

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2013/C 70/13)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu <sup>(2)</sup>**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”PAN DE ALFACAR”**

**EY-N:o: ES-PGI-0005-0890-05.09.2011**

**SMM ( X ) SAN ( )**

1. **Nimi:**

”Pan de Alfacar”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 2.4. Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Suojatulla nimityksellä ”Pan de Alfacar” tarkoitetaan leipää, jonka leivonnassa ainakin yksi vaihe tapahtuu käsin ja jonka tarjontamuotona voivat olla ”bollo”, ”rosco”, ”rosca” ja ”hogaza” (leivotaan samasta taikinasta).

”Bollo” ovat pitkulaisia sämpylöitä, joiden kummassakin päässä on ”tutin” muotoinen kärki (teta) ja joissa on yksi pitkittäinen viilto. Niitä myydään seuraavissa painoluokissa:

— 80 g, pituus  $20 \pm 3,0$  cm ja leveys  $7,5 \pm 2,0$  cm

— 125 g, pituus  $24 \pm 3,0$  cm ja leveys  $9 \pm 2,0$  cm

— 250 g, pituus  $38 \pm 4,0$  cm ja leveys  $10 \pm 2,0$  cm

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

”Rosco” on soikion muotoinen litistetty rinkeli, pitkittäissuunnassa epäsymmetrinen. Leivän pulleamassa osassa on yksi pitkittäinen kohtisuoraan leikattu viilto. Käsin työstettävä liitoskohta on ohuempi, eikä siinä ole viiltoa. Roscolla on vain yksi kokoluokka. Leivän paino on 250 g ja mitat seuraavat: pituus  $34 \pm 3,0$  cm, leveys  $14 \pm 2,0$  cm ja sisäaukon suurin läpimitta  $24 \pm 3,0$  cm.

”Rosca” on muodoltaan pyöreä, symmetrinen rinkeli. Sen tunnistaa käsin työstetystä liitoskohdasta, jolle on annettu nimi ”suegra”. Korkeimpaan kohtaan on vedetty kohtisuora viilto leivän koko pituudelta liitoskohtaa lukuun ottamatta. Roscalla on vain yksi kokoluokka. Leivän paino on 500 g, ulkoläpimitta on  $28 \pm 3,0$  cm ja sisäaukon läpimitta  $14 \pm 2,0$  cm.

”Hogazas” ovat täysin pyöreitä, yläosasta hieman kaareutuvia leipiä. Yläosassa on neljän kohtisuoraan leikatun viillon väliin jäävä neliönmuotoinen leima tai ”pintao”. Leipiä on tarjolla kolmessa painoluokassa: 250 g (vähimmäisläpimitta  $17 \pm 2,0$  cm), 500 g (vähimmäisläpimitta  $24 \pm 2,0$  cm) ja 1 000 g (vähimmäisläpimitta  $32 \pm 3,0$  cm).

Leivän kuiva-ainepitoisuus on 65–80 prosenttia. Sisus on kimmoisaa ja pehmeää, väriltään kermanvaaleaa. Sisus on hyvin huokoinen, huokokset ovat jakautuneina epäsäännöllisesti ja ne ovat eri kokoisia. Leivässä on kevyt tai keskivahva etikkahappokäymiselle ja/tai maitohappokäymiselle ominainen tuoksu. Kuori vaihtelee keskipaksusta paksuun ja on vähintään 1,5 mm. Väriltään se on kullankeltainen. Kuorissa ei ole jauhopölyä, ja sen pinta on hieman kiiltävä ja melko sileä.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Pan de Alfacar leivotaan vehnäjauhoista, joilla taikinan kaasunpidätyskyky on alhainen ( $W = 110 - 150 \times 10^{-4}$  joulea) ja taikinan venytysvastuksen ja venyvyyden välinen suhdeluku (P/L) on 0,3–0,6; kyseisellä alueella aiemmin tehdystä taikinasta saadusta luonnollisesta taikinajuuresta, jonka pH on 4–6 (sitä käytetään 10–25 % taikinaan lisättävien jauhojen määrästä); Alfacarin lähdevedestä (55–62 litraa vettä/100 kg jauhoja); leivinhievasta (*Saccharomyces cerevisiae* L.) (enintään 3 % jauhojen painosta) ja ruokasuolasta (määrä voimassa olevien terveys-suositusten mukainen).

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Koko valmistus tapahtuu 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Leivät toimitetaan markkinoille varustettuina kiekonmuotoisella takuusinettillä, josta ne tunnistetaan.

Etiketissä on oltava näkyvillä nimi ”Pan de Alfacar” sekä Euroopan unionin tunnus.

