

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 70/13)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PAN DE ALFACAR”

NR WE: ES-PGI-0005-0890-05.09.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Pan de Alfacar”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Produkt objęty nazwą „Pan de Alfacar” to chleb wyrabiany ręcznie podczas co najmniej jednego z etapów jego produkcji. Może mieć jedną z następujących form: „bollo”, „rosco”, „rosca” i „hogaza”, otrzymywane z takiej samej masy początkowej.

Chleb w formie „bollo” ma kształt podłużny, zakończony z każdej strony czubkiem zwanym „teta”, z jednym podłużnym nacięciem. Do obrotu wprowadza się bochenki o masie:

— 80 g dla chleba o długości $20 \pm 3,0$ cm i szerokości $7,5 \pm 2,0$ cm,

— 125 g dla chleba o długości $24 \pm 3,0$ cm i szerokości $9 \pm 2,0$ cm,

— 250 g dla chleba o długości $38 \pm 4,0$ cm i szerokości $10 \pm 2,0$ cm.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Chleb w formie „rosco” ma kształt elipsy o przekroju spłaszczonej rury, charakteryzuje się pewną niesymetrią osiową. Chleb posiada jedno podłużne nacięcie wykonane w najgrubszej części. Odcinek ręcznego złączenia dwóch końców chleba jest cieńszy i nie posiada nacięć. Chleb „rosco” występuje tylko w jednym rozmiarze i waży 250 g, a jego wymiary są następujące: długość $34 \pm 3,0$ cm, szerokość $14 \pm 2,0$ cm, największa średnica wewnętrzna $24 \pm 3,0$ cm.

Chleb typu „rosca” ma kształt okrągły o przekroju spłaszczonej tuby, charakteryzuje się pewną niesymetrią osiową. Jego cechą charakterystyczną jest punkt złączenia dwóch końców, wykonany ręcznie i zwany „suegra” (teściowa). Chleb ten jest nacięty na całej swej długości, z wyjątkiem punktu złączenia. Chleb „rosca” występuje tylko w jednym rozmiarze i waży 500 g, a jego wymiary są następujące: średnica zewnętrzna $28 \pm 3,0$ cm, średnica wewnętrzna $14 \pm 2,0$ cm.

Chleb typu „hogaza” to bochenki o idealnie okrągłym kształcie, z wypukłą górą. W tej właśnie części umieszczone jest znakowanie lub „pintao” – nacięcia w kształcie kwadratu. Chleb ten jest dostępny w trzech rozmiarach: 250 g (średnica wewnętrzna $17 \pm 2,0$ cm), 500 g (dolna średnica $24 \pm 2,0$ cm) i 1 000 g (dolna średnica $32 \pm 3,0$ cm).

Zawartość masy suchej w chlebie wynosi od 65 % do 80 %. Mięsz o kremowobiałej barwie jest elastyczny i łagodny w smaku. Dziurki w mięszu, o zróżnicowanej wielkości, są rozmieszczone w sposób nieregularny. Mięsz ma charakterystyczny kwaśny lub mleczny aromat pochodzący z fermentacji, który może być mało lub średnio intensywny. Skórka, średnio cienka bądź gruba, ma grubość ponad 1,5 mm; jest złota, nieposypana mąką, lekko błyszcząca i stosunkowo gładka.

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

Chleb „Pan de Alfacar” jest otrzymywany ze słabej mąki pszennej ($W = 110 - 150 \times 10^{-4}$ dzuli). Stosunek sprężystości do rozciągliwości ciasta (P/L) wynosi pomiędzy 0,3–0,6. Ph naturalnej masy podstawowej wynosi od 4 do 6 (od 10 % do 25 % mąki dodanej do przygotowania ciasta) i wiąże się z uprzednią fermentacją przeprowadzoną w wyznaczonym obszarze. Woda pochodzi ze źródła Alfacar (od 55 do 62 litrów na 100 kg mąki), stosowane drożdże są biologiczne (*Saccharomyces cerevisiae* L.) i nie przekraczają 3 % masy mąki w cieście, a ilość soli jadalnej mieści się w granicach dozwolonych obowiązującymi przepisami techniczno-sanitarnymi.

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

—

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

Całość procesu wytwarzania tego chleba ma miejsce w obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Chleb jest wprowadzany do obrotu z identyfikacyjną banderolą gwarancyjną, którą stanowi pieczęć.

Etykieta zawiera nazwę „Pan de Alfacar” oraz logo Unii Europejskiej, znajdujące się w tym samym polu widzenia.

