



C/2024/5271

27.8.2024

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/2024/5271)

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]

„Pizzoccheri della Valtellina”

Nr UE: PGI-IT-01349-AM01 – 30.5.2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa produktu**

„Pizzoccheri della Valtellina”

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 wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012: .

Zmiana wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej zawartej w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr.1151/2012, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy ani stosowania tej nazwy, nie grozi unieważnieniem związku ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu

Oznakowanie – zmiana w art. 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu

Ostatnie zdanie art. 8 specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie

w brzmieniu:

„Nazwa »Pizzoccheri della Valtellina« na opakowaniu musi być zapisana czcionką ITC galliard o wielkości 8–35 mm.”

Zostało skreślone.

Uzasadnienie:

Wymóg stosowania na opakowaniach był z czasem zbyt wiążący dla producentów, którzy są ukierunkowani na rynki zagraniczne, na których wizerunek należy dostosować do wymogów marketingowych uwzględniających specyfikę krajów przeznaczenia produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Ponadto zmiana ta umożliwi producentom lepsze reagowanie na wnioski różnych kanałów dystrybucji poprzez zmianę rozmiaru i kroju czcionki, jaką jest zapisana nazwa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pizzoccheri della Valtellina”

Nr UE: PGI-IT-01349-AM01 – 30.5.2024

ChNP () ChOG (X)

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

„Pizzoccheri della Valtellina”

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

1902 – Makarony, nawet gotowane lub nadziewane (mięsem lub innymi substancjami) lub przygotowane inaczej, takie jak spaghetti, rurki, nitki, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; kuskus, nawet przygotowany

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

„Pizzoccheri della Valtellina” to wyrób z ciasta makaronowego, w którego skład wchodzi w co najmniej 20 % mąka z gryki zwyczajnej wymieszanej z innego rodzaju mąką.

Nazwa „Pizzoccheri della Valtellina” oznacza makaron suchy lub świeży, który jest w tej postaci wprowadzany do obrotu. Wyróżnia się następujące formy: „tagliatello steso” czyli płaskie wstążki o różnej długości i szerokości, prezentowane w formie płaskiej; „tagliatello avvolto” czyli cienkie, spłaszczone wstążki o różnej długości i szerokości, prezentowane w formie gniazdek; „gnocchetto” charakteryzujące się formą wklęsłą.

Poniższa tabela wskazuje wymiary produktu „Pizzoccheri della Valtellina” wprowadzanego do obrotu w stanie świeżym lub suchym:

Produkt suchy	Długość (mm)	Szerokość (mm)	Grubość (mm)
Tagliatello steso	30-60	7-8	1,1-1,7
Gnocchetto	16-22	7-11	1,5-2
Tagliatello avvolto (zwane Tagliatella)	—	3-11	1-2,5
Produkt świeży	Długość (mm)	Szerokość (mm)	Grubość (mm)
Tagliatello	—	5-11	1,3-5,5

Właściwości fizyczne i chemiczne

Makaron „Pizzoccheri della Valtellina” świeży po obróbce ma konsystencję półtwardą, podczas gdy makaron suchy jest suchy i twardy.

Zawartość wody w produkcie świeżym nie powinna być niższa niż 24 % w masie suchej i nie wyższa niż 12,5 % w produkcie suchym.

Właściwości organoleptyczne

„Pizzoccheri della Valtellina” mają barwę brązową mniej lub bardziej ciemną z częścią zewnętrzną w kolorze orzechowym/szarym, typowym dla ziarna gryczanego.

„Pizzoccheri della Valtellina” po ugotowaniu w osolonej wodzie mają delikatny smak charakterystyczny dla produktów z mąki gryczanej wymieszanej z innego rodzaju mąką.

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

Składniki, z których otrzymuje się „Pizzoccheri della Valtellina” w stanie suchym, są następujące:

- mieszanka mąki składająca się maksymalnie w 80 % z mąki gruboziarnistej z pszenicy durum samej lub wymieszanej z mąką drobnoziarnistą z pszenicy durum oraz co najmniej w 20 % z mąki gryczanej;
- woda.

