

## MUUD AKTID

## KOMISJON

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2008/C 324/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”****EÜ nr: ES-PGI-0005-0608-05.06.2007****KGT (X) KPN ( )****1. Nimetus**

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus****3.1. Tooteliik**

Klass 2.4 — Pagaritooted

**3.2. 1. punktis esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus**

Kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud toode „Pan de Cruz de Ciudad Real” on nisujahust valmistatud kompaktna ja tihke ümmargune leib, tiheda valge sisu ning sileda koorikuga, mille pealmsel poolel on ristikujuuliselt kaks sügavat sisselõiget (millest tuleneb leiva nimi) ja pagaritööstuse registreerimisnumbrile vastav kood ning mille alumisele poolele on vajutatud kaitstud geograafilise tähise anagramm või logo.

(<sup>1</sup>) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Leiva eritunnused on järgmised:

Leiba valmistatakse kõvast tainast, mille valmistamiseks kasutatakse järgmiste näitajatega nisujahu: W: 140–200, tuhasus: 0,5–1,0.

Ümmarguse ja lameda kujuga ning koorikuga.

Koorik on paks, 1–2-millimeetrine, pehme ja krõbe, värvuselt kuldsest helepruunini ning röstitud teravilja maitsega.

Sisu on valget värvi, pehme tekstuuriga, urbne, tihke ja ilma aukudeta, sarnaneb puuvillale.

Leival on järgmised organoleptilised omadused: sisu tugeva teraviljalõhnaga ning suus meeldiva ja kergelt magusa maitsega; koorik on suus pehme ja krõbe, röstitud teravilja maitsega. Harilikes säilitamistingimustes on „Pan de Cruz de Ciudad Real” tarbimiskõlblik 6–7 päeva.

Leib ei sisalda mingit hallitust, ühtegi ebaharilikku jääkainet ega võõrlisandit.

Sisu maksimaalne niiskusesisaldus on 30 % ja pätside happesus jääb pH 5 ja 7 vahele.

Kõnealust leiba toodetakse suure leivana (750–859 g), väikese leivana (550–650 g), naelase leivana (*libreta* — 310–410 g) ja väikese leivakesena (*panecillo de cruz* — 115–135 g).

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Järgmiste näitajatega nisujahu: W: 140–200, tuhasus: 0,5–1,0.

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kaitstud geograafilise tähisega „Pan de Cruz de Ciudad Real” hõlmatud leivad valmistatakse üksnes nisujahust, veest, soolast, looduslikust pärmist ning lubatud lisaainetest ja jahuparandajatest. Jahu omadused peavad vastama järgmistele näitajatele: W: 140–200, tuhasus: 0,5–1,0.

Keskmiselt saadakse 100 kg jahust 110–125 kg leiba, sõltuvalt leibade kaalust.

Kaitstud geograafilise tähisega „Pan de Cruz de Ciudad Real” hõlmatud leibade valmistamisprotsess sisaldab alljärgnevalt kirjeldatud etappe:

#### 1. Taina segamine

Tainast segatakse mehhaanilises segistis piisavalt kaua ühtlase taina saamiseks, st 20–30 minutit, sõltuvalt sellest, millist tüüpi segistit kasutatakse, jälgides, et taina temperatuur ei oleks segistist väljavõtmisel kõrgem kui 24–25 °C.

#### 2. Taina viimistlemine või sõtkumine

Tainas lastakse mitu korda järjest läbi sõtkumismasina, mis eelistatavalt on lamellidega, kuni tekib sile ja elastne tainas.

#### 3. Kaalumine

Kuna tegemist on käsitsi valmistatud tootega, kaalutakse seda mahukaalu, elektroonilise kaalu või jaoturiga. Eri leibade puhul on tainapätside kaal grammides järgmine: suur leib 900–1 000 g, väike leib 660–760 g, *libreta* 370–470 g ja *panecillo de cruz* 150–180 g.

