



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier "Pan Galego"/"Pan Gallego" (BGA)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 243 van 19 juli 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 19 september 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 16 juli 2019 inzake de bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van de aanvraag tot registratie van een naam als bedoeld in artikel 49 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad

"Pan Galego"/"Pan Gallego" (BGA)

(2019/C 243/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 50, lid 2, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Spanje heeft bij de Commissie een aanvraag tot bescherming van de naam "Pan Galego"/"Pan Gallego" ingediend overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (2) De Commissie heeft de aanvraag overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 onderzocht en heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 mogelijk te maken, moeten het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van die verordening bedoelde productdossier voor de naam "Pan Galego"/"Pan Gallego" worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Enig artikel

Het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier voor de naam "Pan Galego"/"Pan Gallego" (BGA) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de registratie van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

Gedaan te Brussel, 16 juli 2019.

Voor de Commissie
Phil HOGAN
Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

“PAN GALEGO”/“PAN GALLEGO”

EU-nr. PGI-ES-02321 – 22.9.2017

BOB () BGA (X)

1. Naam

“Pan Galego”/“Pan Gallego”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productsoort

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

“Pan galego” of “pan gallego” is een brood met een krokante korst waarvan de hardheid varieert volgens het formaat. Het heeft zacht kruim dat veel onregelmatige gaatjes vertoont. Dit brood wordt op ambachtelijke wijze vervaardigd met meel van zachte tarwe (*Triticum aestivum*, L.), waarvan een deel afkomstig is van inheemse Galicische tarwevariëteiten en -ecotypes (algemeen bekend onder de naam “trigo país”, meel uit eigen land of “trigo gallego”, Galicisch meel), dat in de autonome gemeenschap Galicië wordt verbouwd. De vervaardiging van dit brood wordt gekenmerkt door het gebruik van zuurdesem (minstens 15% van het gewicht van het meel), een grote hoeveelheid water (minstens 75 liter per 100 kg meel), de langdurige fermentatie (minstens drie uur) en de lange baktijd. Het bakken moet steeds gebeuren in een oven met een vloer uit steen of uit een ander vuurvast materiaal.

Dit brood heeft de volgende kenmerken:

– **Vorm:**

Men onderscheidt vier soorten “pan gallego”, elk met een specifiek traditioneel formaat, zijnde:

- de “bolo” of “hogaza”: heeft een ronde en onregelmatige vorm en kan inkepingen vertonen aan de bovenkant. De breedte/lengte-verhouding is ongeveer 1:1. Varianten: op het brood kan een kleine broodbol in de vorm van een “knot” worden geplaatst of het brood kan een langwerpige vorm hebben, met een breedte/lengte-verhouding van ongeveer 1:2. De afmetingen variëren naargelang van het gewicht (250, 500, 1000, 1.500 gram of meer);
- de “rosca”: heeft de vorm van een platte, onregelmatige ring. De afmetingen variëren naargelang van het gewicht (250, 500, 1.000 gram of meer);
- de “bola” of “torta”: heeft een ronde vorm met een plat uitzicht. De naam varieert naargelang van de geografische oorsprong; traditioneel werden “bola’s” of “torta’s” gebakken vóór de “bolo’s”. “Bola’s” of “torta’s” wegen 250, 500, 1.000 gram of meer;
- de “barra”: heeft een langwerpige vorm met een lengte van 40 tot 60 cm en een gewicht van 300 gram.

– **Korst:**

- kleur: goudgeel tot donkerbruin;
- dikte: medium tot dik, over het algemeen tussen 3 en 10 mm. In het geval van de “barra” varieert de dikte gewoonlijk van 1 tot 3 mm;
- consistentie: krokant, met een hardheid die varieert naargelang van het formaat (de “bolo’s” en de “rosca’s” hebben een hardere korst).

– **Kruim:**

- kleur: donkerwit tot lichtcrème;
- textuur: zacht;
- gaatjes: talrijke gaatjes van verschillende grootte en onregelmatig verdeeld.

– **Organoleptische kenmerken:**

Op het vlak van smaak en aroma wordt opgemerkt dat het gaat om een brood met een intense tarwesmaak en een lichte, erg geparfumeerde zurigheid. De harde korst vormt een bescherming waardoor de stevige, krokante consistentie en de zachte textuur van het kruim gedurende vele



uren worden behouden. Het brood wordt dan ook meestal pas 48 uur na de vervaardiging ervan, of zelfs nog later, geconsumeerd.