Składniki, z których otrzymuje się „Pizzoccheri della Valtellina” w stanie świeżym, są następujące:

- mieszanka mąki składająca się maksymalnie w 80 % z mąki z pszenicy miękkiej samej lub wymieszanej z mąką gruboziarnistą z pszenicy durum oraz co najmniej w 20 % z mąki gryczanej;
- woda.

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

Wszystkie fazy produkcji „Pizzoccheri della Valtellina” muszą mieć miejsce na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

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

Produkt świeży można sprzedawać luzem w miejscu produkcji lub w sprzedaży detalicznej, o ile informacje, o których mowa w pkt 3.6, są widoczne dla konsumenta. Produkt świeży można sprzedawać na tackach lub w saszetkach, w atmosferze ochronnej.

Produkt suchy można sprzedawać w opakowaniach kartonowych lub torebkach; w razie konieczności przed pakowaniem można go przechowywać w silosach.

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

Na opakowaniach „Pizzoccheri della Valtellina” muszą być umieszczone, poza informacjami wymaganymi w przepisach dotyczących opakowań produktów żywnościowych, czytelnym i wyraźnym nadrukiem, następujące informacje:

- nazwa „Pizzoccheri della Valtellina”;
- termin „Indicazione geografica protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub jego skrót I.G.P (ChOG);
- symbol Unii;

Na opakowaniu „Pizzoccheri della Valtellina” można ewentualnie umieścić informację o formie wskazanej w tabeli w pkt 3.2 (dla produktu suchego: „tagliatello steso”, „gnocchetto”, „tagliatella”; dla produktu świeżego „tagliatello”).

Oprócz nazwy „Pizzoccheri della Valtellina” nie należy umieszczać żadnej dodatkowej informacji, która mogłaby wprowadzić konsumenta w błąd.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Pizzoccheri della Valtellina” odpowiada terytorium administracyjnemu prowincji Sondrio (Lombardia – Włochy).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o objęcie ChOG makaronu „Pizzoccheri della Valtellina” jest uzasadniony renomą i sławą tego produktu.

W słowniku języka włoskiego (Zingarelli, wydanie z 1970 r.), pod hasłem Pizzocchero jest zapis: „tagliatelle wytwarzane rzemieślniczo z mąki gryczanej, specjalność z Valtellina”.

Tradycja wytwarzania „Pizzoccheri della Valtellina” ma swoje źródło w popularnym już w starożytności wykorzystywaniu ziarna gryki, bardzo rozpowszechnionego na terytorium prowincji Sondrio, gdzie stanowiło ono podstawę lokalnej kuchni.

Jeden z pierwszych dokumentów potwierdzających obecność ziarna gryki w Valtellina został zredagowany w 1616 r. przez gubernatora Valle dell'Adda (stanowiącej część kantonu szwajcarskiego Grigioni); można w nim przeczytać, że: „Grykę uprawiano głównie na zboczach Alp Retyckich, w szczególności w regionie Teglio, który charakteryzuje się łagodniejszym klimatem dzięki większemu nasłonecznieniu”.

Produkcja gryki rozwijała się do 1800 r., zajmując również ziemie o niesprzyjających warunkach i jałowe; rozwój ten nastąpił dzięki szybkiemu dojrzewaniu ziaren, które doskonale przystosowywały się do obszarów alpejskich. Po włączeniu terytorium Valtellina do regionu Lombardo-Veneto popularność zyskały inne, bardziej opłacalne uprawy. W prowincji Sondrio wciąż istnieją uprawy (o powierzchni łącznie ok. 20 ha) prowadzone na potrzeby rodziny lub celem bezpośredniej sprzedaży.

