

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 70/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«PAN DE ALFACAR»****N. CE: ES-PGI-0005-0890-05.09.2011****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Pan de Alfacar».

**2. Stato membro o paese terzo:**

Spagna.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 2.4. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria e della biscotteria.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Il prodotto tutelato dalla denominazione «Pan de Alfacar» è un tipo di pane fabbricato a mano almeno per quanto riguarda una delle fasi del processo di panificazione che si presenta sotto forma di «bollo», «rosco», «rosca» o «hogaza»; tutti questi tipi vengono ottenuti a partire da una stessa massa di origine.

I «bolos» sono pagnotte di forma allungata che terminano da ogni lato in una punta denominata «teta» e che presentano un unico taglio longitudinale. Il peso di questi pezzi immessi in commercio è di:

— 80 g per una forma da 17 a 23 cm di lunghezza e da 5,5 a 9,5 cm di larghezza,

— 125 g per una forma da 21 a 27 cm di lunghezza e da 7 a 11 cm di larghezza,

— e 250 g per una forma da 34 a 42 cm di lunghezza e da 8 a 12 cm di larghezza.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Il «rosco» è una pagnotta di forma ellittica, di sezione tubulare appiattita e che presenta un'asimmetria assiale. Presenta un unico taglio longitudinale praticato verticalmente nella parte più spessa del pezzo. La zona di unione manuale del «rosco» è più sottile e non presenta scarificazione. Il «rosco» è disponibile in un unico formato, di 250 grammi di peso, e le sue misure sono:  $34 \pm 3,0$  cm di lunghezza e  $14 \pm 2,0$  cm di larghezza; il diametro interno è:  $24 \pm 3,0$  cm.

La «rosca» è una pagnotta di forma circolare, a sezione tubulare, con una certa simmetria assiale. Essa è riconoscibile grazie al suo punto di unione, realizzato manualmente e denominato «suegra». Presenta un taglio verticale che circonda tutta la pagnotta tranne che nel punto di unione. La «rosca» è disponibile in un unico formato, di 500 g e le sue dimensioni sono: diametro esterno della corona circolare  $28 \pm 3,0$  cm e diametro interno  $14 \pm 2,0$  cm.

Le «hogazas» sono pagnotte di forma perfettamente rotonda e leggermente bombata nella parte superiore. Questa parte reca un contrassegno o «pintao» sotto forma di quadrettatura all'interno di una sorta di cornice di quattro tagli perpendicolari. Queste forme sono disponibili in tre pesi: 250 g (con un diametro minimo di  $17 \pm 2,0$  cm), 500 g (con un diametro minimo di  $24 \pm 2,0$  cm) e 1 000 g (con un diametro minimo di  $32 \pm 3,0$  cm).

La materia secca del pane è compresa fra il 65 e l'80 %. La mollica, di colore bianco crema, è soffice e morbida. I numerosi alveoli, distribuiti in modo irregolare, sono di dimensioni variabili. Presenta un aroma caratteristico di fermentazione acetica e/o lattica, di intensità da leggera a media. La crosta è di spessore da medio a grosso, superiore a 1,5 mm; è di colore dorato, non è cosparsa di farina, leggermente lucida e relativamente liscia.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Il «Pan de Alfacar» è elaborato a partire da farina di frumento a bassa forza ( $W = 110 - 150 \times 10^{-4}$  Joule) e una relazione fra la resistenza allo stiramento e l'elasticità della massa (P/L) compresa fra 0,3 e 0,6. Il pH della massa di pasta madre naturale è compreso fra 4 e 6 (fra il 10 e il 25 % della farina aggiunta per la preparazione della massa) e deriva da una fermentazione anteriore realizzata nella zona di elaborazione. L'acqua proviene dalla sorgente di Alfacar (da 55 a 62 litri per 100 kg di farina), il lievito utilizzato è biologico (*Saccharomyces cerevisiae* L.) e costituisce al massimo il 3 % del peso della farina della massa, e il sale commestibile non supera la quantità massima autorizzata dalla normativa tecnico-sanitaria in vigore.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:

Tutto il processo di elaborazione è effettuato nella zona geografica definita al punto 4.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

—

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Le pagnotte vengono immesse in commercio munite di un sigillo di garanzia, che consiste in una sottile cialda.