Takuusinettä voivat hakea talouden toimijat, jotka täyttävät Pan de Alfacar -eritelmän vaatimukset.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Granadan tasangon koillisosassa sijaitsevilla Alfacarin ja Víznarin kunnissa on samanlainen luonnonympäristö: Alfacarin lähteestä tuleva vesi, Välimeren vuoristoisille alueille tyypillinen subhumidi mannerilmasto sekä mikroilmasto, johon vaikuttaa sijainti Sierra de Huétorin luonnontuonon läheisyydessä. Kyseisten kahden kunnan pinta-ala on yhteensä  $29,4 \text{ km}^2$ , ja niiden väestökeskukset sijaitsevat keskimäärin 980 metrin korkeudella merenpinnasta.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Tuotteen yhteys Pan de Alfacar -nimeen perustuu perimmältään mutta ei yksinomaisesti sen historialliseen ja kaupalliseen maineeseen, joka on vakiintunut 1900-luvun kuluessa. Vielä enemmän yhteys liittyy kuitenkin maantieteelliseen ympäristöön, sillä tuotteen erityisominaisuuksien on katsottava ennen kaikkea johtuvan sen alkuperästä.

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

#### Luontoon liittyvät tekijät

- Paikallinen maantieteellinen ympäristö ja sen erityiset ympäristöolosuhteet

Tuotantoalue Sierra de Alfacarin rinteillä Sierra de Huétorin luonnonpuiston vieressä ja lähellä Sierra Nevadan kansallis- ja luonnonpuistoa määrää ratkaisevasti mikroympäristön, jossa leivän tuotanto tapahtuu. Yhtäältä siihen vaikuttaa hiivasienten ja maitohappo- ja etikkahappobakteerien muodostama mikroeliöstö, joka vaikuttaa leivän valmistuksessa käytettävien taikinajuurten mikrobitasapainoon. Toisaalta erityiset ilmasto-olot, välimerellinen vuoristoilmasto (Välimeren alueen subhumidi mannerilmasto) määrää yhdessä kotoperäisen mikrobiston kanssa olosuhteet biologisille käymisprosesseille.

- Erityiset paikalliset hydrogeologiset varannot

Pan de Alfacar -leivän tuotantoalueella on merkittävä pohjavesijärjestelmä, jonka vesi suihkuu päivänvaloon kuuluisassa Alfacarin lähteessä. Sen hydrotermiset, hydrokemialliset ja isotooppiset ominaisuudet pysyvät jatkuvasti samoina ilmastollisista vaihteluista riippumatta. Kyseisen veden kolme pääasiallista fysikaalis-kemiallista ominaisuutta ovat:

- keskimääräinen mineraalipitoisuus,
- keskimääräinen emäksisyys,
- keskimääräinen kovuus.

#### Inhimilliset tekijät

- Pan de Alfacar -leivän valmistuksessa käytetyt perinteiset erityiskäytännöt voidaan esittää seuraavasti:

- Taikinaan lisätään vettä 55–62 prosenttia, jolloin siitä tulee puolilöysää.

- Taikinan lämpötila alustuksen lopussa on 21–27 °C.

- Käytetään puusammioissa käymisen kautta uudistunutta taikinajuurta.

- Annetaan taikinan levätä massana tai paloina luonnollisissa olosuhteissa.

Taikinamassan annetaan levätä alustuksen jälkeen 5–20 minuuttia. Paloilla lepoaika on vähintään 15 minuuttia.

- Leivät muotoillaan käsin.
- Leivät nostatetaan vain kerran ja yhtäjaksoisesti luonnollisissa olosuhteissa 1–2 tunnin ajan.
- Leipiin tehdään pituussuuntaiset kohtisuorat viillot.
- Leipä paistetaan uunissa, jonka pohja heijastaa lämpöä.
- Pan de Alfacar -leipä paistetaan vasta toisesta uunillisesta alkaen.

### 5.2 Tuotteen erityisyys:

- Pan de Alfacar -leivän kuiva-ainepitoisuus 65–80 prosenttia.

- Ominaisuus, joka perustuu taikinan nostatusvaiheeseen (etikkahappokäyminen ja/tai maitohappokäyminen) syntyviin aromaattisiin yhdisteisiin; kevyt tai keskivahva.

