

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 70/13)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”PAN DE ALFACAR”****EG-nr: ES-PGI-0005-0890-05.09.2011****SGB ( X ) SUB ( )****1. Beteckning:**

”Pan de Alfacar”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Spanien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 2.4. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:**

Den produkt som skyddas av beteckningen ”Pan de Alfacar” är ett bröd som bakas för hand under minst en av bakningsetapperna. Det säljs i formerna ”bollo”, ”rosco”, ”rosca” och ”hogaza” och framställs av samma grunddeg.

”Bollo” är avlånga bröd som i varje ände avslutas med en spets som kallas ”teta” och har en långsgående skåra. I handeln varierar deras vikt mellan:

— 80 g för ett bröd på 17 till 23 cm långt och 5,5 till 9,5 cm brett,

— 125 g för ett bröd på 21 till 27 cm långt och 7 till 11 cm brett,

— och 250 g för ett bröd på 34 till 42 cm långt och 8 till 12 cm brett.

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

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

"Rosco" är ett elliptiskt bröd format av rulle med tillplattad skarv. Det är avlångt och asymmetriskt. Det har en längsgående skåra som skärs i den tjockaste delen av brödet. Skarven mellan ändarna på en "rosco" är den tunnaste delen och har ingen skåra. "Rosco" finns bara i ett format. Det väger 250 g och storleken varierar mellan 31 till 37 cm långt och 12 till 16 cm brett, diametern på hålet i mitten kan vara 21 till 27 cm.

"Rosca" är ett runt bröd format av rulle med skarv. Det är relativt symmetriskt. Det känns igen på sin skarv som görs för hand och kallas "suegra". Det har en skåra runt hela kronan, utom på skarven. "Rosca" finns bara i ett format. Det väger 500 g och storleken varierar mellan 25 och 31 cm för kronans ytterdiameter och mellan 12 och 16 cm för innerdiametern.

"Hogazas" är helt runda bröd, den högsta delen är lätt välvd. På denna del finns ett märke, "pintao", i form av ett rutnät med fyra skåror åt vardera hållet som korsar varandra vinkelrätt. De finns i tre viktclasser: 250 g (med en minimidiameter på 15 till 19 cm), 500 g (med en minimidiameter på 22 till 26 cm) och 1 000 g (med en minimidiameter på 29 till 35 cm).

Brödet har en torrsubstans på mellan 65 och 80 %. Inkråmet har en krämvit färg och är smidigt och mjukt. De många hålen är ojämnt utspridda och av varierande storlek. Det har en karakteristisk arom av ättiksyrejäsning och/eller mjölksyrejäsning med en lätt till medelstark intensitet. Skorpan är medeltjock till tjock, minst 1,5 mm tjock. Den är gyllengul, inte pudrad med mjöl, lätt glänsande och ganska slät.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

"Pan de Alfacar" tillverkas av vetemjöl med låg baktingsförmåga ( $W = 110 - 150 \times 10^{-4}$  joule). Förhållandet mellan massans resistens mot sträckning och extensibilitet (P/L) ligger mellan 0,3 och 0,6. Den naturliga surdegens pH-värde ligger mellan 4 och 6 (10 till 25 % av det mjöl som tillsätts vid deggörningen) och är resultatet av en förjäsning som sker i produktionsområdet. Vattnet kommer från Alfaccars källa (55 till 62 liter för 100 kg mjöl), den jäst som används är biologisk (*Saccharomyces cerevisiae* L.) och utgör högst 3 % av mjölets vikt i degen. Saltmängden får inte överstiga den största mängd som tillåts i gällande teknisk-sanitära föreskrifter.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela produktionsprocessen ska äga rum i det geografiska område som definieras i punkt 4.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Bröden saluförs med en garantietikett som består av en stämpel.

Beteckningen "Pan de Alfacar" och EU:s logotyp ska finnas med på etiketten och synas samtidigt.