#### 4. Vormimine

Käsitsi vormitakse koonusekujulised tainapallid, laskmata vähimalgi kogusel kõrvalainel tainasse seguneda. Seejärel vajutatakse tainapall laiaks ja ümaraks. Eesmärk on saada võimalikult suure läbimõõduga tainaketas, vajutades ääred madalamaks ning jättes rohkem tainast keskele.

### 5. Kääritamine

Vormitud leivad asetatakse linase riide või muu sarnase kangaga kaetud plaatidele. Kääritamine algab toatemperatuuril ning moodustub õhuke koorik. Kääritamisruumis peab temperatuur olema 26–30 °C ja õhuniiskus 40–45 %. Sõltuvalt temperatuurist jääb kääritamise aeg 1 tunni ja 20 minuti ning 2 tunni ja 20 minuti vahele.

### 6. Sisselõigete tegemine

Sisselõiked tehakse samuti käsitsi. Kääritatud leibade pealmisele poolele tehakse ristikujuuliselt kaks sisselõiget. Seejärel märgitakse leibade teisele, st alumisele poolele kaitstud geograafilise tähise „Pan de Cruz de Ciudad Real” logo. Logo läbimõõt on suure ja väikese leiva puhul 6 cm ning *libreta* ja *panecillo de cruz*i puhul 4 cm. Lõpetuseks lastakse tükkidel 10–15 minutit seista, et sisselõiked saaksid kooriku moodustumisel tugevneda.

### 7. Ahjupanek

Leivad tõstetakse leivalabidaga ahju käsitsi, nende pealmine pool seejuures allapoole keeratud.

### 8. Ahjus küpsetamine

Kõnealust leiba küpsetatakse tulekindla põranda ja seintega ahjudes. Kokku on küpsetamise aeg 30–50 minutit. Esimesed 15 minutit peab ahjutemperatuur olema 250 °C, ülejäänud ajaks (15–35 minutit) tuleb seda vähendada umbes temperatuurile 200 °C.

### 9. Ahjust väljavõtmine

Leivad võetakse leivalabida abil ahjust välja ning asetatakse puidust riulitega restidele, et hõlbustada õhutamist ja jahtumist. Pärast jahtumist on leib tarnimiseks valmis.

#### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Kaitstud geograafilise tähisega „Pan de Cruz de Ciudad Real” hõlmatud leivad turustatakse pakendatult, juhul kui see on lubatud kohaldatavate õigusaktidega.

Juhul kui leiba pakendatakse, tehakse seda tootmispiirkonnas, et leib säilitaks kõik oma füüsikaliskemilised ja organoleptilised omadused ning seeläbi pikeneks selle säilivusaeg.

#### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kõnealuse kaitstud geograafilise tunnusega hõlmatud leibade nõuetekohase kindlaksmääramise tagamiseks märgistatakse need järgmisel viisil:

Leibade pealmisel poolel on ristikujuuliselt kaks sügavat sisselõiget. Üks ristiharude vaheline veerand märgistatakse selle leiva tootnud pagaritöökoja registreerimisnumbrile vastava koodiga ning teine veerand toiduainete jaoks sobivast materjalist etiketiga, millele on kantud kaitstud geograafilise tähise „Pan de Cruz de Ciudad Real” logo, kaitstud geograafilise tähise Euroopa logo ning leiva individuaalse kontrolli number ja sertifitseerimisasutuse tunnus.

Leibade alumine pool kannab kaitstud geograafilise tähise anagrammi või logo, mis koosneb koorikusse tehtud väikestest augukestest.

#### 4. Geograafilise piirkonna kokkuvõtlik määratlus

Kaitstud geograafilise tähisega „Pan de Cruz de Ciudad Real” hõlmatud leibade tootmispiirkonnad on kõik Ciudad Reali provintsis omavalitsused.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

##### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Kõnealuse geograafilise piirkonna kliimat iseloomustab selline temperatuur ja õhuniiskus, mis võimaldab leibu kääritada toatemperatuuril, kuna kääritamise ruumi temperatuur on 26–30 °C ja suhteline õhuniiskus 40–45 %.

