

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del pliego de condiciones modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 74/06)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE»

N.º UE: TSG-LV-1043-AM01 – 30 de diciembre de 2020

Estado miembro o tercer país: Letonia

1. Nombre o nombres que deben registrarse

«Salinātā rudzu rupjmaize»

2. Tipo de producto [véase el anexo XI]

Clase 2.24. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3. Justificación del registro**3.1. Indicar si el producto:**

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «salinātā rudzu rupjmaize» debe su especificidad a su receta y a su técnica de fabricación.

Contrariamente a otros tipos de pan de centeno, en la receta del «salinātā rudzu rupjmaize» no se utiliza levadura de panadería, sino harina integral de centeno, más o menos un 0,8 % de semillas de alcaravea, entre un 8 % y un 16 % de azúcar y hasta un 3 % de malta de centeno sin fermentar.

La especificidad de la técnica de producción reside en el hecho de que, antes de la preparación de la masa, alrededor del 30 % de la harina de centeno se «ablanda», es decir, se escalda, y la harina escaldada se reserva y fermenta durante al menos doce horas. Además, la harina escaldada se prepara en cubas de madera de frondosas, que permiten un enfriado más lento que los recipientes de metal o de otros materiales. Una vez escaldada con agua muy caliente (entre 85 °C y 95 °C), la harina se mantiene a una temperatura de entre 63 °C y 65 °C durante 2 a 4 horas más para permitir que el almidón se descomponga en azúcares, lo que confiere al producto su característico sabor dulce. Además, las bacterias que contiene el ácido láctico procedente de la harina escaldada fermentada se quedan en las paredes de la

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

cuba, gracias a lo cual se va produciendo poco a poco la fermentación láctica y se incrementa la acidez de la harina escaldada durante el proceso de enfriado. La fermentación del ácido láctico impide el desarrollo de microorganismos indeseados. La larga duración del proceso de preparación de la harina escaldada y del fermento permite a los microorganismos multiplicarse en cantidad suficiente para dotar al pan de la acidez, el aroma y la porosidad necesarios, sin emplearse levadura de panadería.

Otra característica específica del «salinātā rudzu rupjmaize» letón reside en la adición de semillas de alcaravea durante la preparación de la harina escaldada y de la masa, lo que confiere al pan su aroma particular a semillas de alcaravea.

Asimismo, el «salinātā rudzu rupjmaize» letón es célebre por la forma alargada de las hogazas, al menos dos veces más largas que anchas, con los extremos redondeados moldeados a mano, su corteza marrón oscura y reluciente, untada de pasta de almidón, y su miga aromática. Se cuece en el suelo del horno, no en placas de pastelería ni en moldes, lo que garantiza una transmisión intensiva del calor, preserva la forma del pan moldeado a mano y produce un pan más grande con una corteza más sólida.

3.2. Nombre:

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El término «salināt» significa «suavizar» o «ablandar», por ejemplo vertiendo agua muy caliente sobre la harina [K. Karulis, *Latviešu etimoloģijas vārdnīca* (Diccionario etimológico de la lengua letona), vol. II, 1992]. Se trata de un término antiguo utilizado habitualmente en la parte occidental de Letonia desde el siglo XVIII.

La expresión «salinātā rudzu rupjmaize» designa un pan a base de harina integral de centeno que se prepara con la técnica del escaldado, es decir, vertiendo agua muy caliente sobre una parte de la harina para suavizar el pan.

En su estudio *Mūsu maize* («El pan nuestro de cada día»), publicado en 2004, el etnógrafo Indra Čekstere explica que, en Kurzeme, «el *rupjmaize* (pan de centeno) se denomina “salinātā maize” cuando parte de la harina ha sido escaldada en agua muy caliente».

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El «salinātā rudzu rupjmaize» es un pan de levadura natural fabricado en Letonia a base de harina integral de centeno, en cuyo proceso de fabricación se utiliza harina escaldada y fermento. Este tipo de pan se cuece en el suelo de un horno muy caliente y su forma es de hogaza alargada. Suele pesar uno o varios kilos; su corteza es lisa y de color oscuro y, tras el horneado, se aplica sobre ella pasta de almidón o agua.

