



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA „PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 251 van de Europese Unie van 2 augustus 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 251/07)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2) „PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”

EU-nr.: BGA-ES-2210 – 13.1.2017

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Adres: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real [Provinciale vereniging van fabrikanten en detailhandelaren van „Pan de Ciudad Real”] (AFEXPAN CIUDAD REAL)
Avda, Rey Santo, 8, 2.a Planta
13005 Ciudad Real

SPANJE

Tel. +34 926600002 Ext. 5007

E-mail: igp@afexpan.es

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Productomschrijving
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Andere [specificeer]

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.



- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Etikettering

Onder „punt 8. *Etikettering*” zijn de volgende alinea’s uit het productdossier verwijderd:

„In een van de kwadranten van het kruis staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood werd vervaardigd; in een ander kwadrant is een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aangebracht, met het logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” van de BGA, het Europese logo van de BGA, en het nummer voor de individuele controle dat overeenkomt met het brood, en de identificatie van de certificeringsinstantie.”

„De sequentiële nummering van de broden wordt verstrekt en gecontroleerd door de certificeringsinstantie.”

Vorige tekst van de rubriek betreffende de etikettering:

„Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht. In een van de kwadranten van het kruis staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood werd vervaardigd; in een ander kwadrant is een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aangebracht, het logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” van de BGA, het Europese logo van de BGA, en het nummer voor de individuele controle dat overeenkomt met het brood, en de identificatie van de certificeringsinstantie.

Op de onderzijde staat het anagram of het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst. De sequentiële nummering van de broden wordt verstrekt en gecontroleerd door de certificeringsinstantie.

Het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat door het logo van de BGA is beschermd, wordt, indien de geldende wetgeving dit vereist, gemerkt, geëtiketteerd en verpakt op de markt gebracht.”

Motivering:

De wijziging vloeit voort uit de moeilijkheid om het brood te merken met het inschrijvingsnummer van de bakkerij, het nummer voor de individuele controle en de identiteit van de certificeringsinstantie, vooral bij een klein brood, een brood van een pond en een „panecillo de cruz”, vanwege het kleine formaat van deze broden en de moeilijkheid om een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aan te brengen op brood dat zojuist uit de oven is gekomen bij een temperatuur van 180 tot 200 °C. Voor consumenten is het gemakkelijker om „Pan de Cruz de Ciudad Real” te identificeren door middel van de twee markeringen die in de voorgestelde wijziging zijn opgenomen.

Deze wijziging is een minimale wijziging daar ze het product niet wijzigt. Het product blijft gelijk en behoudt dezelfde kenmerken. Ook het geografische gebied, het verband of de naam worden niet gewijzigd, noch brengt de wijziging een toename van de beperkingen voor detailhandelaren met zich mee. De wijziging voldoet derhalve aan artikel 53, lid 2 en is bijgevolg een minimale wijziging.

Vervangende tekst voor de rubriek betreffende de etikettering:

„Brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat door het logo van de BGA is beschermd, wordt voor een correcte identificatie als volgt aan het publiek gepresenteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht.

Op de onderzijde staat het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.

Het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat door het logo van de BGA is beschermd, wordt, indien de geldende wetgeving dit vereist, gemerkt, geëtiketteerd en verpakt op de markt gebracht.”

Gevolgen van het aanpassen van de formulering van andere rubrieken van het productdossier:

2. Productomschrijving

Vorige tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis (vandaar de naam), alsook de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd. Op de onderzijde van het brood staat het anagram of het logo van de BGA.”

Vervangende tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis, waaraan het brood zijn naam dankt. Op de onderzijde van het brood staat het logo van de BGA.”



5. *Beschrijving van de productiemethode*

Vorige tekst:

„Snijden

De insnijding gebeurt eveneens met de hand. Op het gegiste brood worden op de bovenzijde twee insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis.

In een van de kwadranten van het kruis dat door voornoemde insnijdingen is ontstaan, staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd. Dit wordt gedaan met een metalen werktuig in de vorm van een stempel, dat voor dit doel geschikt is.”

Vervangende tekst:

„Snijden

De insnijding gebeurt eveneens met de hand. Op het gegiste brood worden op de bovenzijde twee insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis.”

