

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 314/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

„PAN DE ALFACAR”

Nr UE: PGI-ES-0890-AM01 - 29.9.2021 r.

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Pan de Alfacar”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

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

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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,oraz 250 g dla chleba o długości  $38 \pm 4,0$  cm i szerokości  $10 \pm 2,0$  cm.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Chleb „Pan de Alfacar” jest otrzymywany ze słabej mąki pszennej ( $W=110-150 \times 10^{-4}$  dzule). 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. *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.

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

—

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

Chleb musi być wprowadzany do obrotu ze znakiem gwarancyjnym wykonanym poprzez stemplowanie na gorąco. Na znaku należy umieścić literę „A” i numer identyfikacyjny piekarni, która wyprodukowała każdy chleb.

Jeżeli chleb jest pakowany, musi być zgodny z wymogami obowiązującego prawodawstwa. Ponadto nazwa „Pan de Alfacar” i logo UE muszą znajdować się na opakowaniu w tym samym polu widzenia.

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 km<sup>2</sup>, 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 utrwaliła 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,

zasadowość od średniej do wysokiej,

odporność roślin od średniej do wysokiej.

#### Czynnik ludzki

Tradycyjne, szczególnie 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 zagniecione 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.

Mięsz „Pan de Alfacar”:

tekstura: elastyczna i delikatna,

barwa: kremowobiała,

pęcherzyki powietrza w mięszu: o zróżnicowanej wielkości, są rozmieszczone w sposób nieregularny.

Skórka „Pan de Alfacar”:

grubość: średnia do grubej, przekracza 1,5 mm,

barwa: kolor złoty, nieposypana mąką, lekko błyszcząca i stosunkowo gładka.

Waga i różne kształty „Pan de Alfacar”:

zależność pomiędzy masą i objętością różnych form chleba stanowi cechę charakterystyczną tego produktu i wskaźnik gęstości miąszu.

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)*

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 rozwinać się populacjom mikrobiologicznym i ułatwia powtarzanie procesu fermentacji,

kontrolowanie warunków naturalnych (temperatura, wilgotność) w piekarni poprzez kontrolowanie czasu i warunków fermentacji zaczynu.

Miąsz „Pan de Alfacar”:

Jego barwa, pęcherzyki powietrza i konsystencja zależą od czynników naturalnych i ludzkich.

Główne czynniki naturalne wpływające na właściwości miąszu:

woda ze źródeł Alfacar. Woda ze źródła Alfacar, której szczególnie właściwości fizyczno-chemiczne wzmacniają sieć glutenową w słabych mąkach, zwiększając ich zdolność do zatrzymywania CO<sub>2</sub>.

Najważniejsze 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 mniejsza, a miąsz nieco 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.

Waga i różne kształty „Pan de Alfacar”:

Waga jest wskaźnikiem gęstości chleba; 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 miąższu.

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 Carlosa 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 zaświadczaające 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 rekonkwiecie Grenady, „Diccionario Geográfico de Málaga y Granada” („Słownik geograficzny Málaga 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 (1482-1492) sucesos de los años 1588-1646” („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 produktu***

Pełny tekst specyfikacji dotyczącej nazwy jest dostępny pod następującym linkiem:

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Pan\\_Alfacar\\_mod.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Pan_Alfacar_mod.pdf)

lub też bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa y Rozwoju Obszarów Wiejskich (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu:

„Temas” / „Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria” / „Calidad” / „Denominaciones de Calidad” / „Productos de panadería y repostería”. Specyfikacje znajdują się pod nazwą danego znaku jakości.

---