

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 16 lipca 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Pan Galego”/„Pan Gallego” (ChOG)**

(2019/C 243/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Pan Galego”/„Pan Gallego” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Pan Galego”/„Pan Gallego”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Pan Galego”/„Pan Gallego” (ChOG) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 lipca 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„PAN GALEGO”/„PAN GALLEGO”

Nr UE: PGI-ES-02321 – 22.9.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Pan Galego”/„Pan Gallego”

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 piekarnicze

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

Produkt „Pan Galego”/„Pan Gallego” jest chlebem o chrupiącej skórce, której twardość zależy od rozmiaru chleba, o miękkim miększu i wielu nieregularnych pęcherzykach. Chleb ten produkowany jest w sposób tradycyjny przy użyciu mąki z pszenicy zwyczajnej (*Triticum aestivum* L.), która częściowo pochodzi z lokalnych galicyjskich odmian i ekotypów (nazywanych powszechnie „trigo país”, czyli „krajowa pszenica”, lub „trigo gallego”, czyli „galicyjska pszenica”) uprawianych na terenie wspólnoty autonomicznej Galicji. Proces produkcji tego chleba charakteryzuje się wykorzystaniem zakwasu (minimum 15 % masy mąki) i dużej ilości wody (minimum 75 litrów na 100 kg mąki), długim czasem fermentacji (minimum 3 godziny) oraz pieczenia, które zawsze musi się odbywać w piecach wyposażonych w płytę dolną z kamienia lub z innych materiałów ogniotrwałych.

Chleb posiada następujące właściwości:

— Kształt:

Wyróżnia się cztery rodzaje „Pan Gallego” o wyjątkowych, tradycyjnych kształtach, tj.:

— „bolo” lub „hogaza”: jest to chleb o zaokrąglonym nieregularnym kształcie, który może posiadać pęknięcia na górnej części. Stosunek szerokości do długości tego chleba wynosi około 1:1. Warianty: chleb może być zwieńczony małą kulką ciasta („koczkiem”); może mieć on również kształt podłużny, w którym to przypadku jego stosunek szerokości do długości wynosi około 1:2. Wymiary tego chleba zależą od jego masy, która może wynosić 250, 500, 1 000, 1 500 gramów lub więcej,

— „rosca”: jest to chleb w kształcie nieregularnego, spłaszczonego obwarzanka. Wymiary tego chleba zależą od jego masy, która może wynosić 250, 500, 1 000 gramów lub więcej,

— „bola” lub „torta”: jest to zaokrąglony, spłaszczony chleb. Nosi on różne nazwy w zależności od miejsca jego produkcji; tradycyjnie pieczono go przed chlebami „bolo”. Chleby tego rodzaju mogą ważyć 250, 500, 1 000 gramów lub więcej,

— „barra”: jest to chleb o podłużnym kształcie, długości 40–60 cm i masie 300 gramów.

— Skórka:

— barwa: od złotej do ciemnobrązowej,

— grubość: średnia do dużej, zwykle od 3 do 10 mm. W przypadku chleba „barra” grubość skórki waha się zwykle od 1 do 3 mm,

— konsystencja: skórka chrupiąca, o twardości zależnej od rozmiaru chleba (chleby typu „bolo” i „rosca” mają twardszą skórę).

- Mięksisz:
 - barwa: od złamanej bieli do jasnokremowej,
 - struktura: miękka,
 - pęcherzyki: liczne, o nieregularnym rozmiarze i rozłożeniu.
- Właściwości organoleptyczne:

jeżeli chodzi o smak i zapach, należy podkreślić, że jest to bardzo pachnący chleb o intensywnym smaku pszenicy z lekką nutą kwasowości. Jego twarda skórka chroni właściwości chleba, dzięki czemu zachowuje on zwięzłość i chrupkość przez wiele godzin, a także utrzymuje miękką konsystencję mięksiszu. Chleb ten często spożywa się zatem po upływie 48 godzin od jego produkcji, a nawet później.

