

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 324/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006

## „PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Nr WE: ES-PGI-0005-0608-05.06.2007

## CHOG ( X ) CHNP ( )

1. **Nazwa**

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 2.4. — Wyroby piekarskie.

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

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG) „Pan de Cruz de Ciudad Real” jest to chleb formowany z jednego zwartego kęsa gęstego ciasta na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej, o białym, ścisłym miękiszu, wypiekany w kształcie wypukłego bochenka, z gładką skórką, na którego wierzchniej stronie znajdują się dwa prostopadłe względem siebie nacięcia tworzące krzyż, od którego pochodzi nazwa wyrobu, a także kod odpowiadający numerowi produktu w rejestrze przemysłu piekarniczego, zaś na spodzie znajduje się anagram lub logo CHOG.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Szczególne właściwości tego chleba są następujące:

Otrzymuje się go i wytwarza z twardej masy powstałej na bazie mąki pszennej o następujących wskaźnikach: W pomiędzy 140–200; oraz P/L pomiędzy 0,5–1,0.

Chleb jest okrągły, płaski, ze skórką.

Skórka o grubości od jednego do dwóch milimetrów, delikatna i chrupiąca, w kolorze od złocistego do jasnokasztanowego, o smaku prażonego zboża.

Miękisz: biały, o delikatnej teksturze, gąbczasty, zwarty i bez pęcherzyków lub wolnych przestrzeni, przypominający bawełnę.

Właściwości organoleptyczne chleba: miękisz o intensywnym aromacie zbożowym i przyjemnym, lekko słodkawym smaku; skórka delikatna i chrupiąca w ustach, o smaku prażonego zboża. W normalnych warunkach przechowywania „Pan de Cruz de Ciudad Real” jest przydatny do spożycia przez okres 6-7 dni.

Nie może zawierać pleśni, żadnych osadów odbiegających od normy ani żadnych ciał obcych.

Maksymalna wilgotność miękiszu wynosi 30 %, a kwasowość bochenków wynosi pH 5- pH 7.

Dostępny jest w postaci chleba dużego (750–850 g), chleba małego (550–650 g), funtówki (310–410 g) i bułki krzyżkowej (115–135 g)

### 3.3. Surowce (wyłącznie w przypadku produktów przetworzonych)

Mąka z pszenicy zwyczajnej o następujących wskaźnikach: W pomiędzy 140 a 200; oraz P/L pomiędzy 0,5 a 1,0.

### 3.4. Pasze

(wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

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

Chleby objęte CHOG „Pan de Cruz de Ciudad Real” wytwarzane są z pszennej mąki chlebowej, wody, soli, drożdży naturalnych oraz dozwolonych ulepszcaczy i dodatków. Mąka powinna charakteryzować się następującymi wskaźnikami: W pomiędzy 140 a 200; oraz P/L pomiędzy 0,5 a 1,0.

Średni wskaźnik przetworzenia wynosi 110–125 kg chleba na każde 100 kg mąki, w zależności od masy bochenków.

Proces wytwarzania chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan de Cruz de Ciudad Real” obejmuje etapy opisane w niniejszym punkcie:

#### 1) Mieszanie

Wyrabianie ciasta odbywa się w mechanicznej mieszarce do czasu uzyskania jednorodnej masy, przez okres od 20 do 30 minut w zależności od typu wykorzystywanej miesiarki, przy czym temperatura masy wychodzącej z miesiarki nie powinna przekraczać 24–25 °C.

#### 2) Uszlachetnianie i ugniatanie

Ciasto przepuszcza się kilkakrotnie przez ugniatarkę, najlepiej łopatkową, do czasu uzyskania delikatnej, elastycznej masy.

#### 3) Ważenie

Ponieważ chleb ten jest wytwarzany ręcznie, ważenie odbywa się na wadze wolumetrycznej, na wadze elektronicznej lub na wagodzielarce. Jednostki wagowe wyrobionej masy, wyrażone w gramach, w celu uzyskania różnego rodzaju bochenków, przedstawiają się następująco: chleb duży między 900 a 1 000 g; chleb mały między 660 a 760 g; funtówka między 370 a 470 g oraz bułka krzyżkowa między 150 a 180 g.

