

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments

(2022/C 314/05)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ der Kommission genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„PAN DE ALFACAR“

EU-Nr.: PGI-ES-0890-AM01 - 29.9.2021

g. U. () g. A. (X)

1. **Name**

„Pan de Alfacar“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem mit dem Namen „Pan de Alfacar“ geschützten Erzeugnis handelt es sich um ein in mindestens einem Verfahrensschritt der Brotherstellung manuell hergestelltes Brot, das in den folgenden Formen angeboten wird: Brötchen, Kringle, Kranz und Laib, jeweils aus dem gleichen Grundteig.

Die Brötchen weisen eine längliche Form mit spitzen Enden auf, die als „Tetas“ bezeichnet werden, und haben einen einzigen Längseinschnitt; die Brotware wird in den folgenden Gewichtsklassen in Verkehr gebracht:

80 g mit einer Länge von $20 \pm 3,0$ cm und einer Breite von $7,5 \pm 2,0$ cm

125 g mit einer Länge von $24 \pm 3,0$ cm und einer Breite von $9 \pm 2,0$ cm

und 250 g mit einer Länge von $38 \pm 4,0$ cm und einer Breite von $10 \pm 2,0$ cm

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Der Kringel weist eine elliptische Form mit einem runden abgeflachten Querschnitt und einer axialen Asymmetrie auf. Er hat einen einzigen vertikalen Längseinschnitt im dicksten Teil des Brots. Der Bereich der manuellen Zusammenfügung des Kringels ist dünner und ohne Krustenbildung. Diese Form wird in einer einzigen Größe von 250 g mit den folgenden Maßen angeboten: Länge von $34 \pm 3,0$ cm, Breite von $14 \pm 2,0$ cm und einem größten Durchmesser des inneren Hohlraums von $24 \pm 3,0$ cm.

Der Kranz hat eine runde Form mit einem runden Querschnitt und einer gewissen Axialsymmetrie. Kennzeichnend ist eine manuell hergestellte Verbindungsstelle mit dem Namen „Suegra“. Er weist einen vertikalen Einschnitt auf, der außer an der Verbindungsstelle über den ganzen Brotkranz verläuft. Er wird in einer einzigen Größe von 500 g mit folgenden Maßen angeboten: Außendurchmesser des Kranzes: $28 \pm 3,0$ cm; Durchmesser des inneren Hohlraums: $14 \pm 2,0$ cm.

Die Laibe sind ganz rund und in der Mitte leicht gewölbt. Die Oberseite hat eine rasterförmige Kennzeichnung oder Prägung in einem Rahmen mit vier senkrechten Einschnitten. Das Brot wird in drei Gewichtsklassen angeboten: 250 g ($17 \pm 2,0$ cm unterer Durchmesser), 500 g ($24 \pm 2,0$ cm unterer Durchmesser) und 1 000 g ($32 \pm 3,0$ cm unterer Durchmesser).

Die Trockenmasse des Brots beträgt zwischen 65 % und 80 %. Die cremeweißfarbene Krume ist elastisch und weich. Sie weist zahlreiche Poren auf, die unregelmäßig verteilt und von unterschiedlicher Größe sind. Das Brot hat das charakteristische Aroma einer leichten bis mittleren Essigsäure- und/oder Milchsäuregärung. Es hat eine mittlere bis starke Kruste von mehr als 1,5 mm und ist von goldgelber Farbe, nicht bemehlt, leicht glänzend und relativ glatt.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Pan de Alfacar“ wird aus leichtem Weizenmehl ($W = 110 - 150 \times 10 - 4$ joules) mit einem Verhältnis Elastizität/Dehnbarkeit des Teiges (P/L) zwischen 0,3-0,6, einem Natursauerteig mit einem pH-Wert zwischen 4 und 6 (zwischen 10 % und 25 % des für die Zubereitung des Teigs hinzugefügten Mehles), der aus einem zuvor im geografischen Gebiet durchgeführten Gärvorgang stammt, Wasser aus der Quelle von Alfacar (zwischen 55 l und 62 l pro 100 kg Mehl), Bio-Hefe (*Saccharomyces cerevisiae* L.) (maximal 3 % des Mehlsanteils des Teiges) sowie Kochsalz unter Einhaltung des Grenzwertes der geltenden hygienerechtlichen Vorschriften hergestellt.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Herstellung erfolgt vollständig in dem unter Nummer 4 angegebenen geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Brot wird mit einer Garantiekennzeichnung in Verkehr gebracht, die in Form von Heißprägung aufgebracht wird. Die Kennzeichnung muss den Buchstaben „A“ und eine Nummer zur Identifizierung der Bäckerei, die das Brot hergestellt hat, aufweisen.

