

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2022/C 372/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Pane Toscano”

Nr UE: PDO-IT-01016-AM01-29.4.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela del Pane Toscano DOP [Stowarzyszenie na rzecz ochrony „Pane Toscano” ChNP]
via Tiziano Vecelio 32–52100 AREZZO

Tel. +39 0575314289

E-mail: info@panetoscano.net

e-mail certyfikowany: panetoscano@legalmail.it

Grupa jest upoważniona do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

1. W pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu tekst:

„mąki z pszenicy zwyczajnej typu »0«”

otrzymuje brzmienie:

„mąki z pszenicy zwyczajnej typu »0«, »1« lub »2«”.

Dzięki tej zmianie umożliwia się produkcję „Pane Toscano” ChNP również z użyciem mąki typu „1” lub „2”. Jest to odpowiedź na rosnący popyt ze strony dużej części konsumentów (39 %), którzy w 2019 r. zadeklarowali, że spożywają chleb wytwarzany z mąki w mniejszym stopniu rafinowanej, aby stosować bogatą w błonnik i tym samym zdrowszą dietę.

2. W pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu ppkt dotyczący miąższu w brzmieniu:

„miąższ: w przypadku typu »0« barwy od białej do kości słoniowej, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza,”

otrzymuje brzmienie:

„miąższ: w przypadku typu »0« barwy od białej do kości słoniowej lub w przypadku typu »1« lub typu »2« barwy jednolitej bursztynowej, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza,”

W ramach tej zmiany uwzględnia się fakt, że obecnie można wykorzystywać mąkę typu „1” i „2”, oraz opisuje się wpływ stosowania tej mąki na barwę miąższu.

3. Wilgotność wynoszącą „nie więcej niż 30 % masy” wskazaną w pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu zmieniono na wynoszącą „nie więcej niż 40 % masy”.

Celem tego wniosku jest wskazanie wilgotności określonej w we włoskim prawie (ustawa nr 580 z dnia 4 lipca 1967 r. „Przepisy dotyczące przetwarzania i wprowadzania do obrotu zbóż, mąki, chleba i makaronu”), ponieważ wartość bieżąca byłaby nieodpowiednia w przypadku chleba ChNP „Pane Toscano” o większej wielkości wytwarzanego z mąki typu „0” lub chleba wytwarzanego z mąki typu „1” lub „2”.

Metoda produkcji

4. Pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu dostosowuje się do pierwszej zmiany:

„Surowcem wykorzystywanym do przygotowania ChNP »Pane Toscano« jest mąka z pszenicy typu »0« zawierająca zarodki pszenne, otrzymywana z odmian pszenicy uprawianych, przechowywanych i mielonych wyłącznie na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 3”

otrzymuje brzmienie:

„Surowcem wykorzystywanym do przygotowania ChNP »Pane Toscano« jest mąka z pszenicy typu »0«, »1« lub »2« zawierająca zarodki pszenne, otrzymywana z odmian pszenicy uprawianych, przechowywanych i mielonych wyłącznie na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 3.”

Wskazano zatem, że oprócz obecnie stosowanej mąki typu „0” surowcem wykorzystywanym do przygotowania ChNP „Pane Toscano” może być również mąka z pszenicy typu „1” lub „2” zawierająca zarodki pszenne, otrzymywana z odmian pszenicy uprawianych, przechowywanych i mielonych wyłącznie na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 3.

5. W ppkt 5.2 specyfikacji produktu po tytule podpunktu:

„Mielenie”

dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Mąka typu »0« podlega mieleniu z użyciem mławnika walcowego, natomiast mąka typu »1« lub »2« – mieleniu z użyciem mławnika walcowego albo mławnika kamiennego.”.

