charakterystyczna dla „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige”.

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

Do produkcji „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” wykorzystuje się następujące składniki: mąka żytnia (min. 50 %), mąka pszenna zwyczajnej lub mąka z pszenicy płaskurki o różnym stopniu zmielenia, sól, mąka słodowa (pszenna, jęczmienna lub żytnia) lub ekstrakt słodowy (pszenny lub jęczmienny) – oba te składniki jako składniki fakultatywne, drożdże lub – jako składnik fakultatywny – zakwas (co najmniej 4 %) produkowany w tym samym zakładzie, przyprawy (nasiona kopru włoskiego, kozieradka, kminek, anyż lub kolendra). Nasiona kopru włoskiego są niezbędnym elementem receptury.

Oprócz nasion kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) do przyprawiania chleba można używać: kminku zwyczajnego (*Carum carvi*), kozieradki błękitnej (*Trigonella caerulea*), kolendry siewnej (*Coriandrum sativum*) lub anyżu (*Pimpinella Anisum* L.).

Można dodawać tłuszcze roślinne.

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

Cały proces produkcji chleba „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” odbywa się na obszarze geograficznym określonym w sekcji 4.

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

Chleb może być dopuszczony do konsumpcji luzem lub w opakowaniach przeznaczonych do przechowywania żywności.

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

Oprócz informacji wymaganych przepisami na opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

- na rynek włoski, wskazanie rodzaju chleba, tj. „pane croccante alla segale” (chleb żytni chrupiący);
- nazwisko i adres piekarza lub nazwa i siedziba przedsiębiorstwa.

W przypadku chleba sprzedawanego luzem:

- napis „Südtiroler Schüttelbrot IGP” lub „Südtiroler Schüttelbrot g.g.A” umieszczony na półce, na której produkt jest wystawiony do sprzedaży.

Na etykiecie musi widnieć nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Schüttelbrot Alto Adige” (w języku włoskim) lub „Südtiroler Schüttelbrot” (w języku niemieckim) napisana wyraźną, nieusuwalną czcionką, łatwo odróżniana od innych napisów na etykiecie, a po niej należy umieścić zapis „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG) przetłumaczony na język, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu, oraz symbol Unii Europejskiej.

Dozwolone jest jednak używanie nazw, które odnoszą się do marek własnych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego lub nie dyskryminują innych producentów.

Logo „Schüttelbrot Alto Adige IGP” (w języku włoskim) lub „Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.” (w języku niemieckim) musi zawsze widnieć na przedniej lub głównej etykiecie produktu.

Logo wygląda następująco:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” obejmuje całe terytorium Autonomicznej Prowincji Bolzano.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawę wniosku o rejestrację nazwy produktu „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” stanowi charakterystyczna metoda produkcji stosowana na przedmiotowym obszarze, która pozwala na odróżnienie go od innych włoskich chlebów na rynku.

„Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” odróżnia się od innych włoskich chlebów okrągłym, cienkim kształtem, charakterystyczną chrupiącą konsystencją i niską wilgotnością, która umożliwia jego długie przechowywanie.

Cechy charakterystyczne produktu o nazwie „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” są ściśle związane z metodą produkcji, która po wyrośnięciu ciasta przewiduje specjalny etap, w trakcie którego kule ciasta są potrząsane i spłaszczane w celu nadania im okrągłego, płaskiego kształtu. Część nazwy produktu odnosi się właśnie do tego etapu potrząsania lub terminu „schütteln” w języku niemieckim.

Spłaszczone bochenki są następnie pieczone, aż staną się chrupiące. Proces wypieku stosowany na obszarze produkcji ma na celu wyprodukowanie chleba, który jest nie tylko kruchy i chrupiący, lecz ma również niską wilgotność, pozwalającą na przechowywanie go do 18 miesięcy.

Z historycznego punktu widzenia cecha ta jest bardzo ważna na poziomie lokalnym. Stare średniowieczne teksty nawiązują do jednej z cech charakterystycznych tego chleba, którą już w tamtych czasach był jego długi okres przechowywania. Cecha ta pozwoliła mieszkańcom tego obszaru przetrwać w obliczu ostrego i stosunkowo suchego klimatu oraz trudności związanych z izolacją osiedli wiejskich położonych wysoko w górach; dzięki długiemu okresowi przechowywania „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” mogli oni zgromadzić zapasy żywności na najtrudniejsze okresy w roku.

Kolejną cechą charakterystyczną chleba „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” stanowią zioła i przyprawy używane do jego produkcji, zwłaszcza nasiona kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*): w przeciwieństwie do innych ziół i przypraw, są one zawsze obecne w recepturze, ponieważ dawniej były stosowane nie tylko do aromatyzowania chleba, ale również w celu ułatwienia trawienia.

Obecnie chleb „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” jest ceniony przez mieszkańców Górnej Adygi i turystów, ponieważ jest tradycyjnie podawany jako część popołudniowej przekąski razem z boczkiem (speck), serem i winem z Górnej Adygi. „Südtiroler Schüttelbrot”/„Schüttelbrot Alto Adige” stanowi zatem kluczowy element tradycji gastronomicznej i enologicznej prowincji Bolzano.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/2/D.e9793802d9946d41c0b9/disciplinare_Sudtiroler_Schuttelbrot.pdf