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

De gebruikte grondstoffen zijn water, meel, zuurdesem, commerciële biologische gist (optioneel) en zout.

Kenmerkend voor de traditionele vervaardiging van dit brood is het gebruik van een meelmengsel dat bestaat uit meel dat afkomstig is van inheemse tarwe-ecotypes of -variëteiten die in Galicië worden verbouwd (minstens 25%), en uit een krachtig bakkersmeel op basis van uitheemse tarwe.

Het van inheemse (lokale) tarwevariëteiten afkomstige meel moet een bakwaarde (W) hebben tussen 100 en 200, een P/L-verhouding tussen 0,25 en 0,70 en een eiwitgehalte dat hoger ligt dan 12%. Het krachtige meel van de uitheemse tarwe moet een W van meer dan 300 hebben.

Door dit meel van lokale tarwevariëteiten, dat een hoog eiwitgehalte en een goede glutenkwaliteit heeft en rekbaarder is, te mengen met krachtig tarwemeel met een grotere tenaciteit, krijgt men zachter brood met een zachter kruim.

Het gluten van het merendeel van deze lokale tarwevariëteiten is van goede kwaliteit voor de vervaardiging van het brood, gelet op de soorten glutenine en gliadine die in dit gluten aanwezig zijn.

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

Alle onderdelen van het vervaardigingsproces moeten in het afgebakende geografische gebied worden uitgevoerd.

Het vervaardigingsproces respecteert de traditionele methode, wat betekent dat het merendeel van deze handelingen manueel wordt uitgevoerd. Dit proces houdt onder meer in:

- a) kneden;
- b) het deeg laten rusten in een blok (voordat het wordt verdeeld);
- c) verdeling;
- d) rusten in een bol (optioneel);
- e) vormgeving;
- f) de broden laten rusten (optioneel);
- g) bakken;
- h) koelen.

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

Het brood wordt in de productiefaciliteit in zijn geheel verpakt om in de handel te worden gebracht. In de verkooppunten mogen stukken van 1.500 gram of meer worden afgesneden voor zover dat in de aanwezigheid van de consument gebeurt.

Het is om twee redenen verantwoord te eisen dat het product in de productiefaciliteit wordt verpakt: enerzijds om de hygiënevoorschriften voor het product beter na te leven en, anderzijds, om de controle van de traceerbaarheid ervan te vergemakkelijken, aangezien op de verpakking een garantiezegel (contra-etiket) wordt aangebracht dat elk stuk individueel identificeert.

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

Op de verpakking van de broden die, nadat is gecertificeerd dat zij aan de specificaties van het productdossier voldoen, onder de BGA "Pan galego"/"Pan gallego" in de handel mogen worden gebracht, moet niet alleen het commerciële etiket van de producent worden aangebracht, maar ook een etiket met alfanumerieke codering en bijbehorende nummering (contra-etiket), dat onder toezicht van het controleorgaan wordt gebruikt. Op het contra-etiket moet het onderstaande officiële logo van de beschermde geografische aanduiding staan:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van het brood waarvoor de beschermde geografische aanduiding "Pan galego"/ "Pan gallego" mag worden gebruikt, bestrijkt de volledige autonome gemeenschap Galicië.

5. Verband met het geografische gebied

Bepalend voor de registratie van deze geografische aanduiding zijn zowel bepaalde specifieke eigenschappen van de omgeving, met haar natuurlijke en menselijke factoren, als de faam van het product.

5.1. Faam

Hoewel de Galicische gastronomische literatuur prominente verwijzingen naar dit product bevat, is dit brood ook aanwezig in andere domeinen van de Galicische cultuur, zoals de algemene literatuur, de volksliederen en de schilderkunst. Zo heeft bijvoorbeeld Ramón Otero Pedrayo, een van de grootste auteurs van de Galicische literatuur, een lang gedicht (*Xeórxicas do pan galego*) over dit product geschreven.