W ramach tej zmiany dopuszczono mielenie mąki typu „1” i „2” z użyciem młynów kamiennych w celu przywrócenia tradycyjnej metody mielenia.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. W ppkt 5.2 specyfikacji produktu w ppkt „Mielenie” tekst:

„Temperatura robocza w mławniku walcowym w trakcie procesu mielenia nie może przekroczyć 40 °C”

otrzymuje brzmienie:

„Temperatura robocza w mławniku walcowym w trakcie procesu mielenia nie może przekroczyć 40 °C. W przypadku produkcji mąki typu »1« lub »2« z użyciem mławnika kamiennego ziarna trafiają do kamieni młyńskich, gdzie po zmieleniu w ramach pojedynczego procesu otrzymuje się 100 % pełnoziarnistej mąki, która następnie zostaje przesiana i przekształcona w mąkę typu »1« i »2«. Na koniec procesu mielenia temperatura mąki wynosi maksymalnie 35 °C. Otrzymana w ten sposób mąka zawiera całość zarodków pszennych.”.

Zmiana ta stanowi uzupełnienie poprzedniej zmiany o opis mielenia mąki z użyciem systemu młyna kamiennego.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. W ppkt 5.2 specyfikacji produktu w ppkt „Mielenie” określenie:

„Od razu po zmieleniu mąkę należy przechowywać w młynie przez co najmniej 10 dni od zakończenia mielenia, aby miał miejsce proces dojrzewania”

otrzymuje brzmienie:

„Od razu po zmieleniu mąkę należy przechowywać w młynie przez co najmniej 10 dni w przypadku mąki typu »0« i co najmniej 7 dni w przypadku mąki typu »1« lub »2«, aby miał miejsce proces dojrzewania.”.

Zmiana ta, która jest zgodna ze zmianą pierwszą, ma na celu określenie okresu dojrzewania mąki typu „1” i „2” w ten sam sposób co w przypadku mąki typu „0”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. W ppkt 5.2 specyfikacji produktu w ppkt „Mielenie” i w pkt 3.3 jednolitego dokumentu po właściwościach mąki z pszenicy zwyczajnej typu „0” dodaje się następujące cechy towaroznawcze i technologiczne mąki typu „1” i „2”:

Mąka typu „1” lub „2”	
Parametr	Wartość
Wskaźnik W (Chopin)	Od 140 do 230
Wskaźnik P/L	Od 0,30 do 0,90
Wodochłonność	Powyżej 54 %
C:D (wytrzymałość wg Brabendera)	Powyżej 5'
Liczba opadania	Powyżej 280

Zmiana ta, która jest zgodna ze zmianą pierwszą, ma na celu określenie właściwości produktu w przypadku mąki typu „1” i „2” w ten sam sposób co w przypadku mąki typu „0”.

9. W ppkt 5.3 *Proces produkcji chleba* specyfikacji produktu każde odniesienie do „mąki z pszenicy zwyczajnej »0«” zmienia się na odniesienie do „mąki z pszenicy zwyczajnej typu »0«, »1« lub »2«”.

Zmiana ta, która jest zgodna ze zmianą pierwszą, ma na celu określenie właściwości produktu w przypadku mąki typu „1” i „2” w ten sam sposób co w przypadku mąki typu „0”.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. W ppkt 5.3 *Proces produkcji chleba* specyfikacji produktu w tekście:

„Następnie bochenki pozostawia się, aby odpoczęły, przez co najmniej dwie i pół godziny aż do optymalnego wyrośnięcia, po czym wstawia się je do pieca do wypieczenia”

dodano zdanie w brzmieniu:

„Można stosować piece opalane drewnem.”.

Zmiana ta umożliwi propagowanie bardzo popularnych wśród konsumentów tradycyjnych metod wypieku.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. W pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu odniesienie:

„mąka z pszenicy zwyczajnej typu »0«”

otrzymuje brzmienie:

„mąka z pszenicy zwyczajnej typu »0«, »1« lub »2«”.

Zmiana ta nie wpływa na specyficzną metodę wypiekania stosowaną w Toskanii, a jej celem jest dostosowanie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu do zmiany, o której mowa w pkt 1 niniejszego dokumentu.

