

CITI AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2008/C 324/12)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

EK Nr.: ES-PGI-0005-0608-05.06.2007

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums**

“Pan de Cruz de Ciudad Real”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

2.4. grupa. Maizes izstrādājumi.

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā norādītais nosaukums*

Produkts, uz kuru attiecas aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN) “Pan de Cruz de Ciudad Real”, ir kompakta un blīva kviešu maize ar stingru baltu mīkstumumu, klaipam ir apaļa forma un gluda garoza, tā virsā ir divi dziļi iegriezumi krusta formā, no kā cēlies maizes nosaukums, un kods, kas atbilst ražotāja reģistra numuram, tā apakšpusē ir AĢIN simbols vai logotips.

(¹) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Maizei ir šādas raksturīgas īpatnības.

To iegūst un pagatavo no stingras tādu kviešu masas, kurai raksturīgi šādi rādītāji: W no 140 līdz 200; un P/L no 0,5 līdz 1,0.

Tai ir apaļa un pieplacināta forma, tā ir ar garozu.

Garozā ir vienu līdz divus milimetrus bieza, gluda un kraukšķīga, zeltainā līdz gaiši brūnā krāsā, un tā garšo kā grauzdēti graudi.

Mīkstumam: baltā krāsā ar gludu, porainu un stingru tekstūru, bez caurumiem, tas atgādina vati.

Maizes organoleptiskās īpašības: mīkstumam ir intensīva graudu smarža, patīkama viegli saldena garša, gluda un kraukšķīga garozā, kas garšo pēc grauzdētiem graudiem. Parastos glabāšanas apstākļos maize "Pan de Cruz de Ciudad Real" ir derīga lietošanai 6 līdz 7 dienas.

Tā nepel, tai nav neraksturīgu piemaisījumu vai kādu citu svešķermeņu.

Mīkstuma maksimālais mitrums ir 30 %, un maizes gabalu skābums ir no pH 5 līdz 7.

Tiek piedāvāti lieli klaipi (750–850 g), mazi klaipi (550–650 g), plakani klaipiņi (310–410 g) un krusta maizītes (panecillo de cruz (115–135 g)).

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Kviešu milti, kuriem ir šādi rādītāji: W no 140 līdz 200; un P/L no 0,5 līdz 1,0.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Maizi ar AĢIN "Pan de Cruz de Ciudad Real" gatavo tikai no kviešu miltiem, ūdens, sāls, dabīgā rauga un atļautajiem garšas uzlabotājiem un piedevām. Miltiem jābūt ar šādiem rādītājiem: W no 140 līdz 200 un P/L no 0,5 līdz 1,0.

No 100 kg miltu vidēji iegūst 110–125 kg maizes; tas ir atkarīgs no klaipu svara.

Pagatavošanas process maizei ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Pan de Cruz de Ciudad Real" ietver šādus turpmāk aprakstītus posmus.

1. Mīklas pagatavošana

Lai iegūtu viendabīgu masu, mīcīšanu veic mehāniskā mīklas maisītājā 20 līdz 30 minūtes, atkarībā no izmantotā maisītāja, cenšoties panākt to, ka, masai iznākot no maisītāja, tās temperatūra nepārsniegtu 24–25 °C.

2. Smalkā apstrāde jeb izmīcīšana

Mīklu vairākkārt izlaiž caur mīcītāju, ieteicams tādu, kam ir plāksnītes, līdz iegūst plānu un elastīgu masu.

3. Svēršana

Tā kā tas ir roku darbs, maizes svēršanu veic ar volumetrisko mērierīci, elektroniskajiem svariem vai sadalītāju. Dažāda lieluma klaipu iegūšanai vajadzīga masa, kuras svars gramos ir šāds: lielais klaips svarā no 900 līdz 1 000 g, mazais klaipiņš no 660 līdz 760 g, plakanie klaipiņi (libreta) no 370 līdz 470 g un krusta maizīte no 150 līdz 180 g.