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

Do produkcji wykorzystuje się następujące surowce: wodę, mąkę, zakwas, drożdże naturalne przeznaczone do celów przemysłowych (opcjonalnie) i sól.

W ramach tradycyjnej metody produkcji tego chleba stosuje się mieszkankę mąki pochodzącej z lokalnych ekotypów lub odmian pszenicy uprawianych w Galicji (co najmniej 25 %) i wysokoglutenuowej mąki piekarniczej z obcych odmian pszenicy.

Mąka z lokalnych odmian pszenicy musi posiadać wartość wypiekową (W) w wysokości 100–200, współczynnik P/L w wysokości 0,25–0,70 i zawartość białka powyżej 12 %. Mąka wysokoglutenuowa z obcych odmian pszenicy musi posiadać W powyżej 300.

Dzięki wymieszaniu mąk z lokalnych odmian pszenicy o wysokiej zawartości białka i zawierających wysokiej jakości gluten, które umożliwiają uzyskanie elastycznego ciasta, z bardziej lepkiymi wysokoglutenuowymi mąkami pszennymi można uzyskać bardziej miękki chleb o delikatniejszym mięksiszu.

Gluten zawarty w większości wspomnianych lokalnych odmian pszenicy cechuje się dobrą jakością, ponieważ zawiera właściwy rodzaj gluteninów i gliandynów, co sprawia, że jest on odpowiedni do produkcji chleba.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja chleba odbywa się zgodnie z metodą tradycyjną, a zatem większość czynności w jej ramach przeprowadza się ręcznie. Proces produkcji obejmuje następujące etapy:

- a) wyrabianie ciasta;
- b) odpoczynek ciasta uformowanego w blok (odpoczynek ciasta przed podziałem);
- c) podział ciasta;
- d) odpoczynek ciasta zagniecionego w kulę (opcjonalnie);
- e) ukształtowanie bochnów;
- f) odpoczynek ciasta uformowanego w bochny (opcjonalnie);
- g) pieczenie;
- h) schłodzenie.

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

Bochny chleba przeznaczone do wprowadzenia do obrotu pakowane są w zakładzie produkcyjnym. Zezwala się na krojenie chleba na kawałki o masie co najmniej 1 500 gramów w punkcie sprzedaży w obecności konsumentów.

Konieczność pakowania produktu w zakładzie produkcyjnym wynika z dwóch przyczyn: po pierwsze, pozwala to na utrzymanie produktu we właściwym stanie higienicznym, a po drugie, ułatwia kontrolę jego identyfikowalności, ponieważ opakowanie jest oznakowane naklejką gwarancyjną (dodatkową etykietą) umożliwiającą zidentyfikowanie każdej sztuki chleba.

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

Po potwierdzeniu, że chleb wprowadzany do obrotu jako ChOG „Pan Galego”/„Pan Gallego” spełnia kryteria specyfikacji produktu, na jego opakowaniu należy umieścić – oprócz własnej etykiety handlowej producenta – etykietę zawierającą kod alfanumeryczny i odpowiedni numer (dodatkowa etykieta), która będzie wykorzystywana do celów nadzoru prowadzonego przez organ kontrolny. Na dodatkowej etykiecie należy zamieścić poniższe oficjalne logo chronionego oznaczenia geograficznego:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji chleba objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Pan Galego”/„Pan Gallego” obejmuje całe terytorium wspólnoty autonomicznej Galicji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Rejestrację przedmiotowego oznaczenia geograficznego uzasadniają zarówno określone cechy szczególne związane ze środowiskiem, w tym z jego czynnikami naturalnymi i ludzkimi, jak i renoma, jaką cieszy się ten produkt.