#### 4) Formowanie

Formowanie ręczne poprzez ugniatanie kęsu masy rękoma aż do uzyskania bryły w formie stożka, unikając przy tym przyklejenia się jakiegokolwiek osadu. Następnie uformowany stożek zostaje spłaszczony aż uzyska kształt koła, a następnie rozwałkowany. Kolisty kształt zostaje powiększony, ale robi się to poprzez rozwałkowanie krawędzi, zaś warstwa ciasta w środku pozostaje grubsza.

### 5) Fermentacja

Po uformowaniu chleba odkłada się go na deski pokryte płótnem lub podobną tkaniną i rozpoczyna się proces fermentacji w temperaturze otoczenia, podczas którego następuje wytworzenie się delikatnej skórki. Właściwa temperatura i wilgotność względna otoczenia w pomieszczeniu przeznaczonym do fermentacji powinny wynosić odpowiednio od 26 do 30 °C i od 40 do 45 % wilgotności. Czas fermentacji waha się od 1 godziny 20 minut do 2 godzin i 20 minut, w zależności od temperatury panującej w pomieszczeniach.

### 6) Nacięcia

Nacięcia również wykonuje się ręcznie. Po zakończeniu procesu fermentacji, na wierzchniej stronie bochenka wykonuje się dwa prostopadłe nacięcia w formie krzyża. Następnie wykonuje się oznaczenie po drugiej stronie chleba, czyli na spodzie bochenka, umieszczając logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pan de Cruz de Ciudad Real”. Wymiary logo są następujące: dla chleba dużego i małego o średnicy 6 centymetrów, dla funtówki i bułki krzyżkowej o średnicy 4 centymetrów. Następnie bochenek odkłada się na 10 do 15 minut aby nacięcia nabrały odpowiedniej konsystencji poprzez wytworzenie się skórki.

### 7) Wkładanie do pieca

Wkładanie do pieca odbywa się ręcznie, poprzez ułożenie na szufli wierzchnią stroną do dołu.

### 8) Wypiek

Chleb wypiekany jest w piecach wyposażonych w spód i ściany z materiału ognioodpornego. Całkowity czas wypieku wynosi od 30 do 50 minut. Przez pierwsze 15 minut temperatura pieca winna być ustawiona na 250 °C, a przez pozostałe 15 do 35 minut temperatura pieca powinna spaść do 200 °C.

### 9) Wyjmowanie z pieca

Chleb wyjmuje się z pieca przy pomocy szufli i układa na wózkach z drewnianymi półkami w celu zapewnienia odpowiedniego przewiewu i schłodzenia. Po wystygnięciu bochenki są gotowe do wysyłki.

## 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

Bochenki chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan de Cruz de Ciudad Real” są wprowadzane do obrotu w opakowaniach, jeżeli wymaga tego obowiązujące prawo.

W przypadku pakowania chleba, będzie się ono odbywać w strefie produkcyjnej dla potrzeb zachowania wszelkich jego właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych i przedłużenia w ten sposób okresu przechowywania.

## 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Bochenki chleba objętego niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym będą oznaczane i opatrywane etykietami w celu ich właściwej identyfikacji w następujący sposób:

Po stronie przedniej będą posiadać dwa głębokie nacięcia prostopadłe względem siebie tworzące krzyż. W jednym z utworzonych w ten sposób pól znajdować się będzie kod odpowiadający numerowi produktu z rejestru przemysłu piekarskiego, a w drugim etykieta przeznaczona do stosowania na produktach spożywczych, na której będzie się znajdować logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pan de Cruz de Ciudad Real”, logo europejskie chronionych oznaczeń geograficznych oraz indywidualny kontrolny numer porządkowy chleba oraz nazwa jednostki certyfikującej.

Na odwrocie bochenki będą miały wybitą anagram lub logo chronionego oznaczenia geograficznego utworzone przez niewielkie perforacje w skórce.

#### 4. Krótki opis obszaru geograficznego

Obszar, na którym wytwarza się chleb objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan de Cruz de Ciudad Real”, obejmuje wszystkie gminy prowincji Ciudad Real.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyficzny charakter obszaru geograficznego

Jeśli chodzi o temperatury i wilgotność powietrza, klimat obszaru geograficznego pozwala na fermentację przeprowadzaną najczęściej w temperaturze otoczenia, przy temperaturach i wilgotności odpowiadających tym w pomieszczeniu fermentacyjnym, to znaczy w temperaturze od 26 do 30 °C oraz pomiędzy 40 a 45 % względnej wilgotności powietrza.