Wenn das Brot verpackt ist, muss es den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Darüber hinaus müssen der Name „Pan de Alfacar“ und das EU-Logo im selben Sichtfeld auf der Verpackung erscheinen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Gemeinden Alfacar und Víznar, die sich beide im Nordosten der Ebene von Granada befinden, weisen gemeinsame Merkmale in Bezug auf die natürliche Umwelt auf: Wasser aus der Quelle von Alfacar, feuchtes kontinentales Mittelmeerklima, das für mediterranes Gebirge typisch ist, und ein vom Naturpark Sierra de Huétor beeinflusstes Mikroklima. Das Gebiet der beiden Gemeinden umfasst eine Fläche von 29,4 km² und die Orte liegen im Mittel 980 m über dem Meeresspiegel.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem Namen „Pan de Alfacar“ beruht im Wesentlichen, aber nicht ausschließlich auf dem im Laufe des 20. Jahrhunderts gefestigten historischen und wirtschaftlichen Ansehen. Dennoch besteht ein noch engerer Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen, da die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses vor allem seinem Ursprung zuzuschreiben sind.

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche Faktoren

Geografische Umgebung vor Ort mit besonderen Umweltbedingungen

Das Erzeugungsgebiet am Fuße der Sierra de Alfaguarras neben dem Naturpark Sierra de Huétor und in der Nähe des Nationalparks Sierra Nevada weist besondere Mikro-Umweltbedingungen für die Herstellung des Brots auf. Einerseits besteht eine autochthone Mikroflora aus Hefepilzen sowie Milch- und Essigsäurebakterien, die das mikrobiologische Gleichgewicht des Sauerteigs zur Brotherstellung beeinflussen. Andererseits bestimmen besondere klimatische Bedingungen, ein mediterranes Bergklima (feuchtes kontinentales Mittelmeerklima), zusammen mit der autochthonen Mikrobiologie die Bedingungen für die biologischen Gärungsvorgänge.

Spezifische hydrogeologische Ressourcen vor Ort

Im Erzeugungsgebiet des „Pan de Alfacar“ besteht ein bedeutendes Grundwassersystem, dessen natürlicher Austritt an der bekannten Quelle von Alfacar erfolgt. Dieses weist ungeachtet der Witterungsbedingungen stets die gleichen hydrothermischen, hydrochemischen und isotonischen Parameter auf. Das Wasser weist drei wesentliche physikalisch-chemische Eigenschaften auf:

mittlere Mineralisierung

mittlere bis starke alkalische Eigenschaften

mittlere bis hohe Härte

Menschliche Faktoren

Die für die Herstellung des „Pan de Alfacar“ spezifischen traditionellen Verfahren lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Hydratisierung des Brotteiges zwischen 55 % und 62 %, wodurch ein mittelweicher Teig entsteht.

Temperatur des Teiges nach dem Kneten zwischen 21 °C und 27 °C.

„Ansatz“ des Sauerteigs mit einer Gärung in Holzgefäßen.

Ruhen der Teigmasse und der Teigkugeln unter natürlichen Bedingungen

Nach dem Kneten lässt man die Teigmasse zwischen 5 und 20 Minuten ruhen. Das Ruhen der Teigkugeln dauert mindestens 15 Minuten.

Manuelles Formen.

Die Gärung ist einzigartig und dauert unter natürlichen Bedingungen zwischen einer und zwei Stunden.

Längseinschnitte und vertikale Einschnitte der Teiglinge.

Backen des Brots in Öfen mit feuerfester Sohle.

„Einschießen“ des „Pan de Alfacar“ in den Ofen erst ab dem zweiten Backdurchgang.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Trockenmasse des „Pan de Alfacar“: zwischen 65 % und 80 %.

Charakteristisches Aroma: Ergebnis der aromatischen Verbindungen durch die Gärungen des Brotteiges (Essigsäure- und/oder Milchsäuregärung), von einer leichten bis mittleren Intensität.

Krume des „Pan de Alfacar“:

Textur: elastisch und weich.

Farbe: cremeweiß.

Poren: zahlreiche, unregelmäßig verteilt und unterschiedlicher Größe.

Kruste des „Pan de Alfacar“:

Dicke: mittel bis stark, über 1,5 mm.

Farbe: goldgelb, nicht bemehlt, leicht glänzend und relativ glatt.

Maße der Formen des „Pan de Alfacar“:

Das Verhältnis zwischen dem Gewicht der verschiedenen Brotformen und ihrem von den Maßen bestimmten Volumen ist charakteristisch und stellt einen Indikator für die Dichte des Erzeugnisses dar.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Trockenmasse des „Pan de Alfacar“: zwischen 65 % und 80 %.