Forma y aspecto exterior: hogaza alargada con los extremos redondeados, por lo menos dos veces más larga que ancha; a veces se presenta con un dibujo en la corteza superior o con unos cortes en los lados.

Corteza: oscura, lisa y reluciente; puede espolvorearse con semillas de alcaravea, y la base a veces se espolvorea con salvado o harina o se recubre con hojas de arce.

Miga: oscura, con poros pequeños y grandes, elástica y a veces ligeramente húmeda.

Sabor y aroma: aroma agradable a pan cocido y a semillas de alcaravea, sabor agrídulce característico del pan de centeno.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1 que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

La técnica de fabricación del «salinātā rudzu rupjmaize» comprende varias etapas: preparación, enfriado y fermentación de la harina escaldada, amasado y fermentación de la masa, separación, formación de los panes, cocción.

Receta del «salinātā rudzu rupjmaize» (para 10 kg de harina)(*)

Harina escaldada Harina integral de centeno 3 kg Semillas de alcaravea 0,08-0,1 kg Agua muy caliente 6-8 litros Malta de centeno no fermentada 0,05-0,3 kg Temperatura del agua: 85-95 °C	Temperatura de la harina escaldada inicial: 63-68 °C final: 35-28 °C Tiempo de preparación: 12-24 horas
Fermentación de la harina escaldada Harina escaldada enfriada 7-10 kg Fermento 0,4-1,6 kg	Duración de la fermentación: 3-6 horas Temperatura de fermentación: 35-36 °C
Masa Harina escaldada fermentada 7-12 kg Harina de centeno 7-10 kg Azúcar 0,8-1,6 kg	Sal 0,15-0,2 kg Duración de la fermentación: 2-3 horas Temperatura de fermentación: 30-34 °C

* Esta receta permite preparar entre 15 y 20 kg de masa y cocer entre 13 y 18 piezas de un kilo, teniendo en cuenta que el pan pierde el 10 % de su peso durante la cocción. Una vez horneados, los panes se recubren con pasta de almidón, que se prepara con harina de patata hervida con agua hasta obtener una pasta líquida.

La harina que se escalfa para preparar el «salinātā rudzu rupjmaize» es harina integral de centeno. Tradicionalmente, la harina escaldada se prepara en cubas de madera de frondosas, por ejemplo de chopo o tilo, de unos 30 litros de volumen, y se mezcla con una espátula de madera. La microflora procedente de las masas fermentadas anteriormente y que permanece en las paredes de la cuba de madera estimula la fermentación láctica, razón por la cual la cuba no se lava, sino que se raspa cuidadosamente y se conserva en un lugar seco. Alrededor del 30 % (3 kg) de la cantidad total de harina empleada para fabricar el pan (10 kg) se utiliza para preparar la harina escaldada. La harina que se reserva para el escaldado y las semillas de alcaravea se «ablandan», es decir, se escaldan con agua a una temperatura de alrededor de 95 °C. Tras ese proceso, la temperatura de la harina escaldada debe situarse entre 63 °C y 68 °C.

Por lo general, conviene utilizar 2 a 2,5 veces más de agua que de harina. El agua se añade progresivamente para que la harina y el agua se mezclen más fácilmente en una masa homogénea, de una consistencia parecida a la de la nata espesa. Cuando la harina escaldada alcanza una temperatura de entre 63 °C y 65 °C, se añaden entre 50 y 300 g de malta de centeno sin fermentar y se mezcla bien. Las semillas de alcaravea y la malta aportan el aroma de la alcaravea y el sabor agridulce característico del producto. El sabor azucarado proviene de la descomposición del almidón en azúcares por la malta, mientras que el sabor agridulce lo aportan el ácido láctico y el ácido acético resultantes de la fermentación láctica.