Vorige tekst:

„In de oven leggen

Deze fase wordt eveneens met de hand uitgevoerd. Om te beginnen wordt het brood met de reeds ingesneden bovenkant met behulp van een spade in de oven geplaatst. De code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd en de loodrecht op elkaar staande insnijdingen in de vorm van een kruis zijn naar beneden gericht.”

Vervangende tekst:

„In de oven leggen

Deze fase wordt eveneens met de hand uitgevoerd. Om te beginnen wordt het brood met de reeds ingesneden bovenkant met behulp van een spade in de oven geplaatst, met de loodrecht op elkaar staande insnijdingen in de vorm van een kruis naar beneden gericht.”

Vorige tekst:

„Uit de oven halen

Het brood wordt met dezelfde spade uit de oven gehaald en op karretjes gelegd met houten schappen voor een betere verluchting en afkoeling.

Nadat ze zijn afgekoeld, worden de broden met de hand geëtiketteerd in overeenstemming met punt 8 van dit productdossier. Ze zijn nu gereed om in de handel gebracht te worden;”

Vervangende tekst:

„Uit de oven halen

Het brood wordt met dezelfde spade uit de oven gehaald en op karretjes gelegd met houten schappen voor een betere verluchting en afkoeling.”

Op vergelijkbare wijze wordt rubriek 7 aangepast.

Controle-instantie

Vorige tekst:

„De controle-instantie is de volgende certificeringsinstantie:

ECOAGROCONTROL, S.L.

Carlos VII 9

13630 – Socuéllamos (C.Real)

Tel. 926 532 628 917450014

Deze instantie is door de autonome regio Castilië-La Mancha gemachtigd en voldoet aan de eisen van norm UNE-EN 45011.”

Vervangende tekst:

„De controle-instantie is de volgende certificeringsinstantie:

CERTIFOOD

C/CRISTOBAL BORDIU, 35, 4.a PLANTA. OFIC. 415,

28003, MADRID, SPANJE

Tel. +34 917450014

Deze instantie is door de autonome regio Castilië-La Mancha gemachtigd en voldoet aan de eisen van norm UNE-EN 45011.”

De voorgestelde wijziging van het productdossier beïnvloedt de formulering van de volgende rubrieken in het enig document:

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Vorige tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis (vandaar de naam), alsook de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd. Op de onderzijde van het brood staat het anagram of het logo van de BGA.”

Vervangende tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis, waaraan het brood zijn



naam dankt. Op de onderzijde van het brood staat het logo van de BGA.”

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Vorige tekst:

„Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht. In een van de kwadranten van het kruis staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood werd vervaardigd; in een ander kwadrant is een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aangebracht, het logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” van de BGA, het Europese logo van de BGA, en het nummer voor de individuele controle dat overeenkomt met het brood, en de identificatie van de certificeringsinstantie.

Op de onderzijde staat het anagram of het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.”

Vervangende tekst:

„Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht.

Op de onderzijde staat het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.”

Als gevolg van het aanpassen van het enig document volgens bijlage I bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie, dat niet de punten 5.1, 5.2 en 5.3 bevat, is de formulering ingekort. Voor het geografisch gebied, het specifieke karakter en het causaal verband zijn dezelfde beschrijvingen aangehouden.

Vorige tekst:

„5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door temperaturen en een vochtigheid die gisting bij kamertemperatuur meestal mogelijk maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid van de gistingskamer liggen respectievelijk tussen 26 °C en 30 °C en tussen 40% en 45% luchtvochtigheid.

De befaamde ambachtelijke productiemethode van het „Pan de Cruz de Ciudad Real” heeft de volgende specifieke kenmerken:

Vormgeving en insnijding met de hand; insnijding in de vorm van een kruis op de bovenzijde, gaatjes van het merkteken op de onderzijde. Een rusttijd van het brood van 10 tot 15 minuten alvorens het in de oven wordt gelegd met de kruisvormige insnijding naar beneden.

„5.2. Specificiteit van het product

Het is een vast en compact brood, met een gladde, zachte en dikke korst, een harde en witte kruim, met een sterk aroma van granen, en in de mond een aangename en licht zoete smaak.

