

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 251/07)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Nr. UE: PGI-ES-2210 – 13.1.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Adresa: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real (AFEXPAN CIUDAD REAL)
(Asociația regională a producătorilor și distribuitorilor de pâine din Ciudad Real)
Avda, Rey Santo, 8-2º Planta
13005 Ciudad Real
ESPAÑA

Tel.: +34 926600002, Ext. 5007

E-mail: igp@afexpan.es

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- ☐ Descrierea produsului
- ☐ Dovada originii
- ☐ Metoda de producție
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☐ Altele (de precizat)

4. Tipul modificării (modificărilor)

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat.
- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificări

Etichetarea

Modificarea punctului „8. Etichetarea” Următoarele paragrafe din caietul de sarcini trebuie eliminate.

„Pe una dintre cele patru părți delimitate de cruce este înscris codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, pe alta apare o etichetă de uz alimentar cuprinzând sigla IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», sigla europeană a IGP, precum și numărul de control individual corespunzător pâinii și identitatea organismului de certificare.”

„Numerotarea corespunzătoare a pâinilor este comunicată și controlată de către organismul de certificare”.

Textul care figura la rubrica privind etichetarea:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice protejate sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce. Pe una dintre cele patru părți delimitate de cruce este înscris codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, pe alta apare o etichetă de uz alimentar cuprinzând sigla IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», sigla europeană a IGP, precum și numărul de control individual corespunzător pâinii și identitatea organismului de certificare.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.

Numerotarea corespunzătoare a pâinilor este comunicată și controlată de către organismul de certificare.

Pâinile protejate de indicația geografică «Pan de Cruz de Ciudad Real» sunt comercializate însoțite de marcă și de etichetă și sunt ambalate, în cazul în care legislația în vigoare prevede acest lucru.”

Justificare:

Modificarea se datorează dificultății, pe de o parte, de a insera pe pâine numărul de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, numărul de control individual și identitatea organismului de certificare, în special pe anumite pâini, cum ar fi pâinea mică (pan pequeño), pâinica (libreta) și chifla (panecillo de cruz), ca urmare a dimensiunii reduse a acestora, precum și, pe de altă parte, dificultății de a lipi eticheta de uz alimentar pe pâinea proaspăt scoasă din cuptor la o temperatură de 180-200 °C.

De asemenea, consumatorul identifică mai bine pâinea „Pan de Cruz de Ciudad Real” cu cele două mărci care sunt menținute în propunerea de modificare.

Este vorba despre o modificare minoră, produsul nefiind modificat (acesta rămâne identic și prezintă aceleași caracteristici), la fel și aria geografică, legătura și denumirea. De asemenea, modificarea nu determină o creștere a restricțiilor impuse la comercializare. Prin urmare, dispozițiile articolului 53 alineatul (2) sunt respectate, iar modificarea trebuie să fie considerată minoră.

Textul care înlocuiește textul care figura la rubrica privind etichetarea:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile protejate de indicația geografică «Pan de Cruz de Ciudad Real» sunt prezentate publicului după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.

Pâinile protejate de indicația geografică «Pan de Cruz de Ciudad Real» sunt comercializate însoțite de marcă și de etichetă și sunt ambalate, în cazul în care legislația în vigoare prevede acest lucru.”

Consecințele modificării textului altor rubrici din caietul de sarcini.

2. *Descrierea produsului*

Versiunea anterioară a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii), precum și codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei producătoare. În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

Noua versiune a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii). În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

5. *Descrierea metodei de obținere a produsului*

Versiunea anterioară a textului:

„Crestarea

Crestarea se realizează, de asemenea, manual. Odată ce pâinea a dospit, pe partea superioară se crestează două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce.

Pe una dintre cele patru părți obținute în urma celor două tăieturi anterioare, se marchează pe pâine codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea cu ajutorul unei ustensile metalice sub formă de șampilă, adecvată acestui scop.”

Noua versiune a textului:

„Crestarea

Crestarea se realizează, de asemenea, manual. Odată ce pâinea a dospit, pe partea superioară se crestează două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce.”

Versiunea anterioară a textului:

„Introducerea în cuptor

Această etapă se realizează, de asemenea, manual. Pâinea deja crestată pe fața superioară se introduce în cuptor pe o lopată de brutărie, cu fața pe care apar codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea și cele două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce în jos.”