De näringsidkare som följer kraven i produktspecifikationen för "Pan de Alfacar" kan ansöka om denna etikett.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Kommunerna Alfacar och Víznar, som båda ligger i nordöstra delen av den bördiga Granadaslätten, har gemensamma naturliga egenskaper: vatten som kommer från Alfaccars källa, ett kontinentalt, mindre fuktigt medelhavsklimat som förekommer i bergstrakterna runt Medelhavet, och ett mikroklimat som påverkas av naturreservatet Sierra de Huétor. De båda kommunerna omfattar en yta på 29,4 km<sup>2</sup> och medelhöjden som befolkningen lever på är 980 m över havet.

## 5. Samband med det geografiska området:

Sambandet mellan produkten och beteckningen "Pan de Alfacar" består främst men inte uteslutande av ett historiskt och kommersiellt anseende som har befästs under hela 1900-talet. Sambandet är särskilt starkt till det geografiska området, eftersom produktens särdrag främst beror på dess ursprung.

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

#### Naturliga faktorer

- Lokal geografisk miljö med särskilda miljöförhållanden

Produktionsområdet ligger på sluttningarna av Sierra de Alfaguara, bredvid naturreservatet Sierra de Huétor och nära Sierra Nevadas nationalpark och naturreservat. Detta är avgörande för de särskilda lokala miljöförhållanden som råder där brödet framställs. För det första finns det en inhemsk bakterieflora som utgörs av jästsvampar, mjölksyrabakterier och ättikssyrabakterier som påverkar den mikrobiologiska balansen i degarna. För det andra råder också särskilda klimatförhållanden, nämligen bergens medelhavsklimat (kontinentalt, mindre fuktigt medelhavsklimat). Klimatet i kombination med den inhemska bakteriefloran är avgörande för de biologiska jäsningsprocesserna.

- Särskilda lokala hydrogeologiska tillgångar

Produktionsområdet för "Pan de Alfacar" hyser ett stort grundvattensystem som går i dagen naturligt i form av den berömda Alfacarkällan. I fråga om hydrogeologi är de hydrotermiska, hydrokemiska och isotopiska parametrarna ständigt likadana, oberoende av klimatförhållandena vid en viss tidpunkt. Vattnet har fysiska och kemiska egenskaper som kan sammanfattas i tre punkter:

- medelhög mineralhalt,
- medelhög till hög basiskhet,
- medelhög till hög hårdhetsgrad.

#### Mänskliga faktorer

- De särskilda traditionella metoder som används vid framställningen av "Pan de Alfacar" är följande:

- Degens fukthalt ligger på mellan 55 % och 62 % vilket gör att degen blir halvmjuk.

- Degens temperatur vid slutet av knådningen ligger på mellan 21 °C och 27 °C.

- Metoden "recentao" där surdegen får jäsa i träkar.

- Degen vilar hel och i bollform under naturliga förhållanden:

Degen vilar hel efter knådningen i 5 till 20 minuter. Vilan i bollform varar minst 15 minuter.

- Utbakning för hand

- Jäsningen sker i ett steg under naturliga förhållanden och varar en till två timmar.

- Skårar på längden och tvären i bröden.

- Gräddning av bröden i ugnar med eldfast botten.

- Gräddning av "Pan de Alfacar" i andra gräddningsomgången.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

- Torrsubstans i "Pan de Alfacar": mellan 65 och 80 %

- Karakteristiska smaker: uppkommer genom de aromatiska ämnen som bildas under degens jäsning (ättiksyrejäsning och/eller mjölksyrejäsning) med en lätt till medelstark intensitet.

- Inkråmet i "Pan de Alfacar":
  - Konsistens: smidig och mjuk.
  - Färg: krämvit.
  - Hål: många, ojämnt utspridda och av varierande storlek.
- Skorpan på "Pan de Alfacar":
  - Tjocklek: medeltjock till tjock, minst 1,5 mm.
  - Gyllengul färg, inte pudrad, lätt glänsande och ganska slät.
- Dimensioner för de olika formerna av "Pan de Alfacar"

Sambandet mellan vikten på de olika brödformerna och deras volym som avgörs av dimensionen är karakteristiskt och ett mått på produktens densitet.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

- Torrsubstans i "Pan de Alfacar": mellan 65 och 80 %

Den slutliga torrsubstansen i "Pan de Alfacar" beror på naturliga och mänskliga faktorer. Den är direkt knuten till vattnet, vattenmängden och gräddningstiden.

