

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

(2016/C 185/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA”

Nr UE: IT-PGI-0005-01349 – 24.6.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Pizzoccheri della Valtellina”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.5. Makarony

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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne

„Pizzoccheri della Valtellina” ma 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.

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

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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Pizzocheri della Valtellina” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 50 z dnia 29.2.2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