5.1. Renoma

Chleb „Pan Galego”/„Pan Gallego” zajmuje nie tylko szczególne miejsce w galicyjskich publikacjach gastronomicznych, ale obecny jest również w innych obszarach kultury galicyjskiej, takich jak szeroko pojęta literatura, piosenka popularna lub malarstwo. Tytułem przykładu można wskazać, że Ramón Otero Pedrayo, jeden z najwybitniejszych pisarzy galicyjskich, poświęcił temu produktowi długi wiersz („Xeórxicas do pan galego”).

Przez wieki chleb spożywany na większości terytorium Galicji produkowano przede wszystkim z mąki żytniej, a później także z kukurydzy, kiedy przybyła ona na te tereny z Ameryki. Chleb pszenny, czyli tzw. chleb biały, był zasadniczo rzadkim przysmakiem, na który mogli pozwolić sobie tylko najbogatsi. Przedstawiciele niższych warstw społecznych spożywali go natomiast tylko od święta.

„Pan Gallego”, chleb uznany obecnie na całym rynku hiszpańskim, jest jednak produkowany przede wszystkim na bazie mąki pszennej. Produkcja „Pan Gallego” na bazie mieszanki mąk z lokalnych i obcych odmian pszenicy rozpowszechniła się stosunkowo niedawno, tj. w połowie XX wieku, kiedy po wojnie domowej w Hiszpanii rozpoczęło się odrodzenie gospodarcze.

Aby potwierdzić renomę, którą obecnie cieszy się „Pan Gallego”, przytoczyć można fragmenty różnych publikacji gastronomicznych:

- w swojej książce „Pan de pueblo” („Chleb ludu”, 2017 r.) Iban Yarza, dziennikarz, autor publikacji gastronomicznych i aktualnie jeden z najwybitniejszych specjalistów w dziedzinie chleba w Hiszpanii, wielokrotnie wspomina o wspaniałym chlebie produkowanym w Galicji i opisuje jedną ze słynnych piekarni, mianując ją „jedną z katedr chleba »Pan Gallego«”;
- w „Recetas caseras con pan de ayer” („Domowe przepisy z wykorzystaniem wczorajszego chleba”, 2011 r.) Xavier Barriga zaleca wykorzystywanie „Pan Gallego” w wielu swoich przepisach;
- w „Libro Blanco de Pan” („Biała księga chleba”, 2015 r.) Ángel Gil Hernández również wspomina o „Pan Gallego”, wskazując, że „ciasto musi długo wyrastać”;

— w książce pt. „The cook's guide to bread” („Poradnik pieczenia chleba”) autorstwa Christine Ingram i Jennie Shapter (1999 r.) znajduje się ciekawy opis tego chleba: „The pan gallego often looks like a squashy cottage loaf with a top knot” („Chleb »Pan Gallego« przypomina często miękki bochenek zwieńczony małą kulką ciasta (»koczekiem«”).

Znany Amerykanin Rick Steves poleca spróbowanie wyśmienitego chleba, jakim jest „Pan Gallego”, w swojej książce pt. „Spain and Portugal in 22 days” („Hiszpania i Portugalia w 22 dni”):

„For your picnic we recommend a cheese called La Tetilla, and the excellent Galician bread” („Na piknik zabierz ze sobą ser »La Tetilla« i wyśmienity chleb »Pan Gallego«”).

Dowody świadczące o renomie chleba odnaleźć można również na wielu stronach internetowych i blogach:

— „Pan Gallego” nazwano jednym z najlepszych chlebów na świecie w artykule pt. „La vuelta al mundo en 23 panes” („W 23 chleby dookoła świata”) opublikowanym w internetowym magazynie *Traveler* w 2014 r.;

— w listopadzie 2017 r. na jednym z najpopularniejszych blogów kulinarnych w Hiszpanii, *El Comidista* („Smakosz”), opublikowano artykuł pt. „¿Por qué el pan suele ser mejor en Galicia que en el resto de España?” („Dlaczego w Galicji chleb jest zwykle lepszy niż w pozostałej części Hiszpanii?”).