Noua versiune a textului:

„Introducerea în cuptor

Această etapă se realizează, de asemenea, manual. Pâinea deja crestată pe fața superioară se introduce în cuptor pe o lopată de brutărie, cu tăieturile perpendiculare scurte sub formă de cruce în jos.”

Versiunea anterioară a textului:

„Scoaterea din cuptor

Pâinea se scoate din cuptor cu ajutorul aceleiași lopeți de brutărie și se așează pe cărucioare cu rafturi de lemn, pentru a se putea aerisi și răci.

Odată răcite, bucățile de pâine se etichetează manual, în conformitate cu punctul 8 din prezentul caiet de sarcini și astfel sunt gata pentru a fi comercializate.”

Noua versiune a textului:

„Scoaterea din cuptor

Pâinea se scoate din cuptor cu ajutorul aceleiași lopeți de brutărie și se așează pe cărucioare cu rafturi de lemn, pentru a se putea aerisi și răci.”

De asemenea, este actualizată rubrica 7, *Organismul de control*

Versiunea anterioară a textului:

„Organismul de control este entitatea de certificare următoare:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 - Socuéllamos (C.Real)
Tel. 926 532 628 917450014

Această entitate este autorizată de Comunitatea Autonomă Castilia-La Mancha și este în conformitate cu cerințele stabilite în standardul UNE-EN-45011.”

Noua versiune a textului:

„Organismul de control este entitatea de certificare următoare:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35. 4º PLANTA. OFIC. 415,
28003 Madrid, ESPAÑA
Tel.: +34 917450014

Această entitate este autorizată de Comunitatea Autonomă Castilia-La Mancha și este în conformitate cu cerințele stabilite în standardul UNE-EN-45011.”

Propunerea de modificare a caietului de sarcini are efecte asupra textului documentului unic, mai exact asupra următoarelor puncte:

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Versiunea anterioară a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii), precum și codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei producătoare. În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

Noua versiune a textului:

„Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii). În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.”

3.7. Reguli specifice aplicabile etichetării

Versiunea anterioară a textului:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce. Pe una dintre cele patru părți delimitate de cruce este înscris codul corespunzător numărului de înregistrare al brutăriei care a produs pâinea, pe alta apare o etichetă de uz alimentar cuprinzând sigla IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», sigla europeană a IGP, precum și numărul de control individual corespunzător pâinii și identitatea organismului de certificare.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.”

Noua versiune a textului:

„Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.”

Ca urmare a modificării documentului unic, în anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014, unde nu apar punctele 5.1, 5.2 și 5.3, textul se limitează la enunțarea specificității neschimbate a ariei geografice, a specificității produsului și a legăturii cauzale.

Versiunea anterioară a textului:

„5.1. Specificitatea ariei geografice

Clima ariei geografice se caracterizează prin temperaturi și o umiditate care permit, în general, dospirea pâinilor la temperatura camerei. Astfel, temperatura în camera de dospit este de 26-30 °C, iar umiditatea relativă a aerului este de 40-45 %.

Renumita metodă de producție artizanală a «Pan de Cruz de Ciudad Real» prezintă următoarele caracteristici specifice:

Modelarea și creșterea manuală, creșterea unei cruci pe partea superioară a pâinilor, marcarea prin mici perforații pe partea inferioară și «odihnirea» pâinilor timp de 10-15 minute înainte de a fi introduse în cuptor cu fața pe care este crestată crucea în jos.

5.2. Specificitatea produsului

Pâinea este compactă și densă, are o coajă fină, uniformă și groasă, un miez alb cu o intensă aromă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o anumită calitate, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Metoda de preparare a fost perfecționată de-a lungul secolelor de practicare a brutăritului tradițional.

Principala caracteristică a metodei specifice de preparare a pâinii – în mare parte artizanală – este creșterea sub formă de cruce, fapt care permite cojii să nu se crape în timpul coacerii. În mod similar, modul în care dospește pâinea este adaptat la condițiile de umiditate și de temperatură ale regiunii.

Metoda de preparare a permis obținerea unei pâini specifice care prezintă caracteristicile menționate la punctul 5.2.”