„5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De productiemethode is in de loop van een eeuwenlange bakkerstraditie vastgelegd.

Het belangrijkste kenmerk van de specifieke en grotendeels ambachtelijke productiewijze is de insnijding in de vorm van een kruis, waardoor de korst tijdens het bakken niet barst. Zo is ook het gistingsproces verbonden met de omstandigheden van de vochtigheid en temperatuur van het gebied.

Deze bereidingswijze heeft geleid tot een karakteristiek brood met de kenmerken zoals vermeld in punt 5.2.”

Vervangende tekst:

„Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door temperaturen en een vochtigheid die gisting bij kamertemperatuur meestal mogelijk maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid van de gistingskamer liggen respectievelijk tussen 26 °C en 30 °C en tussen 40% en 45% luchtvochtigheid. De befaamde ambachtelijke productiemethode van het „Pan de Cruz de Ciudad Real” heeft de volgende specifieke kenmerken:

Vormgeving en insnijding met de hand; insnijding in de vorm van een kruis op de bovenzijde, gaatjes van het merkteken op de onderzijde. Een rusttijd van het brood van 10 tot 15 minuten alvorens het in de oven wordt gelegd met de kruisvormige insnijding naar beneden.

Het belangrijkste kenmerk van de specifieke en grotendeels ambachtelijke productiewijze is dat er een kruisvormige insnijding wordt gemaakt alvorens het brood in de oven te plaatsen, waardoor de korst tijdens het bakken niet barst. Dit levert een vast en compact brood op met een gladde, zachte en dikke korst, een harde en witte kruim, een sterk graanaroma en een aangename en licht zoete smaak.”



6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

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

ENIG DOCUMENT

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL“

EU-nr.: BGA-ES-2210 – 13.1.2017

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Pan de Cruz de Ciudad Real“

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, cake, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real“ is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis, waaraan het brood zijn naam dankt. Op de onderzijde van het brood staat het logo van de BGA.

Het brood heeft de volgende specifieke kenmerken.

Bereiding op basis van een stijve deeg van tarwebloem met de volgende waarden: W tussen 140 en 200 en P/L tussen 0,5 en 1,0.

Ronde en afgeplatte vorm, met korst.

Dikke korst van één tot twee millimeter, die zacht en knapperig, goudkleurig of licht kastanjebruin is, en die de smaak van geroosterde granen heeft.

Kruim: witte kleur, zachte, sponsachtige, samenhangende structuur. Heeft geen holten en lijkt op watten.

Organoleptische kenmerken: kruim met een sterk aroma van granen en een aangename, licht zoete smaak; zachte knapperige korst en de smaak van geroosterde ontbijtgranen. Bij normale bewaring blijft het „Pan de Cruz de Ciudad Real“ 6 tot zeven dagen geschikt voor gebruik.

Geen vorming van schimmel, abnormaal residu of vreemde stoffen.

De maximale vochtigheid van de kruim is 30% en de zuurgraad van de broden varieert tussen pH 5 en 7.

Het brood wordt gepresenteerd in de vorm van een groot brood (750-850 g), een klein brood (550-650 g), een brood van een pond (310-410 g) en een „panecillo de cruz“ (115-135 g).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Witte bloem met de volgende verhoudingen: W tussen 140 en 200 en P/L tussen 0,5 en 1,0.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real“, dat beschermd is door het logo van de BGA, wordt uitsluitend vervaardigd uit witte bloem, water, zout, natuurlijke gist, en goedgekeurde voedselverbeters en additieven. Kenmerkend voor de bloem zijn de volgende verhoudingen: W tussen 140 en 200 en P/L tussen 0,5 en 1,0.

De gemiddelde verwerkingscoëfficiënt is 110-125 kg brood per 100 kg bloem, afhankelijk van het gewicht per stuk van de broden.

Het productieproces van het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real“, dat wordt beschermd door het logo van de beschermde geografische aanduiding, bestaat uit de volgende onderdelen:



1. Mengen

Dit gebeurt met een deegmenger. Afhankelijk van het soort machine duurt het 20 tot 30 minuten om een homogeen deeg te verkrijgen. Wanneer het deeg uit de machine komt, mag de temperatuur ervan niet hoger zijn dan 24-25 °C.