Si se prepara correctamente, la masa de harina escaldada debe tener una textura homogénea parecida a la de la nata espesa, así como un color gris parduzco. Una vez lista, la harina escaldada debe dejarse reposar entre 2 y 4 horas en la cuba donde ha sido preparada, asegurando que se mantenga a la temperatura óptima (entre 63 °C y 65 °C) para permitir la transformación del almidón en azúcares. A continuación, la harina escaldada debe mezclarse para que se enfríe. El enfriado y la fermentación de la harina escaldada tienen lugar en la misma cuba durante 12-24 horas. Cuando la temperatura alcanza más o menos 36 °C, se le añaden aproximadamente entre 0,4 y 1,6 kg de fermento de la hornada precedente para estimular la fermentación láctica. En un primer momento, el fermento debe añadirse solo a la parte superior de la cuba; unas cuantas horas después, se introduce hasta la mitad de la harina escaldada y, por último, hasta el fondo. Durante la fermentación, la harina escaldada se acidifica ligeramente, dando lugar a un agradable sabor agridulce.

Una vez fermentada la harina escaldada, se trabaja la masa en una amasadora de madera o en otro recipiente apropiado. Se incorporan la harina de centeno, el azúcar y la sal a la harina escaldada y fermentada; puede añadirse también hasta un 10 % de harina de trigo. La masa se trabaja hasta que no se pegue a los dedos y todos los ingredientes formen una mezcla homogénea. A continuación se aplanan la superficie superior de la masa con las manos húmedas, se cubre y se coloca al calor para que siga fermentando. La aparición de estrías en la superficie de la masa y la duplicación de su volumen indican que la masa ha fermentado, momento en el que está lista para su división y horneado.

La masa fermentada se divide en trozos con las manos húmedas, dando a las piezas su forma de hogaza alargada y alisándolas; si son muy grandes, en los lados se efectúan unos cortes para evitar que revienten, y en la superficie puede trazarse una cruz, unos cortes o un símbolo. Los panes se colocan en una superficie y se cubren con un paño, sobre una bandeja o sobre planchas espolvoreadas con salvado o recubiertas de hojas de arce, tras lo cual se introducen en el horno. Se cuecen en el suelo caliente del horno, no en placas de pastelería ni en moldes. Se calienta el horno a temperatura muy elevada (entre 280 °C y 350 °C) al principio del horneado, para permitir que se forme una costra más sólida que no se rompa. A continuación, se baja la temperatura (entre 200 °C y 250 °C). El tiempo de horneado oscila entre una y dos horas, en función del tamaño de la pieza. Una vez retiradas del horno, se coloca pasta de almidón o agua sobre las hogazas calientes para obtener una corteza más tierna y brillante.

Indicadores organolépticos y fisicoquímicos de la calidad del pan

Forma, aspecto exterior	Hogaza alargada, por lo menos dos veces más larga que ancha; corteza espesa, oscura, brillante; puede espolvorearse con semillas de alcaravea.
Porosidad de la miga	Porosidad uniforme; los poros pueden ser grandes o pequeños.
Elasticidad de la miga	Oscura, elástica y ligeramente húmeda.
Sabor y aroma	Aroma agradable a pan cocido y semillas de alcaravea, sabor agridulce característico del pan de centeno.
Acidez del pan, pH	5-10
Contenido en humedad del pan, %	38-45

Tras la cocción, el pan caliente se coloca en una habitación fresca, bien ventilada, para que se enfríe, o se cubre con un paño de lino. Una vez frío, el pan puede venderse sin cortar o cortado en trozos más pequeños o en rebanadas. También puede guardarse en un saco de tela, de papel o de plástico. Puede conservarse a temperatura ambiente (entre 15 °C y 25 °C) o congelarse (a -18 °C). El «salinātā rudzu rupjmaize» se mantiene fresco mucho tiempo, pudiendo conservarse durante 5 a 10 días, como mínimo.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El pan de centeno ha sido siempre uno de los alimentos de base de los hogares letones, por lo que sigue siendo hoy uno de los símbolos de la identidad nacional letona. Figura en la sección «Tradiciones populares» del Canon Cultural de Letonia. A semejanza de otros países europeos, el Canon Cultural letón es una compilación de las obras artísticas y tesoros culturales más destacados y significativos, que refleja los hitos culturales más importantes de la historia de la nación.