Produkcja „Pizzoccheri della Valtellina” rozpowszechniła się wraz z uprawą gryki w tej dolinie, w następstwie czego związek między nazwą „Pizzoccheri della Valtellina” a terytorium prowincji Sondrio stał się oczywisty. Pierwsze zapiski poświadczające istnienie produkcji „Pizzoccheri della Valtellina” w prowincji Sondrio można znaleźć w testamentach: „...una scarella per li Pizzoccheri e il rodelino per li ravioli” (dokument z 1750 r.) oraz „.....le resene per li Pizzoccheri” (1775 r.); można zatem domniemywać, że produkcja i spożycie „Pizzoccheri della Valtellina” istniały już przed połową XVIII w. W następnych stuleciach pojawia się coraz więcej dokumentów poświadczających obecność „Pizzoccheri della Valtellina” na terytorium prowincji.

W książce Emilio Montorfano „Storia e Tradizioni nella Cucina Lariana” (Xenia, 1987) wzmiankuje się Valtellina, a w szczególności region Teglio, jako światową ojczyznę tego makaronu, który wyróżnia się obecnością ziarna gryczanego. Nazwę „Pizzoccheri della Valtellina” przytacza również we wstępie do książki Ady Ferrari, zatytułowanej „Milano e la Rai un incontro mancato?”, Ettore A. Albertoni, odpowiedzialny za kulturę, tożsamość i autonomię regionu Lombardia, oraz w dziele „Luci e ombre di una capitale di transazione (1945–1977)” (Franco Angeli, 2002), w którym, w ramach refleksji nad wiedzą, badaniami, promowaniem i waloryzowaniem lokalnej rzeczywistości, cytuje się „Pizzoccheri della Valtellina” jako przykład typowego produktu uosabiającego region.

Świadectwa historyczne i bibliografia związana z Valtellina udowadniają, jak bardzo produkcja makaronu „Pizzoccheri della Valtellina” jest związana z dziejami tego terytorium, tradycją i kuchnią obszaru geograficznego, w którym powstał ten makaron.

Produkcja „Pizzoccheri della Valtellina” uważana jest przez mieszkańców za tradycyjne zajęcie związane z ich kulturą i historią; wystarczy przypomnieć, że ten szczególny makaron, po ugotowaniu, podaje się z licznymi dodatkami pochodzącymi z upraw i produkcji typowych dla Valtellina (masło, ser, warzywa, takie jak zielona kapusta czy ziemniaki, itp.).

W przewodnikach i różnego rodzaju opracowaniach makaron „Pizzoccheri della Valtellina” wymienia się jako typowy makaron tagliatelle wytworzony na bazie gryki (Guida della Valtellina, Ed. Sezione valtelinese del Club Alpino Italiano, 1873; Cucina di valle e di montagna, Cucina di valle e di montagna, in Mondo popolare in Lombardia Sondrio e il suo territorio, Milano 1995).

Makaron „Pizzoccheri della Valtellina” należy do kategorii makaronów spożywczych z prowincji Sondrio i znajduje się w wykazie tradycyjnych produktów regionalnych Lombardii (Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia del 21.04.2000 – 5° supplemento straordinario al n.16).

Suchy makaron „Pizzoccheri della Valtellina” można znaleźć na półkach wielu supermarketów spożywczych we Włoszech.

Makaron „Pizzoccheri della Valtellina” jest produktem typowym dla prowincji Sondrio i stanowi wartość nie tylko ekonomiczną, ale i kulturalną, do tego stopnia, że stał się faktycznym i powszechnym odniesieniem do tradycji i przedmiotem licznych festynów, wśród których najpopularniejszy to „Pizzocchero d'Oro” w Teglio.

I tak na przykład podczas 99. edycji targów w Bitto, które odbywały się w dniach 12–15 października 2006 r., makaron „Pizzoccheri della Valtellina” był jednym z głównych produktów typowych dla sektora rolno-spożywczego z Valtellina, obok wina, serów, jabłek i bresaoli.

Makaron „Pizzoccheri della Valtellina” pojawia się zawsze w kontekście promowania przez różnorodne instytucje i podmioty lokalne, turystyczne bądź gospodarcze, wizerunku Valtellina.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252F4%252FD.5bd26f1a3a35e851ee94/P/BLOB%3AID%3D3348/E/pdf?mode=download>