

**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 235/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„PANE TOSCANO”**

**NR WE: IT-PDO-0005-01016-18.07.2012**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Pane Toscano”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

**3.1. Rodzaj produktu**

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

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Chroniona nazwa pochodzenia „Pane Toscano” jest przypisana do chleba wytwarzanego w Toskanii według specjalnej metody, która przewiduje stosowanie zakwasu chlebowego (zaczynu), wody i mąki z pszenicy zwyczajnej typu „0”, zawierającej zarodki pszenne, produkowanej z odmian pszenicy uprawianych na obszarze produkcji określonym w pkt 4 poniżej.

W momencie wprowadzania do obrotu ChNP „Pane Toscano” musi posiadać następujące właściwości:

- kształt i waga: bochenki o wadze 0,45–0,55 kg, o kształcie rombu, zwane lokalnie „filoncino”; bochenki o wadze 0,90–1,10 kg lub 1,80–2,20 kg, o kształcie prostokąta o zaokrąglonych krawędziach, zwane lokalnie „filone”,
- grubość bochenka: od 5 cm do 10 cm,
- skórka: krucha i chrupiąca, o barwie ciemnego orzecha laskowego, matowej,
- miąższ: barwy od białej do kości słoniowej, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza,
- zapach: prażonego orzecha laskowego,
- smak: bez smaku, tj. bez soli i lekko kwaskowy,
- wilgotność: nie więcej niż 30 % wagi.

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

Mąka z pszenicy zwyczajnej typu „0”, zawierająca zarodki pszenne, o następujących cechach towaroznawczych i technologicznych:

Parametr	Wartość
Wskaźnik W (Chopin)	160–230
Wskaźnik P/L	0,35–0,65

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Parametr	Wartość
Wodochłonność	Powyżej 54 %
C:D (wytrzymałość wg Brabendera)	Powyżej 6'
Liczba opadania	Powyżej 260

Tylko mąka wykorzystywana do przygotowania zakwasu chlebowego może mieć wartość W (Chopin) wyższą od podanej powyżej.

Woda.

Zakwas naturalny lub zaczyn, tj. porcja ciasta pochodzącego z wcześniejszego wypieku, przechowywana w odpowiednich warunkach, która powoduje stopniowy proces fermentacji i zakwaszania. Ta porcja ciasta, tzw. „zakwas chlebowy” lub „zaczyn” odpowiednio schłodzony, dodana do kolejnego ciasta powoduje jego fermentację.

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

—

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

Uprawa, zbiór i magazynowanie zboża, późniejsza obróbka ziaren i pozyskiwanie mąki zawierającej zarodki pszenne.

Produkcja zakwasu chlebowego lub zaczynu naturalnego lub liofilizowanego, utrzymanie szczepu potrzebnego do regeneracji zakwasu chlebowego; przygotowanie specjalnego zakwasu (zwanego „biga”), fermentacja i wypiek.

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

ChNP „Pane Toscano” jest wprowadzana do obrotu w opakowaniach do żywności, w postaci bochenków całych lub wstępnie porcjowanych. Porcjowanie i pakowanie całych lub pokrojonych bochenków musi odbywać się wyłącznie w miejscu produkcji. Czynności te muszą być wykonane niezwłocznie po schłodzeniu wypieczonego chleba, aby zachować aromat ChNP „Pane Toscano” i uniknąć nadmiernej zmiany poziomu wilgotności całego produktu i powierzchni porcji, co pogorszyłyby ich właściwości organoleptyczne. Dopuszcza się też wstępne porcjowanie i pakowanie produktu w modyfikowanej atmosferze.

Jako alternatywę dopuszcza się sprzedaż produktu niepakowanego, pod warunkiem umieszczenia bezpośrednio na bochenku i przed wypiekiem oznaczenia z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych, zawierającego logo nazwy i inne obowiązkowe informacje.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na opakowaniach muszą być umieszczone następujące informacje:

- logo nazwy „Pane Toscano”,
- unijny symbol graficzny dla „ChNP” zgodny z zaleceniami rozporządzenia (WE) nr 1898/2006, który musi być umieszczony w tym samym miejscu, co nazwa „Pane Toscano”,
- nazwisko lub nazwę oraz adres lub siedzibę indywidualnego lub zrzeszonego producenta pieczywa,
- zabrania się dodawania jakiegokolwiek dodatkowego określenia innego niż wyraźnie przewidziane w niniejszym jednolitym dokumencie, w tym wyrażen takich jak: typ, smak, użycie, wyborny itp.