En su estudio *Mūsu maize* («El pan nuestro de cada día»), publicado en 2004, el etnógrafo Indra Čekstere explica que, en los hogares letones, «se elabora a menudo “salinātā rudzu rupjmaize” vertiendo agua caliente sobre la harina en una cuba». Un trozo de masa de la hornada de pan precedente se disuelve en agua caliente y se añade como fermento. La masa se mezcla en la amasadora y se deja fermentar durante la noche. Se bate con una espátula de madera. Por la mañana empieza el amasado, que dura mucho tiempo, y se añaden más harina y semillas de alcaravea. Cuando la masa ya no se pega a los dedos deja de trabajarse. La cuba que contiene la masa en proceso de fermentación se coloca al lado del horno, se forman pequeñas hogazas sobre una superficie espolvoreada con salvado o recubierta de hojas de arce, y luego se mete rápidamente en el horno.»

En la obra *Latviešu tradicionālie ēdieni* («La cocina tradicional letona»), compilada por I. Heinola y S. Stinkule y publicada en 2006 con ayuda de la Fundación para el capital cultural nacional, puede leerse que, hasta principios del siglo XX, las principales actividades de los Letones y Livos eran la agricultura y la pesca, por lo que la base de su alimentación la constituían el pan de centeno casero y distintos platos cocidos. Esta obra describe la preparación del «salinātā rudzu rupjmaize», señalando que en su preparación se utilizaba harina de centeno y que una parte de esa harina se escaldaba. La masa se preparaba en una cuba de madera y la fermentación quedaba garantizada por fermento procedente de la hornada anterior y por los microorganismos que quedaban en las paredes de la cuba. A partir de la masa se formaban unas hogazas de forma alargada que se cocían en un horno de leña.

En su libro *Daudzveidīgā maizīte* («El pan en todas sus formas»), publicado en 1993, la especialista en la materia Zigrīda Liepiņa ofrece también una descripción del «salinātā rudzu rupjmaize» tradicional, tal como se preparaba todavía a principios del siglo XX. Esta descripción subraya la singularidad del escaldado de la harina y la larga duración de su fermentación en cubas de madera, gracias a la cual se obtiene el aroma característico y agradable del pan y su miga porosa y elástica.

M. Leiše, profesora de artes domésticas y de artesanado, ha descrito la preparación y la receta del «salinātā rudzu rupjmaize». Indica que es preferible utilizar un recipiente de madera de frondosas para preparar el pan, que debe verterse una cierta cantidad de agua muy caliente sobre una parte de la harina y que esta mezcla debe trabajarse con una espátula de madera hasta que tenga una consistencia homogénea. Unas doce horas más tarde, cuando la harina escaldada se ha enfriado, se añade el fermento y la mezcla se deja fermentar antes del amasado. La masa fermentada se divide en trozos y se cuece en el suelo de un horno muy caliente. [*Praktiskā mājturība* (Consejos de economía doméstica), publicada por A. Gulbis, Riga, 1931].

En su obra *Latviešu tautas ēdieni* («La cocina tradicional letona»), compilación de documentos reunidos en expediciones etnográficas publicada en 2006, L. Dumpe describía la manera en que se preparaba el «salinātā rudzu rupjmaize» hacia 1915. Señala que «el pan ordinario se fermentaba utilizando agua caliente a una temperatura de entre 45 °C y 65 °C, mientras que el pan “salinātā” se fermentaba con agua muy caliente a una temperatura de 95 °C. El amasado duraba mucho tiempo, hasta que la masa no se pegara a los dedos y quedara un trazo blanco al pasar un dedo. Una vez amasada, se cubría y se dejaba fermentar de nuevo al calor. La masa fermentada se partía en trozos y se formaban las hogazas alargadas, que se introducían en el horno. A continuación se aplicaba agua o pasta de almidón sobre las hogazas calientes, consiguiéndose una corteza tierna y reluciente.»