Podmioty gospodarcze, które przestrzegają wymogów zawartych w specyfikacji „Pan de Alfacar”, będą mogły wystąpić o banderolę gwarancyjną.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Gminy Alfacar i Víznar, leżące obydwie w północnowschodnim łuku żywej niziny Grenady, posiadają takie same cechy środowiskowe: woda pochodząca ze źródła Alfacar, klimat śródziemnomorski, kontynentalny, wilgotny, właściwy śródziemnomorskim obszarom górskim, oraz mikroklimat pozostający pod wpływem parku krajobrazowego Sierra de Huétor. Terytoria obu gmin mają powierzchnię $29,4 \text{ km}^2$, położone są na wysokości 980 m n.p.m., co jest średnią wysokością, na jakiej leży większość gmin w tym obszarze.

5. Związek z obszarem geograficznym:

Związek produktu z nazwą „Pan de Alfacar” opiera się przede wszystkim, chociaż nie wyłącznie, na renomie historycznej i handlowej, która utrzymała się przez cały XX wiek. Związek ten jest jednak jeszcze głębszy ze względu na środowisko geograficzne, gdyż właściwości charakterystyczne produktu są szczególnie związane z jego pochodzeniem.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne

- Miejscowe środowisko geograficzne o szczególnych cechach naturalnych:

Obszar wytwarzania produktu, na zboczach Sierra de Alfaguara, w sąsiedztwie parku krajobrazowego i rezerwatu przyrody Sierra Nevada, jest źródłem specjalnych, mikro-środowiskowych warunków wytwarzania tego chleba. Z jednej strony jest to obecność tamtejszej mikroflory, składającej się z drożdży i bakterii mlekowych i octowych, które mają wpływ na równowagę mikrobiologiczną zakwasu chlebowego. Z drugiej zaś strony są to szczególne warunki klimatyczne, klimat gór śródziemnomorskich (śródziemnomorski, kontynentalny, wilgotny), które w połączeniu z tamtejszym środowiskiem mikrobiologicznym wpływają na warunki procesu biologicznego fermentacji.

- Szczególne miejscowe zasoby hydrogeologiczne:

W obszarze produkcji „Pan de Alfacar” znajduje się ważna warstwa wodonośna biorąca swój początek w słynnym źródle Alfacar. Jeżeli chodzi o aspekt hydrogeologiczny, parametry hydrotermiczne, hydrochemiczne i izotopowe są zawsze identyczne, bez względu na warunki atmosferyczne panujące w danym momencie. Woda ta posiada właściwości fizyczno-chemiczne sprowadzające się do trzech punktów:

- średnia mineralizacja,
- charakter średnio do silnie zasadowego,
- twardość średnia do wysokiej.

Czynnik ludzki

- Tradycyjne, szczególne praktyki stosowane przy wytwarzaniu chleba „Pan de Alfacar” są następujące:
- praktyka nawilżania ciasta na chleb do wilgotności wynoszącej pomiędzy 55 % a 62 %, co pozwala uzyskać ciasto typu „półmiękkiego”,
- temperatura ciasta pod koniec wyrabiania wynosząca pomiędzy 21 °C a 27 °C,
- praktyka zwana „recentao” polegająca na umieszczaniu ciasta z drożdżami do fermentacji w wiaderkach drewnianych.
- pozostawianie w warunkach naturalnych ciasta zagniecionego w kulę lub uformowanego w blok: ciasto uformowane w blok odpoczywa po wyrobieniu przez 5 do 20 minut; ciasto zagniecione w kulę odpoczywa przez 15 minut,
- formowanie ręczne,
- fermentacja jest procesem jednokrotnym i nieprzerwanym; odbywa się w warunkach naturalnych i trwa od 1 do 2 godzin,
- nacinanie podłużne i poprzeczne bochenków,
- pieczenie chleba w piecach o ogniotrwałym dnie,
- pieczenie „Pan de Alfacar” w piecach, w których już raz uprzednio był tego dnia pieczony chleb.

5.2. Specyfika produktu:

- Sucha masa „Pan de Alfacar”: od 65 % do 80 %.
- Charakterystyczny aromat: wynik połączenia aromatów wytworzonych podczas fermentacji ciasta (fermenty octowe lub mlekowe), o słabej do średniej intensywności.

- Miąższ „Pan de Alfacar”:
 - struktura: elastyczna i delikatna,
 - barwa: kremowobiała,
 - otwory w miąższu: otwory w miąższu, o zróżnicowanej wielkości, są rozmieszczone w sposób nieregularny.
- Skórka „Pan de Alfacar”:
 - grubość: średnia do grubej, przekracza 1,5 mm,
 - kolor złoty, nieposypana mąką, lekko błyszcząca i stosunkowo gładka.
- Wielkość i forma „Pan de Alfacar”:

Zależność pomiędzy masą i objętością różnych form chleba stanowi cechę charakterystyczną tego produktu i wskaźnik gęstości miąższu.

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

- Sucha masa „Pan de Alfacar”: od 65 % do 80 %.

Resztkowa sucha masa „Pan de Alfacar” zależy od czynników naturalnych i ludzkich. Jest bezpośrednio związana z wodą, stopniem nawilgocenia i czasem pieczenia.

- Charakterystyczny aromat „Pan de Alfacar”:

Charakterystyczny dla „Pan de Alfacar” aromat powstaje podczas procesu fermentacji i zależy bezpośrednio od czynników naturalnych i ludzkich.

Do czynników naturalnych zalicza się:

- wodę ze źródła Alfacar o szczególnym składzie fizyczno-chemicznym i korzystnym wpływie na fermentację zaczynu i ciasta,
- naturalne środowisko gór położonych nad Morzem Śródziemnym (park krajobrazowy Sierra de Huétor) zapewnia ekstremalne warunki klimatologiczne (temperatura i wilgotność), jeśli chodzi o proces fermentacji. Roślinność naturalnie tu rosnąca sprzyja z kolei mikrobiologii leśnej, która naturalnie włącza się w proces fermentacji zaczynu.

Czynniki ludzkie o największym znaczeniu:

- okres odpoczynku ciasta w bloku,
- stosowanie wiaderk drewnianych do zaczynu stwarza idealne warunki do pogłębionej fermentacji, pozwala rozwinąć się populacjom mikrobiologicznym i ułatwia powtarzanie procesu fermentacji.

Zarządzanie warunkami naturalnymi (temperatura, wilgotność) w piekarni poprzez kontrolowanie czasu i warunków fermentacji zaczynu.

- Miąższ „Pan de Alfacar”:

Jego barwa, otwory i konsystencja zależą od czynników naturalnych i ludzkich.

Główne czynniki naturalne wpływające na właściwości miąższu:

- Woda ze źródła Alfacar, której szczególne właściwości fizyczno-chemiczne wzmacniają sieć glutenową w słabych mąkach, zwiększając ich zdolność do zatrzymywania CO₂.

Powiązane czynniki ludzkie:

- stopień wilgotności w połączeniu z typem mąki i zdolnością ciasta do zatrzymywania gazów,

- odpoczynek ciasta uformowanego w blok, dzięki czemu otrzymuje się miąsz mniej jednolity, co sprzyja wzmocnieniu sieci białkowej, która powstaje podczas wyrabiania, co z kolei ułatwia zatrzymywanie gazów,
- zagniatanie w kulę, by uniknąć utraty gazów,
- odpoczynek ciasta zagniecionego w kulę (podobnie jak uformowanego w blok) ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia odpowiedniej konsystencji chleba przed ponownym ugniataniem go podczas formowania w bochenki,
- formowanie ręczne bochenków,
- nacięcia pionowe wpływające na objętość bochenków, na ich konsystencję i kształt miąszu, gdyż powodują one utratę gazów w części wierzchniej większą niż przy nacięciu poprzecznym, co z kolei powoduje, że po wsadzeniu do pieca objętość chleba jest nieco mniejsza, a miąsz bardziej zwarty,
- forma chleba odgrywa również rolę w usunięciu gazów i wpływa na konsystencję chleba.

Wybór mąki pszennej oraz całość procesu wytwarzania ma wpływ na barwę miąszu produktu końcowego.

- Skórka „Pan de Alfacar”:

Tworzenie się skórki o grubości ponad 1,5 mm, charakterystycznej dla tego produktu, jest spowodowane stosowanym procesem fermentacji, stopniem nawilgocenia ciasta i rodzajem używanego pieca, w połączeniu z doskonale dobraną długością pieczenia.

Lekki połysk skórki wynika z faktu pieczenia „Pan de Alfacar” w piecach, w których już raz uprzednio był tego dnia pieczony chleb (drugi wypiek), tzn. w momencie kiedy temperatura i wilgotność w piecu są już ustabilizowane.

Złota barwa skórki jest związana z rodzajem stosowanej mąki oraz rodzajem pieczenia, jak również temperaturą i długością pieczenia.

