

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 324/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

AZ 510/2006/EK RENDELET

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

EK-szám: ES-PGI-0005-0608-05.06.2007

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés**

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

2.4. osztály – Kenyér

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés (OFJ) oltalma alatt álló termék fehér búzalisztből nyújtással előállított, tömött, fehér bélzettel rendelkező, tömör, sűrű, domború formájú cipó, amelynek héja sima, és tetején két, egymásra merőleges mély bevágás található kereszt alakban, amelyről nevét kapta, valamint ugyanott szerepel az előállító sütőipari cég regisztrációs száma, alján pedig a földrajzi jelzés anagrammája, illetve logója van feltüntetve.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A kenyér jellemzői:

Fehér búzalisztból előállított kemény tésztából készül, amelynek W értéke 140 és 200 között, P/L viszonyozsáma 0,5 és 1,0 között van.

Kerekded, lapított alakú, héjas termék.

Héja egy-két milliméter vastagságú, ropogósan puha, színe az aranytól a világos gesztenyéig terjed, sajátos pörkölt gabona ízű.

Bele fehér színű, puha, rugalmas, tömör, nem lyukacsos és nem vattaszerű.

A kenyér érzékszervi tulajdonságai: a kenyérbél erőteljes gabona aromájú, a szájban kellemes, enyhén édes, a héj a szájban ropogósan puha, pörkölt gabona ízű. Átlagos tárolási körülmények között a „Pan de Cruz de Ciudad Real” hat-hét napig tartható el.

Nem penészesedik, nem tartalmaz semmiféle rendellenes maradványanyagot vagy idegen anyagot.

A kenyérbél víztartalma legfeljebb 30 %, az egyes kenyerek pH-értéke 5–7 lehet.

Kiszerezése: nagy cipó (750–850 g), kis cipó (550–650 g), buci (310–410 g) és a „panecillo de cruz” elnevezésű zsemle (115–135 g).

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén)

Fehér búzaliszt, amelynek W értéke 140 és 200 között, P/L viszonyozsáma 0,5 és 1,0 között található.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

–

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés oltalma alatt álló kenyeret kizárólag fehér kenyérlisztből, vízből, sóból, természetes kovászból, valamint engedélyezett javítóanyagokból és adalékanyagokból készítik. A liszt tulajdonságaira vonatkozó mutatók: W értéke 140 és 200 közé, P/L viszonyozsáma 0,5 és 1,0 közé esik.

100 kg lisztből átlagosan 110–125 kg kenyér állítható elő, az egyes darabok súlyától függően.

A „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés oltalma alatt álló kenyér előállításának folyamata az alábbi szakaszokból áll:

1. Dagasztás

A dagasztáshoz mechanikus dagasztógépet használnak; a dagasztás időtartama a homogén tészta előállításához szükséges idő, amely a dagasztógép típusától függően 20–30 perc, figyelembe véve, hogy a dagasztógépből kikerülő tészta hőmérséklete ne haladja meg a 24–25 °C-ot.

2. Finomítás vagy gyúrás

A finomítás vagy gyúrás – lehetőleg lécbordás kialakítású – gyúrógéppel történik, amelyen a műveletet addig ismétlik, amíg a tészta finommá, ruganyossá nem válik.

3. Mérés

Mivel háziipari termékről van szó, mérése térfogatmérő, elektronikus mérleg vagy térfogatós adagoló segítségével történik. A különböző darabok előállításához szükséges tészta tömege: a nagy cipóhoz 900–1 000 g, a kis cipóhoz 660–760 g, a bucihoz 370–470 g, a „panecillo de cruz” elnevezésű zsemlehez 150–180 g.

4. Formázás

A formázás manuálisan történik, a tésztadarabot kézzel kúpos alakúra gömbölyítik, felületéről minden maradványt eltávolítanak. A továbbiakban az anyagot korong formájúra nyomják össze, majd e korong átmérőjét oly módon megnagyobbítják, hogy a kenyér széle elvékonyodjon, középső része pedig megmaradjon magasabbnak.

5. Kelesztés

A megformázott kenyeret lenvászonnal vagy hasonló textíliával borított deszkákra helyezve szobahőmérsékleten pihentetik, ekkor kezdődik a tészta kelése, amelynek során vékony héj keletkezik. A kelesztőkamra megfelelő hőmérséklete és páratartalma 26–30 °C, illetve 40–45 %. A kelesztési idő 1 óra 20 perc és 2 óra 20 perc között mozog, az adott szobahőmérséklettől függően.

6. Bevágás

A bevágás is manuálisan történik. A megkelt kenyér tetejét két, egymásra merőleges mély vágással, kereszt alakban megjelölik. Ezután kerül sor a kenyér másik oldalának (aljának) megjelölésére a „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés logójával. A nagy és a kis cipók esetén a logó átmérője 6 cm, a bución és a zsemleken 4 cm. Ezt követően a kenyeret 10–15 percig pihentetik, ezalatt kéreg keletkezik és a bevágás megszilárdul.

7. Kemencébe helyezés

A kenyeret tetejükkel lefelé lapát segítségével manuálisan helyezik el a kemencében.

8. Sütés

A kenyeret tűzálló anyagból készült fenékkal és falakkal rendelkező kemencében sütik. A sütési idő 30–50 perc. A sütés első 15 perce alatt a kemence hőmérséklete 250 °C, a fennmaradó 15–35 perc alatt a hőmérsékletet 200 °C-ra kell csökkenteni.