Niemechaniczna metoda produkcji chleba „Pan de Cruz de Ciudad Real” o uznanej reputacji charakteryzuje się następującymi specyficznymi cechami:

Ręczne formowanie i nacinanie, jak również nacięcie w formie krzyża na wierzchniej stronie, oznaczenia perforowane na odwrocie oraz pozostawienie chleba na 10 do 15 minut przed włożeniem go do pieca stroną z nacięciami w formie krzyża skierowaną do dołu.

##### 5.2. Specyfika produktu

Chleb tworzy zwarty bochenek o dużej gęstości posiadający gładką, delikatną i grubą skórkę, twardy i biały miąższ, intensywny zbożowy aromat oraz przyjemny, lekko słodkawy smak.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi (w przypadku CHNP) albo jakością, renomą i innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG).

„Pan de Cruz de Ciudad Real” pochodzi z okręgu Calatrava w prowincji Ciudad Real wchodzącej w skład Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-La Mancha, a jego początki datują się od epoki Zakonu Rycerskiego Calatrava w XIII w.

Renoma tego chleba jest historycznie związana z życiem dawnych osadników w tym regionie, ze względu na ich długie przebywanie domena polu, co w połączeniu z istniejącymi warunkami meteorologicznymi zmuszało ich do zaopatrywania się w produkty spożywcze o długiej trwałości, łatwe w przechowywaniu i posiadające dużą wartość odżywczą.

Dlatego też dawni robotnicy rolni i pasterze używali tego rodzaju chleba podczas długotrwałego przebywania na polach i pastwiskach, a następnie chleb ten ze względu na swoją przydatność został zaadoptowany przez rycerzy z zakonu Calatrava dla potrzeb ich logistyki militarnej podczas Rekonkwisty, później zaś jego wykorzystanie zostało rozszerzone o inne sposoby zastosowania w gastronomii, czy to do bezpośredniej konsumpcji w potrawach, czy jako dodatek do innych dań, co spowodowało rozprzestrzenienie się jego spożycia w innych środowiskach prowincji Ciudad Real.

Historyczna jakość chleba „Pan de Cruz” została utrzymana przez podstawową tradycję jego wytwarzanego ręcznie wyrobu z wykorzystaniem specjalnych pieców, co pozwoliło mu zachować wyróżniające go właściwości typowego pieczywa lokalnego związanego z potrzebami występującymi na obszarze prowincji Ciudad Real, co stanowi o jego wyjątkowości.

Liczne lokalne dania o historycznych regionalnych przepisach, w których chleb „Pan de Cruz” jest głównym składnikiem, zachowały się do dzisiaj. Stanowi to dowód trwałości w czasie, jeśli chodzi o kulinarne wykorzystanie tego charakterystycznego produktu gastronomii regionalnej, dostępnego wyłącznie w prowincji Ciudad Real, co ustanawia specyficzne powiązanie o charakterze geograficznym.

Chleb „Pan de Cruz” wypiekany rzemieślniczo od wieków miał w swojej historii okresy zwiększonej produkcji, w czasach późniejszych zaś jego spożycie spadło. Tym niemniej sława tego pieczywa spowodowała ponowny wzrost jego spożycia powodując powstanie dużego popytu ze strony konsumentów zarówno hiszpańskich, jak i zagranicznych, ze względu na popularność wysokojakościowych produktów regionalnych.

Temperatura i wilgotność powietrza panująca na tym obszarze geograficznym umożliwia fermentację w temperaturze otoczenia, dzięki czemu na pieczywie powstaje delikatna skórka i nie wymaga ono nadmiernego ciepła, lecz z pewnością potrzebuje odpowiednich warunków w celu wykonania nacięć i przeprowadzenia wypieku w ten sposób, by otrzymać bochenki o określonych, wyróżniających je właściwościach wymienionych w punkcie 5.2 niniejszego dokumentu.

Metoda wytwarzania była opracowywana na przestrzeni wielu wieków tradycji piekarniczej.

Szczególny, w większości niemechaniczny sposób wytwarzania wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym nacięciem w formie krzyża, które chroni skórkę przed pękaniem podczas pieczenia. Podobnie proces fermentacji jest dostosowany do warunków wilgotnościowych i temperaturowych obszaru geograficznego.

#### **Informacje dotyczące publikacji specyfikacji produktu**

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

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---