Noua versiune a textului:

„Clima ariei geografice se caracterizează prin temperaturi și o umiditate care permit, în general, dospirea pâinilor la temperatura camerei. Astfel, temperatura în camera de dospit este de 26-30 °C, iar umiditatea relativă a aerului este de 40-45 %.

Renumita metodă de producție artizanală a «Pan de Cruz de Ciudad Real» prezintă următoarele caracteristici specifice:

Modelarea și creșterea manuală, creșterea unei cruci pe partea superioară a pâinilor, marcarea prin mici perforații pe partea inferioară și «odihnirea» pâinilor timp de 10-15 minute înainte de a fi introduse în cuptor cu fața pe care este crestată crucea în jos.

Acest proces specific de preparare a pâinii, în mare parte artizanal, are drept caracteristică principală creșterea sub formă de cruce și introducerea la cuptor, fapt care permite cojii să nu se crape în timpul coacerii și care conduce la obținerea unei pâini compacte și dense, cu o coajă fină, uniformă și groasă și un miez alb cu o intensă aromă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce.”

6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

DOCUMENT UNIC

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Nr. UE: PGI-ES-2210 – 13.1.2017

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea**

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. *Tipul produsului*

Clasa 2.3 Produse de brutărie, patiserie și cofetărie și biscuiți

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul care face obiectul indicației geografice protejate (IGP) „Pan de Cruz de Ciudad Real” este o pâine compactă și densă din făină de grâu de calitate superioară, sub formă de roată bombată, având un miez alb și consistent și o coajă fină. Pe partea superioară se află două tăieturi perpendiculare și adânci sub formă de cruce (de unde și numele pâinii). În partea inferioară a pâinii este încrustată anagrama sau sigla IGP.

Caracteristicile specifice ale acestei pâini sunt următoarele:

Pâinea se prepară și se obține dintr-un aluat dur, preparat din făină de grâu de calitate superioară, cu următoarele valori: W între 140 și 200, iar P/L între 0,5 și 1,0.

Aceasta este rotundă și aplatizată și are coajă.

Pâinea are o coajă groasă de unu-doi milimetri, fină și crocantă, de culoare aurie-arămie și cu gust de cereale prăjite.

Miezul pâinii este alb și are o textură fină, spongioasă, consistentă și fără goluri, fiind asemănător bumbacului.

Pâinea are următoarele caracteristici organoleptice: miezul are o aromă intensă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce, iar coaja este fină și crocantă, având gust de cereale prăjite. În condiții normale de depozitare, „Pan de Cruz de Ciudad Real” rămâne adecvată pentru consum timp de 6-7 zile.

Pâinea nu prezintă mucegaiuri, reziduuri anormale sau orice alte materii străine.

Nivelul maxim de umiditate al miezului este de 30 %, iar aciditatea pâinii se situează într-un interval al pH-ului de 5-7.

Produsul se prezintă sub formă de pâini mari (750-850 g), de pâini mici (550-650 g), de pâinici (libreta – 310-410 g) sau de chifle (panecillo de cruz – 115-135 g).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Făină de grâu de calitate superioară, cu următoarele valori: W între 140 și 200, iar P/L între 0,5 și 1,0.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Pâinile care fac obiectul IGP „Pan de Cruz de Ciudad Real” se prepară numai din făină de grâu de calitate superioară, apă, sare, drojdie naturală, aditivi și amelioratori alimentari autorizați. Făina trebuie să aibă următoarele valori: W între 140 și 200, iar P/L între 0,5 și 1,0.

Indicele mediu de transformare este de 110-125 kg de pâine pentru 100 kg de făină, în funcție de greutatea pâinilor.

Procesul de panificație care face obiectul indicației geografice protejate „Pan de Cruz de Ciudad Real” cuprinde etapele descrise în cele ce urmează:

1. Amestecarea

Amestecarea se realizează într-un malaxor mecanic, atât timp cât este necesar pentru a se obține un aluat omogen, și anume 20-30 de minute, în funcție de tipul de malaxor utilizat, având grijă ca aluatul să nu iasă din aparat la o temperatură de peste 24-25 °C.

2. Afânarea sau frământarea

Aluatul se trece de mai multe ori printr-o mașină de frământat, de preferință cu lamele, până când se obține un aluat fin și elastic.