Dozwolone jest:

- stosowanie określeń odnoszących się do przedsiębiorstw, nazwisk, nazw firm, prywatnych znaków towarowych, konsorcjów, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Takie określenia mogą być używane na etykietach, pod warunkiem że ich wielkość (tj. wysokość) nie jest większa od wielkości nazwy „Pane Toscano”,
- umieszczanie ewentualnych informacji dla konsumenta dotyczących zastosowania i cech organoleptycznych ChNP „Pane Toscano”, a także odwołań do historii i kultury.

Logo ChNP „Pane Toscano” to rysunek przedstawiający kontury regionu Toskania.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, z którego pochodzi zboże, mąka oraz zaczyn oraz na którym produkuje się i pakuje ChNP „Pane Toscano”, obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Toskania.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Pane Toscano” położony jest na terenie, którego wysokość nad poziomem morza stopniowo zmniejsza się od środka kontynentu w kierunku wybrzeża oraz z północy na południe. Obszar ten jest otoczony masywami apenińskimi, stanowiącymi barierę dla zakłóceń atmosferycznych od wschodu, a szczególnie od północnego-wschodu, oraz całkowicie narażony na działanie wiatrów i opadów z kierunków zachodnich. Pod względem klimatu obszar ten charakteryzuje się poziomem temperatur i opadów zdecydowanie odróżniającym go od terenów sąsiednich w regionie, biorąc pod uwagę wyniki badań w okresie odniesienia, którym jest okres uprawy pszenicy, tj. od listopada do lipca. W szczególności zbiór danych klimatycznych (temperatura minimalna, średnia i maksymalna, opady łączne i całkowite nasłonecznienie) zgromadzonych w latach 1981–2010 pokazuje, że temperatury minimalne mają największy wpływ na parametry stosowanej mąki (wskaźniki W i P/L) oraz że mimo zmienności w obrębie regionu, obszar ten wyraźnie różni się od innych. Na tym obszarze pszenica zwyczajna uprawiana jest na rozległych równinach (w dolinach rzek Arno i Tyber), ale przede wszystkim na przestronnych obszarach wzgórz i płaskowyżu Apeninów. Takie środowisko umożliwiło wykształcenie lokalnego, macierzystego ekotypu pszenicy, z którego powstały liczne odmiany uprawiane obecnie w celu produkowania mąki odpowiedniej do wypieku ChNP „Pane Toscano”. Te same odmiany uprawiane na innych obszarach, nawet sąsiadujących z Toskanią, nie gwarantują uzyskania tych samych parametrów towaroznawczych i technologicznych niezbędnych do produkcji ChNP „Pane Toscano”, co potwierdza specyficzny charakter i wpływ warunków klimatycznych w równym stopniu jak materiału genetycznego. W ten sposób uwarunkowane klimatem właściwości reologiczne mąki okazują się odpowiednie do zastosowania fermentacji z użyciem zakwasu chlebowego (zaczynu), który jest wytwarzany i utrzymywany w aktywności z wypieku na wypiek dzięki umiejętnej metodzie rozpowszechnionej wśród producentów z tego obszaru, którzy w procesie produkcji potrafią dobrać odpowiednie dawki produktów i czasy procesów, aby uzyskać stałą jakość swoich wyrobów.

##### 5.2. Specyfika produktu

ChNP „Pane Toscano” charakteryzuje się trwałością przechowalniczą, wskazującą na prawidłową fermentację, co zabezpiecza go przed pleśnieniem przez okres dużo dłuższy w porównaniu z pieczywem rozpowszechnionym na rynku. Chleb ten wyróżniają takie cechy organoleptyczne jak zapach prażonego orzecha laskowego, smak mięszu „neutralny”, tj. niesłony i lekko kwaskowy, skórka krucha i mięsz barwy od białej do kości słoniowej, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza. ChNP „Pane Toscano” wyróżnia się ponadto wysoką wartością odżywczą, którą zawdzięcza zarówno wysokiej strawności, wynikającej z użycia mieszanki mąk o niskiej zawartości glutenu i macierzystych zarodków pszenicznych o wysokiej wartości odżywczej (w odróżnieniu od rozpowszechnionego obecnie dodawania zarodków pszenicznych podczas procesu przetwórczego), jak i tradycyjnemu niestosowaniu soli.