La denominazione «Pan de Alfacar» e il logo dell'Unione europea devono figurare sull'etichetta, nello stesso campo visivo.

Gli operatori economici che rispettano il disciplinare del «Pan de Alfacar» possono richiedere un'etichetta di garanzia.

## 4. Definizione concisa della zona geografica:

I comuni di Alfacar e di Víznar, entrambi ubicati nell'arco nord-est della pianura di Granada, comportano caratteristiche ambientali comuni: acqua proveniente dalla sorgente di Alfacar, clima mediterraneo continentale subumido, tipico delle montagne mediterranee e microclima influenzato dal parco naturale della Sierra de Huétor. La superficie territoriale compresa in questi due comuni è di  $29,4 \text{ km}^2$  e l'altitudine media alla quale vivono le collettività locali è di 980 m sul livello del mare.

## 5. Legame con la zona geografica:

Il legame del prodotto con la denominazione «Pan de Alfacar» si basa principalmente, ma non esclusivamente, su una reputazione storica e commerciale, consolidatasi nel corso del XX secolo. Questo legame è tuttavia ancor più evidente rispetto all'ambiente geografico in quanto le caratteristiche specifiche del prodotto sono imputabili soprattutto alla sua origine.

### 5.1. Specificità della zona geografica:

#### Fattori naturali

- Ambiente geografico locale con alcune condizioni ambientali specifiche:

la zona di elaborazione, alle falde della Sierra de Alfaguara, accanto al Parco Naturale della Sierra de Huétor ed in prossimità del Parco Nazionale e Naturale della Sierra Nevada, determina alcune condizioni micro-ambientali specifiche ai fini dell'elaborazione del pane. Da un lato, l'esistenza di una microflora autoctona, formata da lieviti e da batteri lattici e acetici, che incidono sull'equilibrio microbiologico delle masse di pasta madre destinate alla panificazione e, dall'altro, alcune condizioni climatiche particolari ed il clima delle montagne mediterranee (clima mediterraneo continentale subumido), determinano, insieme alla microbiologia autoctona, le condizioni dei processi biologici di fermentazione.

- Risorse idrogeologiche locali e specifiche:

la zona di elaborazione del «Pan de Alfacar» racchiude un importante sistema acquifero, che sgorga naturalmente dalla famosa sorgente di Alfacar; i parametri idrotermici, idrochimici e isotopici sono immutati nel tempo, indipendentemente dalle condizioni climatiche. Quest'acqua presenta tre caratteristiche fisico-chimiche:

- mineralizzazione media,
- carattere alcalino medio-alto,
- durata media-alta.

#### Fattori umani

- Le pratiche tradizionali specifiche nell'elaborazione del «pan de Alfacar» sono le seguenti:
- idratazione delle masse di panificazione fra il 55 % e il 62 %, il che consente di ottenere masse di tipo semi-molle,
- temperatura della massa alla fine della fase d'impasto fra 21 °C e 27 °C,
- pratica di «recentao» della massa madre con fermentazione in tini lignei,
- riposo dell'impasto in blocchi o in palline in condizioni naturali:  

il riposo della massa in blocco ha luogo dopo l'impasto e può durare da 5 a 20 minuti. Il riposo dell'impasto in palline dura come minimo 15 minuti.
- Foggiatura manuale.
- La fermentazione è unica e continua, in condizioni naturali e dura da una a due ore.
- Taglio longitudinale e verticale dei pezzi.
- Cottura del pane in forni con fondo di materiale refrattario.
- Cottura del «Pan de Alfacar» a partire dalla seconda infornata.

### 5.2. Specificità del prodotto:

- Materia secca del «Pan de Alfacar»: fra 65 e 80 %.
- Aromi caratteristici: frutto dei componenti aromatici prodotti durante le fermentazioni delle masse di pane (fermentazioni acetica e/o lattica), d'intensità da leggera a media.