- Karakteristiska smaker för "Pan de Alfacar"

De karakteristiska smakerna hos "Pan de Alfacar" som uppstår genom jäsningen är direkt knutna till naturliga och mänskliga faktorer.

De avgörande naturliga faktorerna är å ena sidan följande:

- Vattnet från Alfacarkällan, som har en särskild fysisk och kemiska sammansättning. Det har en positiv effekt på surdegens och bröddegens jäsning.
- Den naturliga miljön i medelhavsbergen (naturreseptat Sierra de Huétor) som ger extrema klimatförhållanden (temperatur och fukthalt) för jäsningen. Den naturliga vegetationen i miljön gynnar i sin tur skogens mikrobiologi som ingår naturligt i jäsningen i form av surdegar.

De mänskliga faktorer som har störst betydelse är följande:

- Degen vilar hel.
- Att träkar används för att bereda surdegarna ger perfekta förhållanden för jäsningen och gör att mikrobiologiska florer kan utvecklas och främjar jästsvamparnas förökning.

De naturliga förhållandena i bageriet (temperatur och fukthalt) genom att längd och förhållanden för degarnas jäsning styrs.

- Inkråmet i "Pan de Alfacar"

Färg, hål och konsistens är knutna till naturliga och mänskliga faktorer.

Den främsta naturliga faktorn som påverkar dessa egenskaper är följande:

- vattnet från Alfacarkällan vars särskilda fysiska och kemiska egenskaper stärker glutennätet i mjöl med svag bakningsförmåga och ger det bättre förmåga att hålla kvar CO<sub>2</sub>.

De mänskliga faktorer som är knutna till dem är följande:

- Vattenmängden i kombination med mjölsort och degens förmåga att hålla kvar gasen.

- Vilan som hel deg vilket gör inkråmet mer oregelbundet och stärker det proteinnät som bildas under knådningen. Det ökar förmågan att hålla kvar gasen.
- Degen formas till en boll på rätt sätt så att inte gasen försvinner.
- Vilan i bollform liksom vilan som hel deg är grundläggande för att få ett bröd med bra struktur, innan degen utsätts för nytt tryck under utbakningen.
- Utbakning för hand av bröden.
- Tvärgående skårer som påverkar brödets volym samt konsistens och inkråmets form, eftersom de leder till större gasförluster än sneda skårer. Det gör att den volym som sätts in i ugnen är mindre och att inkråmet blir lite kompaktare.
- Formatet spelar också roll för gasavgången och påverkar inkråmets konsistens.

Valet av vetemjöl och hela beredningsprocessen påverkar färgen på inkråmet i slutprodukten.

- Skorpan på "Pan de Alfacar"

Att det bildas en skorpa på minst 1,5 mm, ett kännetecken för "Pan de Alfacar", beror på den jäsningsprocess som tillämpas, vattenmängden i degen och vilken ugnstyp som används, i kombination med perfekt anpassade gräddningstider.

Skorpans lätta glans erhålls genom att "Pan de Alfacar" gräddas under den andra gräddningsomgången, dvs. när temperatur och fukthalt i ugnen har stabiliserats.

Skorpans gyllengula färg är karakteristisk vid användningen av vetemjöl och beror också på gräddningsmetoden samt temperatur och gräddningstid.

När det gäller skorpan släthet beror den på vattenmängden och jäsningsen.

- Dimensioner för de olika formerna av "Pan de Alfacar"

Dimensionerna som anger hur kompakt brädet är och därmed hur mycket det har ökat i volym påverkas både av ingredienserna i "Pan de Alfacar" och av beredningen. Den i sin tur beror både på naturliga och mänskliga faktorer som är desamma som är knutna till egenskaperna hos inkråmet, se ovan.