2. Kneden

Het deeg wordt verschillende malen na elkaar door een kneedmachine gehaald, bij voorkeur een met lamellen, tot er een glad, elastisch deeg is verkregen.

3. Wegen

Omdat het om ambachtelijk brood gaat, wordt het gewogen op een volumetrische weegschaal, een elektronische weegschaal, of een weegschaal met gewichten. Het gewicht van de deegballen waaruit de verschillende soorten broden worden gemaakt, is uitgedrukt in gram: groot brood – tussen 900 en 1000 g; klein brood – tussen 660 en 760 g; brood van een pond – tussen 370 en 470 g; „panecillo de cruz” – tussen 150 en 180 g.

4. Vormen

Elk stuk deeg wordt met de hand tot een afgeronde kegel gevormd die vrij van residu moet zijn. Daarna wordt het deeg afgeplat tot een ronde lap en uitgerekt. Het doel is om de ronde vorm groter te maken terwijl de randen dunner worden en het midden dikker blijft.

5. Gisting

Wanneer het brood gevormd is, wordt het op planken gelegd die bedekt zijn met doeken of lappen stof. De gisting begint bij kamertemperatuur. Er vormt zich een fijne korst. De juiste temperatuur van de gistingkamer is 26 tot 30 °C en de juiste relatieve luchtvochtigheid in de gistingkamer bedraagt 40 tot 45%. Afhankelijk van de kamertemperatuur duurt de gisting 1 uur en 20 minuten tot 2 uur en 20 minuten.

6. Snijden

De insnijding gebeurt eveneens met de hand. Op het gegiste brood worden op de bovenzijde twee insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis. Vervolgens wordt op de andere zijde van het brood, d.w.z. op de onderzijde, het BGA-logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” aangebracht. Voor een groot en een klein brood heeft het logo een diameter van 6 centimeter, voor een brood van een pond en een „panecillo de cruz” is de diameter 4 centimeter. Daarna volgt een rusttijd van 10 tot 15 minuten zodat de insnijding in de deegballen door de korstvorming vaster wordt.

7. In de oven leggen

Dit gebeurt handmatig. Het brood wordt, met de bovenzijde naar onder, op een spade gelegd.

8. In de oven bakken

Dit brood wordt gebakken in ovens met vuurvaste bodem en wanden. De totale baktijd is 30 tot 50 minuten. De eerste 15 minuten dient de oventemperatuur 250 °C te bedragen, voor de resterende 15 tot 35 minuten dient de temperatuur te worden verlaagd tot 200 °C.

9. Uit de oven halen

Het brood wordt met een spade uit de oven gehaald en op karretjes gelegd met houten schappen voor een betere verluchting en afkoeling. Wanneer de broden zijn afgekoeld, zijn ze klaar om te worden verhandeld.

De maximaal toegestane vochtigheid is 30% en de zuurgraad van de broden varieert tussen pH 5 en 7.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht.

Op de onderzijde staat het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real” wordt vervaardigd en dat wordt beschermd door de beschermde geografische aanduiding, omvat alle gemeenten van de provincie Ciudad Real.

5. Verband met het geografische gebied

Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door temperaturen en een vochtigheid die gisting bij kamertemperatuur meestal mogelijk maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid van de gistingkamer liggen respectievelijk tussen 26 °C en 30 °C en tussen 40% en 45% luchtvochtigheid.



De befaamde ambachtelijke productiemethode van het „Pan de Cruz de Ciudad Real” heeft de volgende specifieke kenmerken:

Vormgeving en insnijding met de hand; insnijding in de vorm van een kruis op de bovenzijde, gaatjes van het merkteken op de onderzijde. Een rusttijd van het brood van 10 tot 15 minuten alvorens het in de oven wordt gelegd met de kruisvormige insnijding naar beneden.

Het belangrijkste kenmerk van de specifieke en grotendeels ambachtelijke productiewijze is dat er een kruisvormige insnijding wordt gemaakt alvorens het brood in de oven te plaatsen, waardoor de korst tijdens het bakken niet barst. Dit levert een vast en compact brood op met een gladde, zachte en dikke korst, een harde en witte kruim, een sterk graanaroma en een aangename en licht zoete smaak.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.