Die Resttrockenmasse des „Pan de Alfacar“ hängt von natürlichen und menschlichen Faktoren ab. Sie steht in direktem Zusammenhang mit dem Wasser, dem Grad der Hydratisierung und der Backzeit.

Charakteristisches Aroma des „Pan de Alfacar“:

Das durch die Gärungsverfahren erzeugte charakteristische Aroma des „Pan de Alfacar“ steht in direktem Zusammenhang mit natürlichen und menschlichen Faktoren.

Zum einen sind als bestimmende natürliche Faktoren Folgende zu nennen:

Das Wasser der Quelle von Alfacar mit seiner besonderen physikalisch-chemischen Zusammensetzung hat einen günstigen Einfluss auf den Gärungsprozess des Sauerteigs und des Brotteigs.

Die natürliche Umgebung mediterraner Berge (Naturpark von Sierra de Huétor), bietet für die Gärungsprozesse ausgezeichnete klimatische Bedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit). Die natürliche Vegetation in dieser Umgebung begünstigt wiederum die Entwicklung einer natürlichen Mikrobiologie, die auf natürliche Weise durch den Sauerteig in das Gärungsverfahren integriert wird.

Zum anderen sind als einflussreichste menschliche Faktoren Folgende zu nennen:

Ruhen der Teigmasse.

Die Verwendung von Holzgefäßen für die Herstellung des Sauerteigs bietet ideale Bedingungen für die Verfeinerung der Gärung, die Entwicklung von mikrobiologischen Populationen und die Reproduzierbarkeit des Gärungsverfahrens.

Steuerung der natürlichen Bedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) im Arbeitsraum unter Kontrolle der Zeit und der Bedingungen für die Gärung des Teiges.

Krume des „Pan de Alfacar“:

Die Farbe, Poren und Textur stehen in Zusammenhang mit den natürlichen und menschlichen Faktoren.

Als wichtigster natürlicher Faktor, der diese Eigenschaften beeinflusst, ist Folgender zu nennen:

Wasser der Quelle von Alfacar, dessen besondere physikalisch-chemischen Eigenschaften für eine Stärkung des Glutennetzes des leichten Mehls sorgen, wodurch ein höheres CO₂-Bindevormögen bewirkt wird.

Als menschliche Faktoren sind zu nennen:

Der Grad der Hydratisierung, der Mehltyp und das Gashaltvermögen des Teigs sind entscheidend.

Das Ruhen der Teigmasse führt zu einer weniger gleichförmigen Krume und begünstigt die Stärkung des während des Knetens entwickelten Proteinnetzwerkes, wodurch das Gashaltvermögen erhöht wird.

Richtiges Formen von Kugeln, um einen Gasverlust zu verhindern.

Das Ruhen des Teigs in Kugelform sowie das Ruhen der Teigmasse sind wesentlich, damit das Brot eine gute Struktur hat, bevor es während des Formens erneut Druck ausgesetzt ist.

Formen der Teiglinge per Hand.

Die vertikalen Einschnitte beeinflussen das Volumen des Teiglings sowie die Textur und Form der Krume. Sie verursachen einen größeren Gasaustritt als ein schräger Einschnitt, was sich in einem geringeren Volumen im Ofen und einem Brot mit einer etwas kompakteren Krume niederschlägt.

Auch die Form beeinflusst die Gasabgabe und die Textur der Krume.

Die Wahl des Weizenmehls und das gesamte Herstellungsverfahren haben Einfluss auf die Farbe der Krume des Enderzeugnisses.

Kruste des „Pan de Alfacar“:

Die Bildung einer Kruste mit einer Dicke von mehr als 1,5 mm, die für das „Pan de Alfacar“ charakteristisch ist, ist auf den Gärungsprozess, den Grad der Hydratisierung des Teiges und die Art des Ofens sowie eine optimale Backzeit zurückzuführen.

Der leichte Glanz der Kruste wird dadurch erreicht, dass das „Pan de Alfacar“ erst ab dem zweiten Backdurchgang, wenn sich die Temperatur und Feuchtigkeit im Innern des Ofens stabilisiert haben, in den Ofen eingeschossen wird.

Die goldgelbe Farbe der Kruste ist typisch für die Verwendung von Weizenmehl und gleichzeitig auf die Art des Backens, die Temperatur und die Backzeit zurückzuführen.

Das glatte Erscheinungsbild der Kruste beruht auf dem Grad der Hydratisierung und dem Gärungsvorgang.

Maße der Formen des „Pan de Alfacar“:

Die Maße, d. h. der Indikator für die Dichte des Brotes und somit seine Entfaltung, werden sowohl durch die Zutaten für das „Pan de Alfacar“ als auch den Herstellungsprozess beeinflusst, der wiederum von natürlichen und menschlichen Faktoren abhängt, die mit den vorstehend genannten Merkmalen der Krume in Zusammenhang stehen.