Gładkość skórki jest związana z wilgotnością i procesem fermentacji.

- Wielkość i forma „Pan de Alfacar”:

Wielkość chleba, będąca wskaźnikiem gęstości miąszu i wzrostu ciasta, zależy zarówno od składników „Pan de Alfacar”, jak i od procesu jego wytwarzania, który z kolei zależy od czynników naturalnych i ludzkich takich samych, jak te które przytaczano powyżej w kontekście miąszu.

- Renoma nazwy „Pan de Alfacar”:

Wiele informacji handlowych, reklamowych, społecznych, gospodarczych i historycznych potwierdza stosowanie nazwy „Pan de Alfacar” jako „znaku towarowego” już w XVI wieku.

- Stosowanie nazwy „Pan de Alfacar” jako reklamy handlowej:

Zapis „Pan de Alfacar” jest oznaczeniem handlowym stosowanym w dystrybucji i punktach sprzedaży od 1970 r. Badanie renomy nazwy „Pan de Alfacar” potwierdza, że nazwa ta jest głęboko zakorzeniona w języku codziennym ludności mieszkającej w prowincji Grenada.

- Wzmianki prasowe o renomie handlowej marki „Pan de Alfacar”:

Począwszy od 1982 r. opublikowano na ten temat niezliczone artykuły w prasie lokalnej i krajowej oraz w prasie specjalistycznej; istnieją również wzmianki w prasie międzynarodowej i w internecie. Potwierdzają one renomę „Pan de Alfacar”, jeśli chodzi o aspekt tradycyjny sektora piekarskiego w Alfacar od XVI w., jego umiejętności, cechy charakterystyczne produktu i zdobyte przez niego nagrody.

- Wzmianki dotyczące cech charakterystycznych „Pan de Alfacar”:

Wzmianki takie istnieją w publikacjach technicznych i prasie specjalistycznej i branżowej omawiającej zalety „Pan de Alfacar”, jak również w książce José Carlos Capela opublikowanej w 1991 r. i zatytułowanej „El pan: elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Glosario de los panes de España” („Pieczywo: wytwarzanie, formy, mity, rytuały i gastronomia. Glosariusz hiszpańskiego pieczywa”), w której mowa o „rosco” z Alfacar – jednej z odmian chleba „Pan de Alfacar”.

— Znaczenie produkcji:

Jak wspominał już o tym geograf Bosque Laurel, „w 1950 r. Alfacar i Víznar były najważniejszymi ośrodkami produkcji pieczywa w Grenadzie. W tym samym roku 7 000 kg chleba »Pan de Alfacar«, poszukiwanego przez konsumentów i o najwyższej jakości, było codziennie sprzedawanych w stolicy prowincji.”

— Odniesienia historyczne w literaturze zaświadczone o znaczeniu społeczno-gospodarczym „Pan de Alfacar”:

Opublikowane w 2008 r. opracowanie zatytułowane „»El pan de Alfacar«: tahonas y hornos tradicionales” („»Pan de Alfacar«: piekarnictwo i wypiek tradycyjny”) (Reyes Mesa, J.M. et. al., 2008) potwierdza długą historię tego produktu – od XVI w. do naszych czasów.

Różne publikacje historyczno-geograficzne i zapisy katastralne potwierdzają znaczenie „Pan de Alfacar”. Najważniejsze to: „Libro de Apeo y Repartimiento de Alfacar” („Księga pomiarów terenu i podziału Alfacar”) z 1571 r. i takie samo opracowanie na temat Víznar z 1572 r. po rekonkwiescie Grenady, „Diccionario Geográfico de Málaga y Granada” („Słownik geograficzny Málagi i Grenady”) Tomása Lópeza i Vargasa Machuki (rękopis z 1795 r., Biblioteka Narodowa w Madrycie), kataster markiza Ensenady opublikowany w 1752, F. Henríquez de Jonquera (1987): „Anales de Granada: descripción del reino de Granada y ciudad de Granada, crónica de la Reconquista” („Roczniki Grenady: opis Królestwa Grenady i miasta Grenada – kronika rekonkwisty (1482–1492), wydarzenia z lat 1588–1646” oraz „Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar” („Słownik geograficzny, statystyczny i historyczny Hiszpanii i jej terytoriów zamorskich”) Pascuala Madoza (1845–1850).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_pan_alfacar.pdf

lub

bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Naturalnego (Consejería de Agricultura y Pesca): (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”, specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.