- Mollica del «Pan de Alfacar»:
  - consistenza: soffice e morbida,
  - colore: bianco crema,
  - alveoli: numerosi, distribuiti in modo irregolare e di dimensioni variabili.
- Crosta del «Pan de Alfacar»:
  - spessore: da medio a grosso, superiore a 1,5 mm,
  - dorata, senza infarinatura, leggermente lucida e relativamente liscia.
- Dimensioni dei diversi formati del «Pan de Alfacar»:

il nesso fra il peso dei diversi formati di pane ed il volume di questi ultimi, determinato dalle loro dimensioni, è caratteristico e costituisce un indicatore della densità del prodotto.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

- Materia secca del «Pan de Alfacar»: fra 65 e 80 %:

la materia secca residua del «Pan de Alfacar» dipende da fattori naturali ed umani. Essa è direttamente connessa all'acqua, al grado di idratazione ed al tempo di cottura.
- Aromi caratteristici del «Pan de Alfacar»:

gli aromi caratteristici del «Pan de Alfacar», prodotti mediante i processi di fermentazione, sono direttamente connessi ai fattori naturali ed umani.

Da un lato, i fattori naturali determinanti sono:

- l'acqua della sorgente di Alfacar, la cui particolare composizione fisico-chimica incide favorevolmente sul processo di fermentazione delle masse madri e delle masse destinate alla panificazione,
- l'ambiente naturale delle montagne mediterranee (Parco Naturale della Sierra de Huétor), che offre condizioni climatologiche estreme (temperatura e umidità) ai processi di fermentazione. La vegetazione naturale presente in questo ambiente favorisce a sua volta la microbiologia silvestre che si integra naturalmente ai processi di fermentazione mediante le masse madri.

D'altra parte, i fattori umani di maggior impatto sono:

- il riposo della pasta in blocchi,
- il ricorso a tini lignei per l'elaborazione delle masse madri offre condizioni ideali per la fase di affinamento della fermentazione, permette lo sviluppo delle popolazioni microbiologiche e favorisce la riproducibilità del sistema di fermentazione.

Gestione delle condizioni naturali (temperatura e umidità) nel laboratorio, controllando la durata e le condizioni di fermentazione delle masse.

- Mollica del «Pan de Alfacar»:

il colore, gli alveoli e la consistenza sono connessi ai fattori naturali ed umani.

Il più importante fattore naturale che influisce su queste caratteristiche è:

- l'acqua della sorgente di Alfacar, le cui caratteristiche fisico-chimiche peculiari rafforzano la rete di glutine delle farine di frumento a bassa forza, conferendole una maggiore capacità di ritenzione di CO<sub>2</sub>.

I fattori umani associati sono:

- il grado di idratazione, combinato al tipo di farina e alla capacità delle masse di ritenzione del gas,

- il riposo in blocchi, che si traduce in una mollica meno uniforme e favorisce il rafforzamento della rete proteica venutasi a formare durante l'impasto, il che accresce la capacità di ritenzione del gas,
- una buona foggatura di palline onde evitare le dispersioni di gas,
- il riposo dell'impasto in palline che, come il riposo in blocchi, è primordiale per garantire al pane una buona struttura prima di sottoporlo a nuove pressioni durante la fase di foggatura,
- foggatura manuale delle pagnotte,
- i tagli verticali incidono sul volume della pagnotta nonché sulla consistenza e la forma della mollica, provocando una perdita di gas superiore a quella causata da un taglio inclinato, il che si traduce in un volume meno importante della pasta nel forno ed in una mollica un po' più compatta,
- anche il formato svolge una sua funzione precipua nell'eliminazione del gas e incide sulla consistenza della mollica.

La selezione della farina di frumento e l'intero processo di elaborazione incidono sul colore della mollica del prodotto finale.

- Crosta del «Pan de Alfacar»:

la formazione di una crosta di spessore superiore a 1,5 mm, caratteristica del «Pan de Alfacar», è dovuta al processo di fermentazione adoperato, al grado di idratazione della massa e al tipo di forni adoperati, unitamente a tempi di cottura ottimali.

La lieve brillantezza della crosta è ottenuta grazie alla cottura del «Pan de Alfacar» a partire dalla seconda infornata, ovvero a partire dal momento in cui la temperatura e l'umidità all'interno del forno si sono stabilizzate.

Il colore dorato della crosta è caratteristico dell'utilizzo di farine di frumento ed è dovuto anche al tipo di cottura nonché alla temperatura e alla durata della cottura.

L'aspetto liscio della crosta è dovuto al grado di idratazione e al processo di fermentazione.

