

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 251/07)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(2)</sup>****„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”**

Nr UE: PGI-ES-2210 – 13.1.2017

ChNP ( ) ChOG ( X ) GTS ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Adres: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real [Stowarzyszenie producentów i sprzedawców detalicznych „Pan de Ciudad Real”] (AFEXPAN CIUDAD REAL)  
Avda. Rey Santo, 8 - 2º Planta  
13005 Ciudad Real  
HISZPANIA

Tel.: +34 926600002 wew. 5007

E-mail: igp@afexpan.es

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

### Etykietowanie

Z sekcji „(8) Etykietowanie” specyfikacji skreślono następujące ustępy:

„W jednym z utworzonych w ten sposób pól znajdować się będzie kod odpowiadający numerowi produktu z rejestru przemysłu piekarskiego, a w drugim etykieta przeznaczona do stosowania na produktach spożywczych, na której będzie się znajdować logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pan de Cruz de Ciudad Real”, logo europejskie chronionych oznaczeń geograficznych oraz indywidualny kontrolny numer porządkowy chleba oraz nazwa jednostki certyfikującej.”

„Jednostka certyfikująca ustala i nadzoruje kolejność numeracji bochenków.”

Poprzedni tekst nagłówka na etykiecie:

„Bochenki chleba objętego niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym oznacza się i opatruje etykietami w celu ich właściwej identyfikacji w następujący sposób:

Na wierzchniej powierzchni bochenka znajdują się dwa głębokie nacięcia prostopadłe względem siebie tworzące krzyż. W jednym z utworzonych w ten sposób pól umieszcza się kod odpowiadający numerowi produktu z rejestru przemysłu piekarskiego, a w drugim etykieta przeznaczoną do stosowania na produktach spożywczych, na której znajdują się logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pan de Cruz de Ciudad Real”, logo europejskie chronionych oznaczeń geograficznych oraz indywidualny kontrolny numer porządkowy chleba oraz nazwa jednostki certyfikującej.

Na spodzie bochenka znajduje się anagram lub logo chronionego oznaczenia geograficznego utworzone przez niewielkie perforacje w skórce.

Jednostka certyfikująca ustala i nadzoruje kolejność numeracji bochenków.

Bochenki chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan de Cruz de Ciudad Real” są wprowadzane do obrotu w opakowaniach, oznaczane i opatrywane etykietami, jeżeli wymaga tego obowiązujące prawo.”

Uzasadnienie:

Zmiana wynika z trudności związanych z oznaczaniem chleba numerem produktu w rejestrze przemysłu piekarniczego, indywidualnym numerem kontrolnym oraz nazwą jednostki certyfikującej, zwłaszcza w przypadku małych bochenków, funtówek i bułek krzyżykowych ze względu na ich małe rozmiary oraz trudności z umieszczeniem etykiet żywnościowych na wyrobach, które dopiero co zostały wyjęte z pieca o temperaturze 180–200 °C.

Konsumentom łatwiej jest rozpoznawać „Pan de Cruz de Ciudad Real” na podstawie dwóch oznaczeń przedstawionych w proponowanej zmianie.

Przedmiotowa zmiana jest nieznaczną zmianą, ponieważ nie zmienia produktu, którego właściwości pozostają takie same. Ponadto nie powoduje zmiany obszaru geograficznego, związku lub nazwy ani nie zwiększa ograniczeń nakładanych na detalistów. W związku z tym jest zgodna z art. 53 ust. 2 i można ją uznać za zmianę nieznaczną.

Zmieniony tekst nagłówka na etykiecie:

„Bochenki chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym »Pan de Cruz de Ciudad Real« są prezentowane klientom w celu ich prawidłowej identyfikacji w następujący sposób:

na wierzchniej powierzchni bochenka znajdują się dwa głębokie nacięcia prostopadłe względem siebie tworzące krzyż.

Na spodzie bochenka znajduje się anagram lub logo chronionego oznaczenia geograficznego utworzone przez niewielkie perforacje w skórce.

Bochenki chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym »Pan de Cruz de Ciudad Real« są wprowadzane do obrotu w opakowaniach, oznaczane i opatrywane etykietami, jeżeli wymaga tego obowiązujące prawo.”

Skutki zmiany brzmienia innych punktów specyfikacji

## 2. Opis produktu

Poprzedni tekst:

„Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pan de Cruz de Ciudad Real« to chleb formowany z jednego zwartego kęsa gęstego ciasta na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej. Duży zaokrąglony bochenek ma ścisły, biały miękisz i gładką skórkę. Na jego wierzchniej stronie znajdują się dwa prostopadłe względem siebie nacięcia tworzące krzyż, od którego pochodzi nazwa wyrobu, a także kod odpowiadający numerowi produktu w rejestrze przemysłu piekarniczego, zaś na spodzie znajduje się anagram lub logo ChOG.”

Tekst zmieniony:

„Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pan de Cruz de Ciudad Real« to chleb formowany z jednego zwartego kęsa gęstego ciasta na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej. Duży zaokrąglony bochenek ma ścisły, biały miękisz i gładką skórkę. Na jego wierzchniej stronie znajdują się dwa prostopadłe względem siebie nacięcia tworzące krzyż, od którego pochodzi nazwa wyrobu, zaś na spodzie znajduje się anagram lub logo ChOG.”

## 5. Opis metody produkcji

Poprzedni tekst:

„Nacięcia

Nacięcia również wykonuje się ręcznie. Po zakończeniu procesu fermentacji, na wierzchniej stronie bochenka wykonuje się dwa prostopadłe nacięcia w formie krzyża.

W jednym z utworzonych w ten sposób pól znajdować się będzie kod odpowiadający numerowi produktu z rejestru przemysłu piekarskiego. Nacięcie wykonuje się przy użyciu metalowego narzędzia w formie przeznaczonego do tego stempla.”

Tekst zmieniony:

„Nacięcia

Nacięcia również wykonuje się ręcznie. Po zakończeniu procesu fermentacji, na wierzchniej stronie bochenka wykonuje się dwa prostopadłe nacięcia w formie krzyża.”

Poprzedni tekst:

„Wkładanie do pieca

Ten etap pracy również wykonuje się ręcznie. Chleb z nacięciami na wierzchniej stronie najpierw wkłada się do pieca przy pomocy szuflki. Kod odpowiadający numerowi produktu w rejestrze przemysłu piekarniczego oraz prostopadłe nacięcia w formie krzyża są przy tym skierowane do dołu.”

Tekst zmieniony:

„Wkładanie do pieca

Ten etap pracy również wykonuje się ręcznie. Chleb z nacięciami na wierzchniej stronie najpierw wkłada się do pieca przy pomocy szuflki, stroną z prostopadłymi nacięciami w formie krzyża skierowaną do dołu.”

Poprzedni tekst:

„Wymywanie z pieca

Chleb wyjmuje się z pieca również przy pomocy szuflki i układa na wózkach z drewnianymi półkami w celu zapewnienia odpowiedniego przewiewu i schłodzenia.

Po wystygnięciu bochenki etykietuje się ręcznie, zgodnie z pkt 8 niniejszej specyfikacji. Takie bochenki są gotowe do wprowadzenia do obrotu.”

Tekst zmieniony:

„Wymowanie z pieca

Chleb wyjmuje się z pieca również przy pomocy szufli i układa na wózkach z drewnianymi półkami w celu zapewnienia odpowiedniego przewiewu i schłodzenia.”

Analogicznie następuje aktualizacja punktu 7.

*Organ kontrolny*

Poprzedni tekst:

„Organem kontrolnym jest następująca jednostka certyfikująca:

ECOAGROCONTROL, S.L.  
Carlos VII 9  
13630 - Socuéllamos (C. Real)  
Tel. +34 926532628 / +34 917450014

Jednostka ta została zatwierdzona przez Wspólnotę Autonomiczną Kastylii-La Mancha oraz spełnia wymagania określone w normie UNE-EN 45011.”

Tekst zmieniony:

„Organem kontrolnym jest następująca jednostka certyfikująca:

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

Jednostka ta została zatwierdzona przez Wspólnotę Autonomiczną Kastylii-La Mancha oraz spełnia wymagania określone w normie UNE-EN 45011.”

Proponowana zmiana specyfikacji wpływa na brzmienie poniższych punktów jednolitego dokumentu.

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Poprzedni tekst:

„Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pan de Cruz de Ciudad Real« to chleb formowany z jednego zwartego kęsa gęstego ciasta na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej. Duży zaokrąglony bochenek ma ścisły, biały mięksisz i gładką skórkę. Na jego wierzchniej stronie znajdują się dwa prostopadłe względem siebie nacięcia tworzące krzyż, od którego pochodzi nazwa wyrobu, a także kod odpowiadający numerowi produktu w rejestrze przemysłu piekarniczego, zaś na spodzie znajduje się anagram lub logo ChOG.”

Tekst zmieniony:

„Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Pan de Cruz de Ciudad Real« to chleb formowany z jednego zwartego kęsa gęstego ciasta na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej. Duży zaokrąglony bochenek ma ścisły, biały mięksisz i gładką skórkę. Na jego wierzchniej stronie znajdują się dwa prostopadłe względem siebie nacięcia tworzące krzyż, od którego pochodzi nazwa wyrobu, zaś na spodzie znajduje się anagram lub logo ChOG.”

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Poprzedni tekst:

„Bochenki chleba objętego niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym oznacza się i opatruje etykietami w celu ich właściwej identyfikacji w następujący sposób:

Na wierzchniej powierzchni bochenka znajdują się dwa głębokie nacięcia prostopadłe względem siebie tworzące krzyż. W jednym z utworzonych w ten sposób pól umieszcza się kod odpowiadający numerowi produktu z rejestru przemysłu piekarskiego, a w drugim etykietę przeznaczoną do stosowania na produktach spożywczych, na której znajdują się logo chronionego oznaczenia geograficznego »Pan de Cruz de Ciudad Real«, logo europejskie chronionych oznaczeń geograficznych oraz indywidualny kontrolny numer porządkowy chleba oraz nazwa jednostki certyfikującej.

Na spodzie bochenka znajduje się anagram lub logo chronionego oznaczenia geograficznego utworzone przez niewielkie perforacje w skórce.”

Tekst zmieniony:

„Bochenki chleba objętego niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym oznacza się i opatruje etykietami w celu ich właściwej identyfikacji w następujący sposób:

Na wierzchniej powierzchni bochenka znajdują się dwa głębokie nacięcia prostopadłe względem siebie tworzące krzyż.

Na spodzie bochenka znajduje się anagram lub logo chronionego oznaczenia geograficznego utworzone przez niewielkie perforacje w skórce.”

W wyniku dostosowania jednolitego dokumentu do załącznika I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, który nie dotyczy sekcji 5.1, 5.2 i 5.3, przedmiotowe brzmienie zostało skrócone. Takie same opisy pozostawiono dla obszaru geograficznego, specyficznego charakteru oraz dla związku przyczynowego.

Poprzedni tekst:

#### „5.1. *Specyficzny charakter obszaru geograficznego*

Jeśli chodzi o temperatury i wilgotność powietrza, klimat obszaru geograficznego pozwala na fermentację przeprowadzaną najczęściej w temperaturze otoczenia, przy temperaturach i wilgotności odpowiadających tym w pomieszczeniu fermentacyjnym, to znaczy w temperaturze od 26 do 30 °C oraz przy względnej wilgotności powietrza pomiędzy 40 a 45 %.

Niemechaniczna metoda produkcji chleba »Pan de Cruz de Ciudad Real« jest dobrze znana i charakteryzuje się następującymi specyficznymi cechami.

Ręczne formowanie i nacinanie, jak również nacięcie w formie krzyża na wierzchniej stronie, oznaczenia perforowane na spodzie oraz pozostawienie chleba na 10 do 15 minut przed włożeniem go do pieca stroną z nacięciami w formie krzyża skierowaną do dołu.

#### 5.2. *Specyfika produktu*

Chleb tworzy zwarty bochenek o dużej gęstości posiadający gładką, delikatną i grubą skórę, ścisły, biały miąższ, intensywny zbożowy aromat oraz przyjemny, lekko słodkawy smak.

#### 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi (w przypadku ChNP) albo jakością, renomą i innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)*

Metoda wytwarzania była opracowywana na przestrzeni wielu wieków tradycji piekarniczej.

Szczególny, w większości niemechaniczny sposób wytwarzania wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym nacięciem w formie krzyża oraz umieszczeniem chleba w piecu, które chroni skórę przed pękaniem podczas pieczenia. Podobnie proces fermentacji jest dostosowany do warunków wilgotnościowych i temperaturowych obszaru geograficznego, co pozwala na wytworzenie się delikatnej skórki.

Taka metoda produkcji przyczynia się do uzyskania chleba o właściwościach określonych w pkt 5.2.”

Tekst zmieniony:

„Jeśli chodzi o temperatury i wilgotność powietrza, klimat obszaru geograficznego pozwala na fermentację przeprowadzaną najczęściej w temperaturze otoczenia, przy temperaturach i wilgotności odpowiadających tym w pomieszczeniu fermentacyjnym, to znaczy w temperaturze od 26 do 30 °C oraz przy względnej wilgotności powietrza pomiędzy 40 a 45 %.

Niemechaniczna metoda produkcji chleba »Pan de Cruz de Ciudad Real« o uznanej reputacji charakteryzuje się następującymi specyficznymi cechami:

Ręczne formowanie i nacinanie, jak również nacięcie w formie krzyża na wierzchniej stronie, oznaczenia perforowane na spodzie oraz pozostawienie chleba na 10 do 15 minut przed włożeniem go do pieca stroną z nacięciami w formie krzyża skierowaną do dołu.

Szczególny, w większości niemechaniczny sposób wytwarzania wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym nacięciem w formie krzyża oraz umieszczeniem chleba w piecu, które chroni skórę przed pękaniem podczas pieczenia, a także pozwala uzyskać zwarty bochenek o dużej gęstości posiadający gładką, delikatną i grubą skórę, twardy i biały miąższ, intensywny zbożowy aromat oraz przyjemny, lekko słodkawy smak.”

#### 6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do CHNP i CHOG)**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_IGP\\_PdeCMod\\_20160509\\_II.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf)

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Nr UE: PGI-ES-2210 – 13.1.2017

ChNP ( ) ChOG ( X )

## 1. Nazwa

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

## 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) „Pan de Cruz de Ciudad Real” to chleb formowany z jednego zwartego kęsa gęstego ciasta na bazie mąki z pszenicy zwyczajnej. Duży zaokrąglony bochenek ma ścisły, biały mięksisz i gładką skórkę. Na jego wierzchniej stronie znajdują się dwa prostopadłe względem siebie nacięcia tworzące krzyż, od którego pochodzi nazwa wyrobu, zaś na spodzie znajduje się anagram lub logo ChOG.

Szczególne właściwości tego chleba są następujące:

Otrzymuje się go i wytwarza z gęstego ciasta powstałego na bazie mąki pszennej o następujących wskaźnikach: W pomiędzy 140 a 200; oraz P/L pomiędzy 0,5 a 1,0.

Chleb jest okrągły, płaski, ze skórką.