4. Veidošana

To veic ar rokām, virpinot masu rokās, līdz iegūst saplacinātu konusa formu, nepieļaujot, ka tai pielīp kādi svešķermeņi. Pēc tam to saplacina, līdz izveidojas apaļš plācenis, kuru izveltnē. Izstiepšanu veic tādā veidā, lai izveidojas lielāka diametra apaļš plācenis ar plānākām malām un biežāku vidu.

5. Raudzēšana

Kad maize izveidota, to novieto uz dēļiem, kas pārklāti ar lina audeklu vai līdzīgu materiālu, rūgšana sākas istabas temperatūrā. Veidojas plāna garoziņa. Rūgšanas kameras pareizā temperatūra un gaisa relatīvais mitrums ir attiecīgi no 26 līdz 30 °C un no 40 līdz 45 %. Atkarībā no vides temperatūras rūgšana ilgst no 1 stundas un 20 minūtēm līdz 2 stundām un 20 minūtēm.

6. Iegriešana

Iegriešanu arī izdara ar roku. Kad maize uzrūgusi, tās augšpusē izdara divus perpendikulārus iegriezumus krusta formā. Pēc tam marķē maizes apakšpusi ar AĢIN logotipu "Pan de Cruz de Ciudad Real". Lielajam un mazajam klaipam logotipa diametrs ir 6 centimetri, plakanajam klaipiņam un krusta maizītei — 4 centimetri. Tad maizei ļauj "atpūsties" 10 līdz 15 minūtes, lai iegriezums, veidojoties garoziņai, iegūtu vajadzīgo konsistenci.

7. Ievietošana krāsni

To izdara ar rokām, novietojot klaipu (ar virspusi uz leju) uz maizes lizes.

8. Cepšana

Šo maizi cep krāsni, kuru pamatnes un sienas ir no ugunsdroša materiāla. Kopējais cepšanas laiks ir no 30 līdz 50 minūtēm. Pirmās 15 minūtes krāsns temperatūrai jābūt 250 °C, atlikušajās 15 līdz 35 minūtēs temperatūra jāsamazina līdz 200 °C.

9. Izņemšana no krāsns

Maizi no krāsns izņem ar lizi un novieto uz ratiņiem, uz kuriem atrodas koka plaukti, lai tā izvēdinās un atdziest. Kad maize atdzisusi, tā ir gatava piegādei.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakšanai u.c.

Maizi ar AĢIN "Pan de Cruz de Ciudad Real" laiž tirgū iepakotā, ja tā noteikts spēkā esošajos tiesību aktos.

Ja maize tiek iepakota, to dara ražošanas apgabalā, lai saglabātu visas tās fiziskās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības un tādējādi nodrošinātu maizes ilgāku un labāku saglabāšanos.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Lai varētu identificēt maizi ar minēto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, to marķē un pievieno tai etiķeti šādi:

Klaipa augšpusē ir divi dziļi perpendikulāri krustveida iegriezumi. Vienā no kvadrantiem ir kods, kas atbilst ražotāja reģistrācijas numuram, un citā kvadrantā ir etiķete par lietošanu pārtikā, kurā iekļauts arī AĢIN "Pan de Cruz de Ciudad Real" logotips, Eiropas AĢIN logotips, kā arī individuālais maizes kontroles numurs un sertifikācijas iestādes dati.

Tās apakšpusē ir AĢIN simbols vai logotips, ko veido mazi caurumiņi garozā.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Apgabals, kurā gatavo maizi ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Pan de Cruz de Ciudad Real", ietver visas Sjudadrealas (*Ciudad Real*) provinces municipalitātes.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajos apstākļos (temperatūra un mitrums) maizes rūgšana var notikt galvenokārt istabas temperatūrā. Temperatūra rūgšanas kamerā ir no 26 līdz 30 °C, un gaisa relatīvais mitrums — no 40 līdz 45 %.

Šim roku darbam ir atzīta reputācija, to raksturo šādas "Pan de Cruz de Ciudad Real" īpašības.