Związek

12. W pkt 6 specyfikacji produktu ppkt:

„Cechy »Pane Toscano« ChNP wynikają ze stosowanej w Toskanii tradycyjnej i specyficznej metody wypiekania, która wyklucza stosowanie soli jako składnika ciasta i przewiduje zastosowanie naturalnego zakwasu chlebowego w procesie fermentacji, użycie mąki z pszenicy zwyczajnej typu »0«, zawierającej zarodki pszenne, otrzymywanej z wyselekcjonowanych odmian pszenicy uprawianych w Toskanii od niemal stu lat i innych pochodzących od nich odmian”

otrzymuje brzmienie:

„Cechy te wynikają ze stosowanej w Toskanii tradycyjnej i specyficznej metody wypiekania, która wyklucza stosowanie soli jako składnika ciasta i przewiduje zastosowanie naturalnego zakwasu chlebowego w procesie fermentacji, użycie mąki z pszenicy zwyczajnej typu »0«, »1« lub »2«, zawierającej zarodki pszenne, otrzymywanej z wyselekcjonowanych odmian pszenicy uprawianych w Toskanii od niemal stu lat i innych pochodzących od nich odmian.”

Odpowiedni pkt 5 jednolitego dokumentu:

„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 miąższu »neutralny«, tj. niesłony i lekko kwaskowy, skórka krucha i miąższ barwy od białej do kości słoniowej, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza”

otrzymuje brzmienie:

„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 miąższu »neutralny«, tj. niesłony i lekko kwaskowy, skórka krucha i miąższ barwy od białej do kości słoniowej w przypadku mąki typu »0« lub jednolitej bursztynowej w przypadku mąki typu »1« lub »2«, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza.”.

Zmiana ta nie ma wpływu na stosowaną w Toskanii specyficzną metodę wypiekania, która wyklucza stosowanie soli jako składnika ciasta i przewiduje zastosowanie naturalnego zakwasu chlebowego w procesie fermentacji, użycie mąki z pszenicy zwyczajnej zawierającej zarodki pszenne, otrzymanywanej z wyselekcjonowanych odmian pszenicy tradycyjnie uprawianych w Toskanii i innych pochodzących od nich odmian. Zmiana ta ma na celu dostosowanie jednolitego dokumentu do zmiany, o której mowa w pkt 1.

Etykietowanie

13. Zmiany w pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu:

Akapit:

„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 etykiecie, 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”

otrzymuje brzmienie:

„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.
- stosowanie odniesień do procesu produkcji, takich jak: odmiany pszenicy, »mielenie przy użyciu kamieni młyńskich« i »wypiekane w piecu opalonym drewnem«;
- umieszczanie ewentualnych informacji dla konsumenta dotyczących zastosowania i cech organoleptycznych ChNP »Pane Toscano«, a także odwołań do historii i kultury.

Takie określenia mogą być używane na etykiecie, pod warunkiem że ich wielkość (tj. wysokość) nie jest większa od wielkości nazwy »Pane Toscano«.

Zmiany te umożliwiają podkreślenie właściwości produktu, surowców i całego procesu produkcji z myślą o tym, aby konsumentom udzielano więcej informacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pane Toscano”

Nr UE: PDO-IT-01016-AM01-29.4.2021

ChNP (X) ChOG ()

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

ChNP „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”, „1” lub „2”, 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 masa: bochenki o masie 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: od 5 cm do 10 cm;
- skórka: krucha i chrupiąca, o barwie ciemnego orzecha laskowego, matowej,
- miąższ: w przypadku typu „0” barwy od białej do kości słoniowej lub w przypadku typu „1” lub typu „2” barwy jednolitej bursztynowej, charakteryzujący się nieregularnymi pęcherzykami powietrza,
- zapach: prażonego orzecha laskowego,
- smak: bez smaku, tj. bez soli i lekko kwaskowy,
- wilgotność: nie więcej niż 40 % masy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i 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)	Od 160 do 230
Wskaźnik P/L	Od 0,35 do 0,65
Wodochłonność	Powyżej 54 %
C:D (wytrzymałość wg Brabendera)	Powyżej 6'
Liczba opadania	Powyżej 260