- Pan de Alfacar -leivän sisus:
  - Rakenne: kimmoisa ja pehmeä
  - Väri: kermanvaalea
  - Huokosrakenne: runsaasti eri kokoisia huokosia, jakautuneet epäsäännöllisesti.
- Pan de Alfacar -leivän kuori:
  - Paksuus: keskipaksu tai paksu, yli 1,5 mm
  - Väri kullankeltainen, hieman kiiltävä ja melko sileä.
- Pan de Alfacar -leivän mitat:
 

Kuhunkin kokoluokkaan luokiteltavan leivän painon suhde sen tilavuuteen on erityisominaisuus, joka ilmaisee tuotteen tiivyyden.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

- Pan de Alfacar -leivän kuiva-ainepitoisuus: 65–80 prosenttia
 

Pan de Alfacar -leivän hehkutusjäännös riippuu sekä luontoon että ihmiseen liittyvistä tekijöistä. Siihen vaikuttavat suoraan vesi, kosteuspitoisuus ja paistoaika.
- Pan de Alfacar -leivän ominaistuoksu:
 

Käymisprosessien tuloksena syntyvään Pan de Alfacar -leivän ominaistuoksuun vaikuttavat suoraan sekä luonnonolosuhteet että inhimilliset tekijät.

Määräviä luontoon liittyviä tekijöitä ovat seuraavat:

- Alfacar-lähteen vesi, jonka ominainen fysikaalis-kemiallinen koostumus vaikuttaa suotuisasti taikinajuudessa ja varsinaisessa leipätaikinassa tapahtuvaan käymisprosessiin.
- Välimeren alueen vuoristoinen luonnonympäristö (Sierra de Huétorin luonnonpuisto) tarjoaa käymisprosesseihin sopivat ilmastolliset (lämpötila ja kosteus) ääriolosuhteet. Paikallinen kasvillisuus suosii metsämikrobiston kehittymistä, ja tämä puolestaan osallistuu käymisprosesseihin luonnollisella tavalla toimimalla taikinajuudessa.

Inhimillisistä tekijöistä eniten vaikuttavat seuraavat:

- Taikinamassan lepuuttaminen.
- Puusammioiden käyttö taikinajuurten tuotannossa säätelee ihanteellisiksi mikrobikäymisen hienosäätöä, mikrobikasvustojen kehitystä ja käymisprosessin uusiutumista ajatellen.

Luonnonolojen (lämpötila ja kosteus) säätely työskentelytilassa kontrolloimalla taikinassa tapahtuvaan käymiseen kuluvaa aikaa ja käymiseen vaikuttavia olosuhteita.

- Pan de Alfacar -leivän sisus:
 

Väri, huokoisuus ja rakenne riippuvat luonnonolosuhteista ja inhimillisistä tekijöistä.

Tärkein edellä mainittuihin ominaisuuksiin vaikuttava luontoon liittyvä tekijä on:

- Alfacar-lähteen vesi, jonka fysikaalis-kemialliset ominaisuudet vahvistavat heikosti leipoutuvien jauhojen gluteeniverkkoa, ja näin niiden kyky pidättää hiilidioksidia paranee.

Asiaan vaikuttavat seuraavat inhimilliset tekijät:

- Määrävä tekijä on kosteuspitoisuus yhdistettynä jauholajiin ja taikinan kaasunpidätyskykyyn.

- Taikinamassan lepuuttaminen auttaa saamaan sisuksesta homogeenisempaa ja vahvistaa alustuksen aikana muodostuvaa proteiiniverkkoa, jolloin kaasunpidätyskyky paranee.
- Taikinan paloittelu oikealla tavalla estää kaasuhävikkiä.
- Taikinan lepuuttaminen paloina on taikinamassan lepuuttamisen tavoin ensiarvoisen tärkeää, jotta leipä saisi hyvän rakenteen ennen rajua muotoilemista.
- Leipien muotoilu käsin.
- Kohtisuorat viillot vaikuttavat leivän tilavuuteen ja sen sisuksen rakenteeseen ja muotoon, ja ne aiheuttavat viistoihin viiltoihin verrattuna enemmän kaasuhävikkiä. Tämän tuloksena leivän tilavuus jää uunissa pienemmäksi ja sisuksesta tulee jonkin verran tiivimpää.
- Myös kokoluokka säätelee kaasuhävikkiä ja vaikuttaa sisuksen rakenteeseen.

Vehnäjauholajin valinta ja koko leivontaprosessi vaikuttavat lopputuotteen sisuksen väriin.

- Pan de Alfacar -leivän kuori:

Pan de Alfacar -leivälle tyyppillisen yli 1,5 mm paksun kuoren muodostumiseen vaikuttavat käymisprosessi, taikinan kosteus ja uunityyppi sekä optimaalinen paistoaika.

Pan de Alfacar -leivän kuoreen tulee kevyt kiilto, jos leipä paistetaan vasta toisessa tai myöhemmässä uunillisessa, koska tällöin lämpötila ja kosteus ovat tasaantuneet uunin sisällä.

Kuoren kullankeltainen väri perustuu vehnäjauhojen käyttöön; lisäksi siihen vaikuttavat paistotapa sekä paistolämpötila ja -aika.