- Kännedom om beteckningen "Pan de Alfacar"

I flera källor, såväl kommersiella, marknadsföringsmässiga, sociala, ekonomiska och historiska, bekräftas att namnet "Pan de Alfacar" har använts som varumärke sedan 1500-talet.

- Användning av namnet "Pan de Alfacar" i marknadsföringssyfte

Namnet "Pan de Alfacar" är ett särskilt varumärke som har använts i reklammaterial och försäljningsställen sedan 1970. En studie av kännedomen om beteckningen "Pan de Alfacar" är bekräftat att beteckningen är mycket väl förankrad i vardagspråket för befolkningen i provinsen Granada.

- Omnämnande av den kommersiella kännedomen om märket "Pan de Alfacar" i pressen

Sedan 1982 har ett otal artiklar publicerats i lokala och nationella tidningar och branschtidskrifter eller utkommit i internationella publikationer och på internet. De vittnar om kännedomen om "Pan de Alfacar" när det gäller aspekter knutna till traditionen för bagerinäringen i Alfacar sedan 1500-talet, om kunnandet inom sektorn, om produktens särskilda egenskaper och pris som den vunnit.

- Omnämnande av särskilda egenskaper hos "Pan de Alfacar"

I tekniska publikationer, specialtidningar och branschtidningar som handlar om egenskaperna hos "Pan de Alfacar", men även i en bok av José Carlos Capel som utkom 1991 och heter "El pan: elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Glosario de los panes de España» (Bröd: beredning, former, myter, riter och gastronomi. Ordlista över Spaniens bröd). Där upptas "rosco" från Alfacar, ett av formaten för "Pan de Alfacar".

— Produktionens omfattning

För att citera geografen Bosque Laurel: "1950 dominerade redan Alfacar och Víznar brödtillverkningen i regionen Granada, dessa kommuner står för huvuddelen av tillverkningen i Granada. I dag säljs dagligen 7 000 kg "Pan de Alfacar" av utmärkt kvalitet som är mycket uppskattat av konsumenterna i provinshuvudstaden."

— Historiska referenser i litteraturen handlar om den socio-ekonomiska betydelsen hos "Pan de Alfacar":

2008 utkom en temaskrift om "Pan de Alfacar" med titeln ("El pan de Alfacar": tahonas y hornos tradicionales "Pan de Alfacar", traditionella bagerier och ugnar), (Reyes mesa, J. M. et. al, 2008). I den redogörs för produktens historia från 1500-talet till våra dagar.

Olika historiska och geografiska publikationer och undersökningar av fastighetsregister bekräftar betydelsen av "Pan de Alfacar". De viktigaste är Libro de Apeo y Repartimiento d'Alfacar från 1571, och det från Víznar från 1572, efter återerövringen av Granada; publiceringen av Diccionario Geográfico de Málaga y Granada (geografisk uppslagsbok för Málaga och Granada) av Tomás López och Vargas Machuca från 1975 som finns i nationalbiblioteket i Madrid; Catastro del Marqués de la Ensenada (markisen av Ensenadas fastighetsregister) publicerat 1752; publikationen Anales de Granada (Granadas årsbok): beskrivning av konungariket Granada och staden Granada, krönika över återerövringen (1482-1492), händelser under åren 1588-1646, av F. Henríquez de Jonquera (1987), och Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar (geografisk, statistisk och historisk uppslagsbok över Spanien och dess utomeuropeiska besittningar), av Pascual Madoz (1845-1850).

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Hela produktspecifikationen för beteckningen finns på följande adress:

[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)

eller

Den kan också nås från webbplatsen tillhörande det regionala ministeriet för jordbruk, fiske och miljö, Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), genom att följa "Industrias Agroalimentarias"/"Calidad y Promoción"/"Denominaciones de Calidad"/"Otros Productos". En länk till produktspecifikationen finns under namnet på kvalitetsbeteckningen.

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.