Skórka o grubości od jednego do dwóch milimetrów, delikatna i chrupiąca, w kolorze od złocistego do jasno kasztanowego, o smaku prażonego zboża.

Mięksisz: biały, o gładkiej teksturze, gąbczasty, zwarty i bez pęcherzyków lub wolnych przestrzeni, przypominający bawełnę.

Właściwości organoleptyczne chleba: mięksisz o intensywnym aromacie zbożowym i przyjemnym, lekko słodkawym smaku; skórka gładka i chrupiąca w ustach, o smaku prażonego zboża. W normalnych warunkach przechowywania „Pan de Cruz de Ciudad Real” jest przydatny do spożycia przez okres 6–7 dni.

Nie rozwinie się na nim pleśń ani nie pojawią się żadne osady odbiegające od normy ani żadne ciała obce.

Maksymalna wilgotność mięksiszu wynosi 30 %, a kwasowość bochenków wynosi 5–7 pH.

Dostępny jest w postaci chleba dużego (750–850 g), chleba małego (550–650 g), funtówki (310–410 g) i bułki krzyżykowej (115–135 g).

## 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mąka z pszenicy zwyczajnej o następujących wskaźnikach: W pomiędzy 140 a 200; oraz P/L pomiędzy 0,5 a 1,0.

## 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Chleby objęte ChOG „Pan de Cruz de Ciudad Real” wytwarzane są z pszennej mąki, wody, soli, drożdży naturalnych oraz dozwolonych ulepszczy i dodatków. Mąka powinna charakteryzować się następującymi wskaźnikami: W pomiędzy 140 a 200; oraz P/L pomiędzy 0,5 a 1,0.

Średni wskaźnik przetworzenia wynosi 110–125 kg chleba na każde 100 kg mąki, w zależności od masy bochenków.

Proces wytwarzania chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan de Cruz de Ciudad Real” obejmuje etapy opisane w niniejszym punkcie:

#### 1. Mieszanie

Wyrobienie ciasta odbywa się w mechanicznej młynarce do czasu uzyskania jednorodnej masy, przez okres od 20 do 30 minut w zależności od typu wykorzystywanej młynarki, przy czym temperatura masy wychodzącej z młynarki nie powinna przekraczać 24–25 °C.

#### 2. Uszlachetnianie i ugniatanie

Ciasto przepuszcza się kilkakrotnie przez ugniataarkę, najlepiej łopatkową, do czasu uzyskania delikatnej, elastycznej masy.

#### 3. Ważenie

Ponieważ chleb ten jest wytwarzany ręcznie, ważenie odbywa się na wadze wolumetrycznej, na wadze elektronicznej lub na wagodzielarce. Jednostki wagowe wyrobionej masy, wyrażone w gramach, w celu uzyskania różnego rodzaju bochenków, przedstawiają się następująco: chleb duży między 900 a 1 000 g; chleb mały między 660 a 760 g; funtówka między 370 a 470 g oraz bułka krzyżykowa między 150 a 180 g.

#### 4. Formowanie

Formowanie ręczne poprzez ugniatanie kęsa masy rękoma aż do uzyskania bryły w formie stożka, unikając przy tym przyklejenia się jakiegokolwiek osadu. Następnie uformowany stożek zostaje spłaszczony, aż uzyska kształt koła, a następnie rozwałkowany. Kolisty kształt zostaje powiększony, ale robi się to poprzez rozwałkowanie krawędzi, zaś warstwa ciasta w środku pozostaje grubsza.

#### 5. Fermentacja

Po uformowaniu chleba odkłada się go na deski pokryte płótnem lub podobną tkaniną i rozpoczyna się proces fermentacji w temperaturze otoczenia, podczas którego następuje wytworzenie się delikatnej skórki. Właściwa temperatura i wilgotność względna otoczenia w pomieszczeniu przeznaczonym do fermentacji powinny wynosić odpowiednio od 26 do 30 °C i od 40 do 45 % wilgotności. Czas fermentacji waha się od 1 godziny 20 minut do 2 godzin i 20 minut, w zależności od temperatury panującej w pomieszczeniach.