Bekanntheitsgrad des Namens „Pan de Alfacar“

Verschiedene kommerzielle, verkaufsfördernde, gesellschaftliche, wirtschaftliche und historische Indikatoren bestätigen die Verwendung des Namens „Pan de Alfacar“ als Handelsmarke seit dem 16. Jahrhundert.

Verwendung der Bezeichnung „Pan de Alfacar“ zur kommerziellen Werbung

Die Bezeichnung „Pan de Alfacar“ wird seit den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts als Handelszeichen auf Verkaufsmaterial und in Verkaufsstellen verwendet. Eine Untersuchung über den Bekanntheitsgrad des Namens „Pan de Alfacar“ bestätigt, dass der Name im Allgemeinen Sprachgebrauch der Bevölkerung der Provinz Granada stark verankert ist.

Hinweis auf die gewerbliche Bekanntheit der Marke „Pan de Alfacar“ in der Presse

Seit 1982 sind unzählige Artikel in lokalen und nationalen Zeitungen, Fachzeitschriften und internationalen Publikationen im Internet erschienen, durch die die Bekanntheit des „Pan de Alfacar“ in Bezug auf Aspekte, die die Tradition der Brotherstellung in Alfacar seit dem 16. Jahrhundert betreffen, das Know-how, die spezifischen Merkmale des Erzeugnisses und die verliehenen Auszeichnungen bestätigt wird.

Erwähnung der spezifischen Merkmale des „Pan de Alfacar“

Neben technischen Veröffentlichungen in allgemeinen Zeitschriften und Fachzeitschriften über die Eigenschaften des „Pan de Alfacar“ erwähnt José Carlos Capel 1991 in seinem Buch „El pan: elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Glosario de los panes de España“ (Das Brot: Herstellung, Formen, Mythen, Riten und Gastronomie. Glossar der Brotsorten in Spanien) die Kringle von Alfacar, eine der Formen des „Pan de Alfacar“.

Bedeutung der Herstellung

Nach den Ausführungen des Geografen Bosque Laurel dominierten Alfacar und Vínar im Jahr 1950 die Brotherstellung in der Umgebung von Granada und bildeten das wichtigste Versorgungszentrum für Granada. Um das Jahr 1950 wurden in der Stadt Granada täglich 7 000 kg „Pan de Alfacar“ von höchster Qualität vermarktet und von den Verbrauchern sehr geschätzt.

Historische Zeugnisse in der Literatur über die sozioökonomische Bedeutung des „Pan de Alfacar“

Im Jahr 2008 wurde in einer Monografie über „Pan de Alfacar“ – „El pan de Alfacar: tahonas y hornos tradicionales“ (Das Brot von Alfacar: traditionelle Mühlen und Backöfen) (Reyes Mesa, J.M. et. al., 2008) – die Geschichte dieses Erzeugnisses vom 16. Jahrhundert bis heute beleuchtet.

In verschiedenen historiografischen Veröffentlichungen und Katasteruntersuchungen wird die Bedeutung des „Pan de Alfacar“ bestätigt. Als Wichtigste sind Folgende zu nennen: „Libro de Apeo y Repartimiento“ (Buch über die Vermessung und Aufteilung) über Alfacar aus dem Jahr 1571 und über Vínar aus dem Jahr 1572 nach der Wiedereroberung von Granada; Tomás López und Vargas Machuca in der Publikation „Diccionario Geográfico de Málaga y Granada“ (Geografisches Lexikon von Malaga und Granada) (Handschrift aus dem Jahr 1795, spanische Nationalbibliothek in Madrid); „Catastro del Marqués de la Ensenada“ (Kataster des Marqués de la Ensenada), veröffentlicht im Jahr 1752; F. Henríquez de Jonquera (1987) in der Publikation „Anales de Granada: descripción del reino de Granada y ciudad de Granada, crónica de la Reconquista (1482–1492) sucesos de los años 1588–1646“ (Annalen von Granada: Beschreibung des Königreichs und der Stadt Granada, Chronik der Wiedereroberung, Erfolge in den Jahren 1588–1646) und „Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar“ (Geografisches, statistisches und historisches Lexikon von Spanien und seinen überseeischen Kolonien) von Pascual Madoz (1845–1850).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Der gesamte Text der Spezifikation kann auf dieser Website eingesehen werden:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Pan_Alfacar_mod.pdf

oder durch Zugriff auf die Homepage der Website des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), indem Sie dem nachstehenden Pfad folgen:

„Temas“ / „Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“ / „Calidad“ / „Denominaciones de Calidad“ / „Productos de panadería y repostería“. Die Produktspezifikation kann dann unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung gefunden werden.