Kuoren sileys riippuu kosteuden määrästä käymisprosessin aikana.

- Pan de Alfacar -leivän kokoluokkien mitat:

Leivän mittoihin, jotka kuvaavat leivän tiiviyttä ja siten myös sen kehittymistä, vaikuttavat sekä leivän ainesosat että leivontaprosessi. Ne puolestaan ovat riippuvaisia samoista edellä kuvatuista luonnonolosuhteista ja inhimillisistä tekijöistä, jotka vaikuttavat leivän sisuksen ominaisuuksiin.

- Pan de Alfacar -nimen tunnettuus

Erilaiset kaupalliset, menekin edistämiseen liittyvät, yhteiskunnalliset, taloudelliset ja historialliset lähteet todistavat Pan de Alfacar -nimeä käytetyn kaupallisena tuotenimenä 1500-luvulta asti.

- Pan de Alfacar -maininnan käyttö mainostarkoituksessa

Pan de Alfacar -nimeä on käytetty kaupallisena merkintänä myyntimateriaaleissa ja -paikoissa 1970-luvulta alkaen. Pan de Alfacar -nimen tunnettuutta selvittävä tutkimus paljastaa, että nimi on täysin vakiintunut väestön jokapäiväiseen kielenkäyttöön Granadan maakunnassa.

- Pan de Alfacar -nimen käyttö kaupallisena tuotenimenä lehdistössä

Vuodesta 1982 lähtien lukuisat paikallisissa tai kansallisissa sanomalehdissä, ammattilehdissä ja internetissä olevissa kansainvälisissä julkaisuissa julkaistut artikkelit ovat todiste Pan de Alfacar -leivän hyvästä maineesta. Pan de Alfacar tunnetaan Alfacarin leivontaperinteen yhteydessä jo 1500-luvulta, siihen liittyvästä taitotiedosta ja sen erityisominaisuuksista sekä sen saamista palkinnoista.

- Viittaus Pan de Alfacar -leivän erityisiin laatuominaisuuksiin

Yleis- ja ammattilehtiin kirjoittamiensa Pan de Alfacar -leivän laatuominaisuuksia käsittelevien artikkelien lisäksi José Carlos Capel mainitsee espanjalaisia leipiä käsittelevässä kirjassaan "El pan: elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Glosario de los panes de España" (1991) yhden Pan de Alfacar -leivän erikoismuodon eli "roscon".

— Tuotannon merkitys

Maantieteilijä Bosque Laurelin sanoin "Alfacar ja Víznar hallitsivat jo vuonna 1950 leivänvalmistusta Granadassa, ja ne olivat maakunnan tärkeimmät tuotantoalueet. Granadan pääkaupungissa on myyty 1950-luvulta lähtien päivittäin 7 000 kg laadultaan erinomaista ja kuluttajien suuresti arvostamaa Pan de Alfacar -leipää."

— Historiallisten kirjoitusten viittaukset Pan de Alfacar -leivän sosieekonomiseen merkitykseen

Vuonna 2008 julkaistussa Pan de Alfacar -leipää käsittelevässä monografiassa "El pan de Alfacar": tahonas y hornos tradicionales (Reyes Mesa, J.M. et. al., 2008) tarkastellaan tuotteen historiaa 1500-luvulta nykypäivään.

Pan de Alfacar -leivän merkitys tuodaan esille erilaisissa historiallis-maantieteellisissä julkaisuissa ja maarekisteriselvityksissä, joissa tärkeimpiä ovat seuraavat: Libro de Apeo y Repartimiento de Alfacar, 1571, ja Libro de Apeo y Repartimiento de Víznar, 1572, Granadan takaisinvalloituksen jälkeen; Tomás López ja Vargas Machuca: Diccionario Geográfico de Málaga y Granada (käsikirjotus 1795, kansalliskirjasto Madridissa); Catastro del Marqués de la Ensenada, julkaistu 1752; F. Henríquez de Jonquera (1987) seuraavissa julkaisuissa: Anales de Granada: descripción del reino de Granada y ciudad de Granada, crónica de la Reconquista (1482–1492) sucesos de los años 1588–1646 ja Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar de Pascual Madoz (1845–1850).

**Eritelmän julkaisutiedot:**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta) <sup>(3)</sup>

Eritelmän teksti kokonaisuudessaan on saatavissa osoitteessa:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_pan\\_alfacar.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_pan_alfacar.pdf)

tai

suoraan maatalous-, kalastus- ja ympäristöministeriön kotisivulta (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) valitsemalla ensin Industrias Agroalimentarias/Calidad y Promoción/Denominaciones de Calidad/Otros Productos; eritelmä on Pan de Alfacar -nimen alla.

---

<sup>(3)</sup> Katso alaviite 2.