#### 6. Nacięcia

Nacięcia również wykonuje się ręcznie. Po zakończeniu procesu fermentacji, na wierzchniej stronie bochenka wykonuje się dwa prostopadłe nacięcia w formie krzyża. Następnie wykonuje się oznaczenie po drugiej stronie chleba, czyli na spodzie bochenka, umieszczając logo chronionego oznaczenia geograficznego „Pan de Cruz de Ciudad Real”. Wymiary logo są następujące: dla chleba dużego i małego o średnicy 6 centymetrów, dla funtówki i bułki krzyżkowej o średnicy 4 centymetrów. Następnie bochenek odkłada się na 10 do 15 minut, aby nacięcia nabrały odpowiedniej formy w miarę tworzenia się skórki.

#### 7. Wkładanie do pieca

Wkładanie do pieca odbywa się ręcznie, poprzez ułożenie bochenka na szuflę wierzchnią stroną do dołu.

#### 8. Wypiek

Chleb wypiekany jest w piecach wyposażonych w spód i ściany z materiału ognioodpornego. Całkowity czas wypieku wynosi od 30 do 50 minut. Przez pierwsze 15 minut temperatura pieca winna być ustawiona na 250 °C, a w ciągu pozostałych 15 do 35 minut należy obniżyć temperaturę pieca do 200 °C.

#### 9. Wyjmowanie z pieca

Chleb wyjmuje się z pieca przy pomocy szuflę i układa na wózkach z drewnianymi półkami w celu zapewnienia odpowiedniego przewiewu i schłodzenia. Po wystygnięciu bochenki są gotowe do wysyłki.

Maksymalna dopuszczalna wilgotność wynosi 30 %, a kwasowość bochenków wynosi 5–7 pH.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Bochenki chleba objętego niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym oznaczają się i opatrują etykietami w celu ich właściwej identyfikacji w następujący sposób:

na wierzchniej powierzchni bochenka znajdują się dwa głębokie nacięcia prostopadłe względem siebie tworzące krzyż.

Na spodzie bochenka znajduje się anagram lub logo chronionego oznaczenia geograficznego utworzone przez niewielkie perforacje w skórce.

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym wytwarza się chleb objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan de Cruz de Ciudad Real”, obejmuje wszystkie gminy prowincji Ciudad Real.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jeśli chodzi o temperatury i wilgotność powietrza, klimat obszaru geograficznego pozwala na fermentację przeprowadzaną najczęściej w temperaturze otoczenia, przy temperaturach i wilgotności odpowiadających tym w pomieszczeniu fermentacyjnym, to znaczy w temperaturze od 26 do 30 °C oraz przy względnej wilgotności powietrza pomiędzy 40 a 45 %.

Niemechaniczna metoda produkcji chleba „Pan de Cruz de Ciudad Real” o uznanej reputacji charakteryzuje się następującymi specyficznymi cechami:

ręczne formowanie i nacinanie, jak również nacięcie w formie krzyża na wierzchniej stronie, oznaczenia perforowane na odwrocie oraz pozostawienie chleba na 10 do 15 minut przed włożeniem go do pieca stroną z nacięciami w formie krzyża skierowaną do dołu.

Szczególny, w większości niemechaniczny sposób wytwarzania wyróżnia się przede wszystkim charakterystycznym nacięciem w formie krzyża oraz umieszczeniem chleba w piecu, które chroni skórkę przed pękaniem podczas pieczenia, a także pozwala uzyskać zwarty bochenek o dużej gęstości posiadający gładką, delikatną i grubą skórkę, ścisły, biały miąższ, intensywny zbożowy aromat oraz przyjemny, lekko słodkawy smak.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_Condiciones\\_IGP\\_PdeCMod\\_20160509\\_II.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf)

---