3. Cântărirea

Fiind o pâine artizanală, produsul se cântărește cu ajutorul unui cântar volumetric, al unei balanțe electronice sau al unui divizor volumetric. Greutatea aluatului, exprimată în grame, necesară pentru obținerea diverselor pâini, este după cum urmează: pâine mare – între 900 și 1 000 g; pâine mică – între 660 și 760 g; pâinică – între 370 și 470 g; chiflă – între 150 și 180 g.

4. Modelarea

Se realizează manual, modelând cu mâinile o bilă de aluat sub formă conică, fără a lăsa să se amestece vreun reziduu. În continuare aceasta se aplatizează în formă de disc și se întinde, astfel încât discul să fie cât mai mare, subțind marginea și lăsând mijlocul mai înalt.

5. Dospirea

Pâinile modelate se așează pe rafturi acoperite cu stofă sau cu o pânză asemănătoare. Dospirea începe astfel la temperatura camerei, formându-se o crustă fină. Valorile temperaturii și ale umidității relative a aerului care trebuie respectate în camera de dospire se situează între 26 și 30 °C și, respectiv, între 40 % și 45 %. Timpul de dospire variază între 1 oră 20 de minute și 2 ore 20 de minute, în funcție de temperatura aerului din cameră.

6. Crestarea

Crestarea se realizează, de asemenea, manual. Odată ce pâinea a dospit, pe partea superioară se crestează două tăieturi perpendiculare scurte sub formă de cruce. Apoi, pe cealaltă parte a pâinii, adică pe partea inferioară, se aplică sigla IGP „Pan de Cruz de Ciudad Real”. Pentru pâinile mari și cele mici, sigla are un diametru de 6 centimetri, iar pentru pâinici și chifle, de 4 centimetri. După marcarea, pâinile se lasă să se odihnească timp de 10-15 minute, astfel încât tăieturile să capete formă pe măsură ce se formează coaja.

7. Introducerea în cuptor

Pâinea se introduce în cuptor manual, așezată cu fața în jos pe o lopată de brutărie.

8. Coacerea în cuptor

Această pâine se coace în cuptoare cu vatră și pereți din material refractar. Timpul de coacere este de 30-50 de minute. În primele 15 minute, temperatura în cuptor trebuie să fie de 250 °C, după care, în următoarele 20 de minute, aceasta trebuie să coboare până la 200 °C.

9. Scoaterea din cuptor

Pâinea se scoate din cuptor cu ajutorul unei lopeți de brutărie și se așează pe cărucioare cu rafturi de lemn, pentru a se putea aerisi și răci. Odată răcită, pâinea este gata pentru livrare.

Nivelul maxim de umiditate admis este de 30 %, iar aciditatea pâinii se situează într-un interval al pH-ului de 5-7.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pentru a fi identificate corect, pâinile care fac obiectul acestei indicații geografice protejate sunt marcate și etichetate după cum urmează:

Pe partea superioară a pâinilor se crestează două tăieturi perpendiculare adânci, sub formă de cruce.

Pe partea inferioară a pâinilor este încrustată anagrama sau sigla IGP, formată din mici perforații în coajă.

4. Descrierea concisă a ariei geografice

Zona în care se fabrică pâinea care face obiectul indicației geografice protejate „Pan de Cruz de Ciudad Real” cuprinde toate orașele din provincia Ciudad Real.

5. Legătura cu aria geografică

Clima ariei geografice se caracterizează prin temperaturi și o umiditate care permit, în general, dospirea pâinilor la temperatura camerei. Astfel, temperatura în camera de dospit este de 26-30 °C, iar umiditatea relativă a aerului este de 40-45 %.

Renumita metodă de producție artizanală a „Pan de Cruz de Ciudad Real” prezintă următoarele caracteristici specifice:

Modelarea și crestarea manuală, crestarea unei cruci pe partea superioară a pâinilor, marcarea prin mici perforații pe partea inferioară și „odihnirea” pâinilor timp de 10-15 minute înainte de a fi introduse în cuptor cu fața pe care este crestată crucea în jos.

Acest proces specific de preparare a pâinii, în mare parte artizanal, are drept caracteristică principală crestarea sub formă de cruce și introducerea la cuptor, fapt care permite cojii să nu se crape în timpul coacerii și care conduce la obținerea unei pâini compacte și dense, cu o coajă fină, uniformă și groasă și un miez alb cu o intensă aromă de cereale și un gust plăcut, ușor dulce.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf