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

Związek między obszarem geograficznym a jakością i właściwościami produktu ChNP „Pane Toscano” widoczny jest w długim procesie przetwórczym, dzięki któremu zakwas chlebowy wydobywa z mąki, wzbogaconej zarodkami pszenicznymi i niezawierającej soli, te komponenty, które podczas wypieku nadają typowy dla produktu smak i wygląd oraz zapewniają trwałość przechowalniczą.

Cechy te wynikają ze stosowanej w Toskanii tradycyjnej i specyficznej metody wypiekania, która wyklucza dodawanie soli jako składnika ciasta i przewiduje zastosowanie naturalnego zakwasu chlebowego w procesie fermentacji, użycie mąki pszennej zwyczajnej typu „0”, zawierającej zarodki pszenne, otrzymywanej przeważnie z wyselekcjonowanych odmian pszenicy uprawianych w Toskanii od początku XX w.

Niedodawanie soli do ChNP „Pane Toscano” prawdopodobnie wynika z historycznego, tokańskiego sporu, jaki miał miejsce w XII w. między rywalizującymi ze sobą wówczas miastami – Florencją i Pizą.

W szczególności zakwas chlebowy musi wchodzić w interakcję z mąką, posiadającą cechy jakościowe określone dla zbóż wymienione w pkt 3.3 i wyprodukowaną na obszarze określonym w pkt 4, tj. niski wskaźnik twardości, niski wskaźnik W i średnią wartość wskaźnika P/L. Takie cechy zostały statystycznie stwierdzone w przypadku odmian uprawianych na obszarze produkcji ChNP „Pane Toscano”, w przeciwieństwie do obszarów sąsiadujących, i potwierdza je specyficzny klimat środowiska, który wpływa na ukształtowanie się odrębnego genotypu dzięki odpowiedniemu poziomowi temperatur, zwłaszcza temperatur minimalnych.

Odmiany pszenicy zwyczajnej obecnie uprawiane dla potrzeb przedmiotowej produkcji w większości opierają się na odmianach macierzystych wyselekcjonowanych właśnie na równinach doliny Valdichiana już na początku XX w., a więc naznaczonych środowiskiem typowym dla ChNP „Pane Toscano”.

Innym czynnikiem jest fakt, że zachowana została taka metoda produkcji mąki, która nie pozbawia jej zarodków, co niewątpliwie zwiększa wartość odżywczą otrzymywanego z niej chleba.

Zawartość zarodków pszennych, które praktycznie są dzisiaj niespotykane w zwykłym pieczywie, nie tylko pozytywnie odbija się na właściwościach odżywczych ChNP „Pane Toscano”, ale też wpływa na proces fermentacji dzięki bogatej zawartości enzymów, które biorą udział w procesie rozkładu cukrów złożonych. Innym czynnikiem charakteryzującym tę produkcję jest umiejętne stosowanie przygotowywanego przez piekarzy zakwasu chlebowego, tj. mieszanki wody z tą samą mąką używaną do wypieku ChNP „Pane Toscano”, co powoduje fermentację kwasowo-mlekową, a następnie powstawanie związków, które podczas wypieku nadają pieczywu charakterystyczny aromat i smak. Wreszcie nieużywanie soli nie tylko wpływa na proces fermentacji, ale także jednoznacznie charakteryzuje ten typowy dla tokańskiej kuchni produkt.

W tym kontekście, w którym oddziałują na siebie różne elementy, niezbędna jest też praca wytwórców: dzięki dogłębnej znajomości parametrów jakościowych, do osiągnięcia których każdy z nich musi dążyć, począwszy od przygotowania zaczynu po uważną kontrolę fazy fermentacji i wypieku, pozwala ona uzyskać produkt o wysokiej wartości odżywczej i specyficznych cechach.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.