See laialdaselt tunnustatud käsitsi valmistamise tootmise meetod annab leivale „Pan de Cruz de Ciudad Real” järgmised iseloomulikud omadused:

Käsitsi vormimine ja sisselõigete tegemine, ristikujuline sisselõige pealmisel poolel, märgistav perforering alumisel poolel ja leiva hoidmine 10–15 minutit, enne kui see pannakse ahju, ristikujuline sisselõige allapoole pööratud.

##### 5.2. Toote eripära

Leib on kompaktne ja tihke päts, sileda koorikuga, pehme ja paks, tiheda ja valget värvi sisuga, tugeva teraviljalõhnaga ning suus meeldiva ja kergelt magusa maitsega.

##### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul)

„Pan de Cruz de Ciudad Real” pärineb Calatrava omavalitsusest, mis asub Castilla-La Mancha autonoomses piirkonnas Ciudad Reali provintsis. Tema päritolu ulatub XIII sajandisse, Calatrava ordu rüütlite (*calatravos*) ajastusse.

Selle leiva maine on ajalooliselt seotud kõnealuse piirkonna endisaegsete elanike elutingimustega ning eelkõige sellega, kui palju aega veetsid nad põllul töötades, mis sundis neid kliimatingimusi arvestades võtma kaasa toitu, mis oleks pika säilivusajaga, lihtsalt säilitatav ja toitev.

Seega kasutasid seda leiba asjaomase geograafilise piirkonna talupojad ja karjused väljas veedetud pikkadel ajavahemikel, samuti oli kõnealune leib rekonkista ajal kasutuses Calatravo ordu rüütlite sõjalisel logistikas. Seejärel võeti see leib kasutusele muudes gastronoomiavaldkondades, kas siis põhiroana, pajaroogades või lisandina, ning selle tarbimine levis ka Ciudad Reali provintsi muudesse piirkondadesse.

„Pan de Cruz” kvaliteedi ajaloolist mainet on säilitanud leiva käsitsi ahjus valmistamisega seotud traditsioon, mis võimaldab säilitada sellele Ciudad Reali piirkonnas eriti nõutud tüüpilisele leivale iseloomulikud omadused, andes leivale tema eripära.

Tänapäevani on säilinud paljud kõnealuses piirkonnas ajalooliselt väljakujunenud rahvustoidud, mille peamine koostisosa on endiselt „Pan de Cruz”. See annab tunnistust Ciudad Reali provintsi piirkondlikele gastronoomiale omase eripärase toote kulinaarse kasutamise püsivusest aja jooksul, moodustades seega erilise geograafilise seose.

Juba sajandeid käsitsi valmistataval „Pan de Cruzil” on olnud suurte tootmishaardudega perioode, misjärel on selle leiva tarbimine vähenenud. Sellegipoolest on selle leiva kuulsus ja maine sellised, et praegu selle tarbimine suureneb, seejuures on suur nõudlus nii kodu- kui ka välismaiste tarbijate hulgas, kuna nõudlus kvaliteetsete piirkondlike toodete järele kasvab.

Sisselõigete tegemise ja ahjupaneku tingimused on olulised, et saada pätsid, mis vastavad käesoleva dokumendi punktis 5.2 nimetatud eri tingimustele ja täpsetele omadustele.

See tootmismeetod on välja kujunenud leivatööstuse sajanditepikkuse traditsiooni jooksul.

Töötlemise eripärase ja suures osas käsitsi valmistamise peamine tunnusjoon on ristikujuline sisselõige, tänu millele leivakoorik küpsemise ajal ei pragune. Samal viisil on kääritamisprotsess kohandatud kõnealuse geograafilise piirkonna õhuniiskuse ja temperatuuri tingimustele.

#### **Viide spetsifikaadi avaldamisele**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---