Mąka z pszenicy zwyczajnej typu „1” lub „2”, zawierająca zarodki pszenne, o następujących cechach towaroznawczych i technologicznych:

Parametr	Wartość
Wskaźnik W (Chopin)	Od 140 do 230
Wskaźnik P/L	Od 0,30 do 0,90
Wodochłonność	Powyżej 54 %
C:D (wytrzymałość wg Brabendera)	Powyżej 5'
Liczba opadania	Powyżej 280

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

Uprawa, zbiór i magazynowanie zboża, następnie mielenie ziaren w celu pozyskiwania mąki zawierającej zarodki pszenne.

Produkcja zakwasu chlebowego lub zaczynu naturalnego lub liofilizowanego i utrzymanie szczepów potrzebnych do regeneracji zakwasu chlebowego; przygotowanie specjalnego zakwasu (zwanego *biga*), fermentacja i wypiek.

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

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 pogorszyłoby 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 ChNP i inne obowiązkowe informacje.

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

Na opakowaniu należy zamieścić następującą informację:

- logo nazwy „Pane Toscano” ChNP;
- unijny symbol graficzny dla „ChNP”, 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 specyfikacji produktu, 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.
- stosowanie odniesień do procesu produkcji, takich jak: odmiany pszenicy, „mielenie przy użyciu kamieni młyńskich” i „wypiekane w piecu opalonym drewnem”;
- umieszczanie ewentualnych informacji dla konsumenta dotyczących zastosowania i cech organoleptycznych ChNP „Pane Toscano”, a także odwołań do historii i kultury.

Takie określenia mogą być używane na etykiecie, pod warunkiem że ich wielkość (tj. wysokość) nie jest większa od wielkości oznaczenia „Pane Toscano”.

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



4. **Związłe 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**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na czynnikach naturalnych, charakterystycznych cechach produktu, a także czynniku ludzkim i metodzie produkcji stosowanej na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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 odmiennych lokalnych ekotypów pszenicy, odmian populacji miejscowej, z których 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 wymaganych 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.

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 miąższ barwy od białej do kości słoniowej w przypadku mąki typu „0” lub jednolitej bursztynowej w przypadku mąki typu „1” lub „2”, 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 pszennych o wysokiej wartości odżywczej (w odróżnieniu od rozpowszechnionego obecnie dodawania zarodków pszennych podczas procesu przetwórczego), jak i tradycyjnemu niestosowaniu soli.

Związek między obszarem geograficznym a jakością i właściwościami produktu ChNP „Pane Toscano” widoczny jest w długim procesie produkcji chleba, dzięki któremu zakwas chlebowy (bez dodatku soli) wydobywa z mąki wzbogaconej zarodkami pszennymi 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 stosowanie soli jako składnika ciasta i przewiduje zastosowanie naturalnego zakwasu chlebowego w procesie fermentacji, użycie mąki pszennej zwyczajnej typu „0”, „1” lub „2”, zawierającej zarodki pszenne, otrzymywanej z wyselekcjonowanych odmian pszenicy uprawianych w Toskanii od początku XX wieku.

Niedodawanie soli do ChNP „Pane Toscano” prawdopodobnie wynika z historycznego, toskańskiego 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., które później zaczęły być uprawiane na obszarze produkcji ChNP „Pane Toscano”.

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

Zawartość zarodków pszennych, które praktycznie są dzisiaj zupełnie niespotykane w zwykłym pieczywie, nie tylko pozytywnie wpływa na właściwości odżywcze ChNP „Pane Toscano”, ale też na proces fermentacji dzięki bogatej zawartości w zarodkach pszennych 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 toskańskiej kuchni produkt.

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

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć 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 (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