Ar rokām veikta veidošana un iegriezumi, kā arī krustveida iegriezums maizes klaipa augšpusē, marķējums apakšpusē un 10 līdz 15 minūšu "atpūšanās", pirms maizi ar krustveida iegriezumu uz leju ievieto krāsnī.

5.2. Produkta specifika

Maizes klaiņš ir kompakts un biezs, tam ir gluda, vienmērīga un bieza garoza, stingrs un balts mīkstums, intensīva graudu smarža, patīkama viegli saldēna garša.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām produkta īpašībām (AĢIN).

"Pan de Cruz de Ciudad Real" maizes izcelsme ir Kalatravas (Calatrava) komarkā, kas atrodas Sjudadrealas provincē Kastīlijas un Lamančas autonomajā apgabalā. Tās izcelsmei var izsekot kopš 13. gadsimta Kalatravas bruņinieku ordeņa laikiem.

Šīs maizes reputācija vēsturiski ir saistīta ar šā reģiona seno iedzīvotāju dzīves apstākļiem, jo īpaši ar to, ka viņi gandrīz visu laiku pavadīja uz laukiem. Arī meteoroloģiskie apstākļi spieda viņus gādāt ilgi glabājamus pārtikas produktus, ko viegli uzglabāt un kuriem ir liela uzturvērtība.

Šā iemesla dēļ apgabala senie zemnieki un gani lietoja šāda tipa maizi, kad viņiem bija ilgs laiks jāpavada uz lauka. Līdzīgu iemeslu dēļ to rekonkistas laikā militārajā loģistikā lietoja arī Kalatravas bruņinieki. Vēlāk to kulinārijā izmantoja arī citos veidos, vai nu kā dažādu ēdienu sastāvdaļu, vai kā ēdienu piedevu, tādējādi tās izmantošana izplatījās arī citās Sjudadrealas provinces daļās.

"Pan de Cruz" kvalitātes vēsturiskās reputācijas pamatā ir tradicionālais maiznieku roku darbs, kas ļāvis saglabāt šīs raksturīgās maizes atšķirīgās īpašības un stiprinājis tās pieprasījumu Sjudadrealas apgabalā. Tas viss kopā tad arī veido šā produkta vienreizējumu.

Daudzi reģionālās virtuves senie ēdieni ir saglabājušies līdz mūsu dienām, tie gatavoti, par galveno sastāvdaļu izmantojot "Pan de Cruz". Šis fakts apliecina specifiska produkta, kas sastopams tikai Sjudadrealas provincē, kulinārās izmantošanas nepārtrauktību reģionālajā virtuvē, veidojot īpašu ģeogrāfisko saikni.

Bijis laiks, kad krusta maize, kas gadsimtiem cepta, izmantojot roku darbu, tika daudz ražota, vēlāk tās patēriņš samazinājies. Tomēr šīs maizes pazīstamība un slava mūsu dienās izraisījusi tās patēriņa atjaunošanu, jo saistībā ar reģionālo kvalitatīvo produktu patēriņu palielinājies pieprasījums gan vietējo, gan ārzemju patērētāju vidū.

Ģeogrāfiskā apgabala temperatūra un mitrums nodrošina maizes rūgšanu istabas temperatūrā, veidojot plānu garoziņu, tāpēc nav vajadzīgs liels karstums. Tomēr maize jāiegriež un jāievieto krāsnī, ievērojot īpašus nosacījumus, lai iegūtu maizi ar šā dokumenta 5.2. punktā minētajām īpašībām un atšķirībām.

Maizes pagatavošanas metodi ir izveidojusi maiznieku gadsimtiem koptā tradīcija.

Raksturīgākā šīs maizes gatavošanas pazīme, izmantojot roku darbu, ir īpašais krustveida iegriezums, kas neļauj maizei cepšanas laikā ieplīst. Arī rūgšanas process ir pielāgots apgabala mitruma un temperatūras nosacījumiem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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