9. A kemencéből való kivétel

A kenyeret lapát segítségével kivesszük a kemencéből, és fapalcokkal ellátott kis kocsikra helyezve szellőztetik és hűtik. A kihűlt cipók ezután szállíthatók.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Azokban az esetekben, amikor a hatályos jogszabályok ezt előírják, a „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés oltalma alatt álló kenyeret csomagolva értékesítik.

Ha a kenyér csomagolásra kerül, a csomagolást a kenyér összes fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságának megőrzése és ezáltal eltarthatóságának növelése érdekében ott kell elvégezni, ahol az előállítás folyik.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A földrajzi jelzés oltalma alatt álló kenyér megfelelő azonosítása érdekében az alábbi jelöléseket és címkézést kell alkalmazni:

A kenyér tetején két, egymásra merőleges, mély bevágást kell tenni kereszt alakban. Az így létrejött negyedek közül az egyikben az előállító kenyérgyár regisztrációs számát kell feltüntetni, egy másikban pedig az „Étkezési felhasználásra” címkét kell elhelyezni, amely tartalmazza a „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés logóját, a földrajzi jelzés európai logóját, a kenyér egyedi ellenőrző sorszámát és a felügyeleti szerv megjelölését.

A kenyér alján a kenyérhéjban a földrajzi jelzés apró lyukakból formált anagrammáját vagy logóját kell elhelyezni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pan de Cruz de Ciudad Real” földrajzi jelzés oltalma alatt álló kenyér előállítási területe Ciudad Real tartomány összes települését magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület éghajlata, különösen pedig hőmérséklete és páratartalma általában lehetővé teszi, hogy a kelés a kelesztőkamrában szobahőmérsékleten, a levegő 26–30 °C-os hőmérséklete, illetve 40–45 %-os relatív páratartalma mellett történjen.

A „Pan de Cruz de Ciudad Real” hírneves, házias előállítási módszerének sajátosságai a következők:

Manuális formázás, vágás, valamint a kereszt alakú bevágás a kenyér felső részén, a lyukakból formált jelölés az alsó részen, valamint a 10–15 perces pihentetés, mielőtt a kenyeret a kereszt alakú vágással lefelé a kemencébe helyezik.

5.2. A termék sajátosságai

A kenyér tömör és sűrű, héja sima, finom és vastag, tömött és fehér bélzete erőteljes gabonaaromával rendelkezik, a szájban kellemes és enyhén édes ízű.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Pan de Cruz de Ciudad Real” származási helye a Kasztília-La Mancha autonóm körzet Ciudad Real tartományában található Calatrava járás, eredete a Calatrava Lovagrend korára, a XIII. századra nyúlik vissza.

A kenyér hírneve történelmileg összekapcsolódott a térség korabeli lakóinak életkörülményeivel, akik hosszú időt töltöttek kinn a határban, és ezért, valamint az éghajlati viszonyok miatt jól eltartható, könnyen tartósítható és tápláló élelmiszerekre volt szükségük.

Ezért történt, hogy a térségben egykor élő földművesek és pásztorok ezt a kenyeret vitték magukkal, amikor hosszabb időre a határba indultak, és előnyös tulajdonságai miatt a Calatrava lovagok is ezt használták élelmiszerként a Reconquista alatti katonai akcióik során. Később a helyi gasztronómia másféle formában is felhasználta: közvetlenül, különböző ételek, fogások alapanyagaként csakúgy, mint közvetve, más ételek kíséretében. Fogyasztása később átterjedt Ciudad Real tartomány más területeire is.

A Pan de Cruz kiváló minőségének híre a történelem folyamán annak köszönhetően maradt fenn, hogy a kenyeret készítő sütődék lényegében megőrizték a házias előállítás hagyományait, és így Ciudad Realban fennmaradhettek ennek a tipikus kenyérnek a keresletnek megfelelően kialakult megkülönböztető, egészen egyedülálló sajátosságai.

A régióban mind a mai napig több olyan hagyományos helyi ételt készítenek, amelyeknek a Pan de Cruz a legfontosabb alapanyaga. Ez is azt bizonyítja, hogy egy, a regionális gasztronómiában sajátos szerepet betöltő, de kizárólagosan Ciudad Real tartományra jellemző termék kulináris használatának megőrzése idővel sajátos földrajzi összetartozást hozhat létre.

A századokon át házias formában készített Pan de Cruz kenyérnek voltak olyan korszakai, amikor nagy mennyiségben állították elő, máskor fogyasztása visszaesett. Azonban ismertségének és hírnevének köszönhetően e kenyérfajta fogyasztása jelenleg növekvőben van, és a minőségi regionális termékek fogyasztása iránti egyre jelentősebb igény következtében mind helyben, mind az előállítási területen kívül egyre nagyobb keresletnek örvend a fogyasztók részéről.

A földrajzi térség hőmérséklete és páratartalma megfelelő körülményeket teremt ahhoz, hogy a kelés, a kenyér finom héjának kialakulása túlzott hőbevitel nélkül, szobahőmérsékleten menjen végbe; ugyanakkor biztosítani kell a kenyér bevágásának és kemencébe helyezésének feltételeit ahhoz, hogy a kenyér rendelkezzen a jelen dokumentum 5.2. pontjában említett sajátos tulajdonságokkal.

Az előállítási mód a hagyományos kenyérfőzés évszázadai alatt alakult ki.

A sajátos és nagyrészt házilagos elkészítési mód legjellegzetesebb megnyilvánulása a kereszt alakú bevágás, amelynek köszönhetően a kenyér héja nem repedezik meg a sütés folyamán. Hasonlóképpen, a kelesztési eljárás igazodik a térségre jellemző hőmérsékleti viszonyokhoz és a levegő páratartalmához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(Az 510/2006/EK rendelet 7. cikkének (5) bekezdése)

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