- Dimensioni dei formati del «Pan de Alfacar»:

le dimensioni, che stanno ad indicare la densità del pane, e, quindi, il suo sviluppo, sono influenzate sia dagli ingredienti del «Pan de Alfacar» sia dal processo di elaborazione il quale dipende, a sua volta, da fattori umani e naturali identici a quelli legati alle caratteristiche della mollica indicati sopra.

- Notorietà della denominazione «Pan de Alfacar»:

vari indicatori commerciali, promozionali, sociali, economici e storici confermano l'uso del nome «Pan de Alfacar» come marchio commerciale a partire dal XVI secolo.

- Uso della menzione «Pan de Alfacar» come pubblicità commerciale:

la menzione «Pan de Alfacar» è un marchio commerciale adoperato nei materiali di distribuzione e nei punti vendita dal 1970 in poi. Uno studio della notorietà della denominazione «Pan de Alfacar» conferma che tale denominazione è saldamente ancorata nel linguaggio comune della popolazione della provincia di Granada.

- Menzione della notorietà commerciale del marchio «Pan de Alfacar» nella stampa:

fin dal 1982 esistono innumerevoli articoli nella stampa locale e nazionale, nelle riviste professionali e nelle pubblicazioni internazionali nonché in Internet che testimoniano la notorietà del «Pan de Alfacar» in aspetti relativi alla tradizione panettiera di Alfacar fin dal XVI secolo, al know-how di questo settore, alle caratteristiche specifiche del prodotto ed ai premi ricevuti.

- Riferimento alle qualità specifiche del «Pan de Alfacar»:

nelle pubblicazioni tecniche e nelle riviste specializzate e professionali dedicate alle qualità del «Pan de Alfacar» nonché nel suo libro, pubblicato nel 1991 e intitolato «El pan: elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Glosario de los panes de España» (Il pane: elaborazione, forme, miti, riti e gastronomia. Glossario delle varietà di pane in Spagna), José Carlos Capel cita i «rosco» di Alfacar, uno dei formati del «Pan de Alfacar».

— **Importanza della produzione:**

come precisa il geografo Bosque Laurel «nel 1950, Alfacar e Víznar dominavano già la fabbricazione del pane nella regione di Granada; questi comuni costituivano la più importante zona di rifornimento di Granada. Fino al 1950 si commercializzavano, nella capitale della provincia di Granada, 7 000 kg al giorno di “Pan de Alfacar” di eccellente qualità e molto apprezzato dai consumatori.»

— **Riferimenti storici nella letteratura all'importanza socio-economica del «Pan de Alfacar»:**

nel 2008, una pubblicazione monografica sul tema «Pan de Alfacar», intitolata «El pan de Alfacar: tahonas y hornos tradicionales (Il «pan de Alfacar», panetterie e forni tradizionali), (Reyes mesa, J. M. e al., 2008), attesta la storia di questo prodotto, dal XVI secolo ai giorni nostri.

Diverse pubblicazioni storico-geografiche e studi catastali confermano l'importanza del «Pan de Alfacar», i più importanti dei quali sono: il «Libro de Apeo y Repartimiento de Alfacar de 1571 y de Víznar en 1572 tras la reconquista de Granada» (Indagine e divisione di Alfacar nel 1571 e Víznar nel 1572 dopo la riconquista di Granada); la pubblicazione del Diccionario Geográfico de Málaga y Granada (dizionario geografico di Malaga e Granada) di Tomás López e Vargas Machuca, del 1795, che si trova nella biblioteca nazionale a Madrid; il Catastro del Marqués de la Ensenada (catasto del marchese della Ensenada) pubblicato nel 1752; la pubblicazione Anales de Granada (annali di Granada): descrizione del Regno di Granada e della città di Granada, cronaca della riconquista (1482-1492), avvenimenti degli anni 1588-1646, di F. Henríquez de Jonquera (1987), e il «Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar» (dizionario geografico, statistico e storico della Spagna e dei suoi possedimenti d'oltre mare), di Pascual Madoz (1845-1850).

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>].

Il testo integrale del disciplinare della denominazione può essere consultato al seguente indirizzo:

[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)

oppure

accedendo direttamente alla *home page* del sito web della Consejería de Agricultura y Pesca y Medio Ambiente (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), e seguendo il seguente percorso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de oliva virgen extra», è possibile trovare il disciplinare sotto il nome della denominazione di qualità.

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.