„Pan Gallego” pojawiał się również w popularnych hiszpańskich programach telewizyjnych: w 2010 r. w programie „España directo” wyemitowano reportaż pt. „Al rico pan gallego” („Pyszny »Pan Gallego«”), a w 2011 r. w magazynie „Gente” wyemitowano kolejny reportaż pt. „Os desvelamos los secretos del pan gallego” („Odkrywamy sekrety chleba »Pan Gallego«”).

5.2. Związek ze środowiskiem geograficznym

a) Specyfika obszaru geograficznego: środowisko fizyczne i czynniki ludzkie

Galicja charakteryzuje się klimatem morskim, który traci na intensywności w kierunku południowym. Jeżeli zaś chodzi o ukształtowanie terenu w Galicji, dominują w niej niezbyt strome góry i rozwinięta sieć cieków wodnych, nad którymi położone są niezliczone młyny, potwierdzające z kolei związek ziem galicyjskich z chlebem. Co więcej, połączenie deszczowego klimatu i występujących na tym obszarze paleozoicznych skał umożliwiło ukształtowanie się kwaśnych i słabo rozwiniętych gleb. Dzięki takim rodzajom gleby wody Galicji cechują się miękkością i niską zawartością wapna.

Choć skala uprawy pszenicy jest bardzo ograniczona, nie traci ona na znaczeniu w niektórych regionach, w których sprzyjają jej doskonałe warunki glebowo-klimatyczne. Zainteresowanie tą uprawą ponownie wzrosło w ostatnich latach, ponieważ piekarze potrzebują wysokiej jakości surowca do wyrobu swoich produktów.

Jeżeli chodzi o czynnik ludzki, należy wskazać, że chleb „Pan Gallego” jest – tak jak przed laty – produkowany metodą tradycyjną, zgodnie z rozwijanymi przez wieki umiejętnościami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie. Jedynie ludność mieszkająca na wyznaczonym obszarze geograficznym posiada umiejętności i wiedzę w zakresie mieszania mąk z galicyjskich i obcych odmian pszenicy w różnych proporcjach – w zależności od potrzeb piekarzy – właściwego wykorzystywania zakwasów, zapewniania długiego okresu odpoczynku ciasta w celu umożliwienia powolnej fermentacji, ręcznego formowania bochnów o charakterystycznych kształtach, a także właściwej obsługi staroświeckich kamiennych pieców opalanych drewnem lub ich współczesnych odpowiedników, w których stosuje się inne źródła opału lub które są zasilane energią elektryczną, lecz posiadają ogniotrwałą płytę dolną i pozwalają na długie wypiekanie chleba.

b) Specyfika produktu

Produkt „Pan Gallego” posiada szczególne cechy, dzięki którym zdecydowanie wyróżnia się on na tle innych chlebów. Po pierwsze niektóre z jego najczęściej spotykanych rodzajów posiadają charakterystyczne kształty, np. chleb „bolo”, który jest bardzo często zwieńczony chlebowym „koczekiem”, lub chleb „rosca”. Inną charakterystyczną cechą jest jego skórka o „wiejskim” wyglądzie, specyficznej barwie (ciemniejszej niż w przypadku chlebów wypiekanych na skalę przemysłową), grubości i twardości. Jeżeli chodzi o miękisz, jego kolor jest ciemniejszy niż w przypadku pozostałych chlebów pszennych. Jest również bardzo miękki i posiada liczne, nieregularne pęcherzyki. Ponadto chleb ten wyróżnia intensywny zapach i smak, które nadają mu pewną kwasowość.

c) Związek środowiska naturalnego ze szczególnymi właściwościami produktu

Charakterystyczne właściwości chleba wynikają z tradycyjnej metody jego produkcji opierającej się na umiejętnościach, którymi dysponuje miejscowa ludność.

Etapy produkcji są długie, ponieważ do fermentacji wykorzystuje się zakwas – dzięki temu miękisz chleba jest miękki i bardzo napowietrzony oraz posiada intensywny smak z lekką nutą kwasowości.

Na szczególne właściwości chleba wpływ ma również inny charakterystyczny element jego produkcji, tj. korzystanie z mąk z lokalnych ekotypów pszenicy, które umiejętnie miesza się – wedle uznania galicyjskich piekarzy – z mąkami z obcych odmian pszenicy. Właściwości, które uzyskuje chleb „Pan Gallego” dzięki mące pochodzącej z większości lokalnych ekotypów pszenicy (pszenice miejscowe), zawdzięcza się wysokiej zawartości białka w tej mące i zawartości wysokiej jakości glutenu odpowiedniego do produkcji chleba, a także temu, że mąka ta umożliwia uzyskanie elastycznego ciasta. Wartość wypiekowa tych mąk jest jednak niska do średniej, w związku z czym piekarze tradycyjnie mieszały je w różnych proporcjach z mąkami o wyższej wartości wypiekowej i większej lepkości, pochodzącymi z odmian pszenicy sprowadzanych zwykle z Kastylii. Wykorzystanie tych lokalnych mąk wpływa również na barwę miękiszu, która jest ciemniejsza od miękiszu innych chlebów pszennych, a także – zdaniem piekarzy stosujących tradycyjne metody produkcji – na intensywniejszy aromat i smak chleba. Jeżeli chodzi właśnie o smak i zapach, wykazano, że za ten aspekt chleba odpowiadają niektóre składniki mąki, w związku z czym stosowanie tego rodzaju mąk ma wpływ na właściwości organoleptyczne chleba.

Bardzo ważnym składnikiem wykorzystywanym do produkcji chleba jest woda: powoduje pęcznienie białek, przyczynia się do tworzenia siatki glutenowej oraz jest wchłaniana przez cząsteczki skrobi, co powoduje ich późniejsze żelowanie na etapie pieczenia. Poziom twardości wody ma związek z łącznym stężeniem jonów Ca^{2+} i Mg^{2+} . Substancje rozpuszczone w wodzie mogą mieć istotny wpływ zarówno na proces fermentacji, jak i na proces pieczenia. Zbyt twarda woda ogranicza tworzenie siatki glutenowej i opóźnia fermentację, ponieważ zawarte w niej minerały utrudniają wchłanianie wody przez cząsteczki białka zawarte w mące. Wody w Galicji są zasadniczo bardziej miękkie niż zdecydowana większość wód na Półwyspie Iberyjskim, co umożliwia zastosowanie większej ilości wody do wyrobu ciasta – jest to cecha wyróżniająca chleb „Pan Gallego”, do którego wyrobu stosuje się co najmniej 75 litrów wody na 100 kg mąki.

Innym czynnikiem, który decyduje o właściwościach tego chleba, jest korzystanie z pieców wyposażonych w ogniotrwałą płytę dolną. Taka płyta imituje warunki panujące w dawnych piecach kamiennych opalanych drewnem, które są nadal bardzo popularne na terytorium Galicji, i umożliwia bardziej równomierne rozprzewadzenie ciepła oraz dłuższe pieczenie, dzięki czemu skórka chleba staje się gruba i chrupiąca oraz zyskuje „wiejski” wygląd – są to cechy zdecydowanie wyróżniające ten produkt na tle innych chlebów, w szczególności z perspektywy konsumentów. Czas wypiekania tego chleba, który jest o wiele dłuższy niż w przypadku chlebów produkowanych na skalę przemysłową, wywodzi się z umiejętności regionalnych piekarzy i jest zatem kolejnym elementem, który łączy cechy produktu z obszarem, na którym jest on produkowany.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos//alimentacion/productos_calidade/2018/Pliego_condiciones_IGP_PAN_GALEGO_mayo_2018__C_.pdf