Eeuwenlang werd het brood dat in het grootste deel van Galicië werd gegeten, voornamelijk uit rogge vervaardigd en, nadat dit nieuwe graan uit Amerika bekend werd, ook uit mais. Tarwebrood of "wit brood" was over het algemeen een zeldzaam voedingsmiddel dat enkel de rijksten zich konden veroorloven. Gewone mensen konden er enkel van proeven bij feestelijke gelegenheden.

Toch is "pan gallego", dat nu op de hele Spaanse markt als dusdanig wordt geïdentificeerd, een brood dat voornamelijk gemaakt wordt op basis van tarwemeel. De veralgemening van de productie van "pan gallego" op basis van meel dat een mengeling is van inheemse en uitheemse tarwe, is relatief recent aangezien zij dateert uit het midden van de vorige eeuw, toen Spanje zich economisch begon te herstellen na de burgeroorlog.

Verschillende culinaire werken getuigen van de faam die "pan gallego" vandaag geniet:

- Iban Yarza, journalist, culinair auteur en momenteel een van de grootste specialisten op het vlak van brood in Spanje, refereert in zijn boek *Pan de pueblo* [Brood van het volk] (2017), op tal van plaatsen aan het lekkere brood dat in Galicië wordt vervaardigd en verwijst naar een bekende bakkerij als naar "een van de kathedralen van "pan gallego"".
- Xavier Barriga raadt in *Recetas caseras con pan de ayer* [Huisrecepten met oud brood] (2011) het gebruik van "pan gallego" aan voor het maken van diverse recepten.
- Ángel Gil Hernández vermeldt in *Libro Blanco del Pan* [Witboek over brood] (2015) ook "pan gallego" en geeft aan dat "het deeg lang moet fermenteren".
- In *The cook's guide to bread* [De broodgids] van Christine Ingram en Jennie Shapter (1999) staat een ietwat vreemde beschrijving van dit brood: "The pan gallego often looks like a squashy cottage loaf with a top knot" ["Pan gallego" lijkt vaak op een zacht cottagebrood met daarop een kleine broodbol in de vorm van een "knot"].

Ook de Amerikaanse beroemdheid Rick Steves raadt in zijn boek *Spain and Portugal in 22 days* [Spanje en Portugal in 22 dagen] aan om te proeven van "pan gallego", waarvan hij zegt dat het voortreffelijk is:

"For your picnic we recommend a cheese called La Tetilla, and the excellent Galician bread" [Voor uw picknick raden we u de kaas "La Tetilla" aan, en het voortreffelijke "pan gallego".]

Ook op websites en blogs kunnen we bewijzen van deze faam vinden:

- "Pan gallego" werd uitgeroepen tot een van de beste broden ter wereld in het artikel "La vuelta al mundo en 23 panes" [Een wereldreis in 23 broden], dat door het online magazine *Traveler* in 2014 werd gepubliceerd.
- In november 2017 heeft *El Comidista* [De fijnproever], een van de meest gevolgde culinaire blogs in Spanje, een artikel gepubliceerd, getiteld "¿Por qué el pan suele ser mejor en Galicia que en el



resto de España?" [Waarom is het brood in Galicië over het algemeen beter dan in de rest van Spanje?]

"Pan gallego" was ook het onderwerp van populaire televisieprogramma's in Spanje: in 2010 heeft *España directo* een reportage uitgezonden, getiteld "Al rico pan gallego" [het heerlijke "pan gallego"] en in 2011 heeft *Gente* een andere reportage uitgezonden, getiteld "Os desvelamos los secretos del pan gallego" [We onthullen u de geheimen van "pan gallego"].

5.2. Verband met de natuurlijke omgeving

a) Specifieke eigenschappen van het geografische gebied: fysieke omgeving en menselijke factor

Als men van Noord-Galicië naar Zuid-Galicië reist, gaat men van een oceaanklimaat naar een sub-oceaanklimaat. Daarbij wordt de Galicische orografie gekenmerkt door bergen met een zacht reliëf en een uitgebreid rivierenstelsel. Langs deze waterlopen bevinden zich talloze molens, die op hun beurt getuigen van de hechte band die dit land met het brood heeft. Bovendien heeft de combinatie van een regenachtig klimaat en rotsen uit het paleozoïcum gezorgd voor de vorming van zure en weinig ontwikkelde bodems. Het water van Galicië wordt, net als dit soort bodems, gekenmerkt door zijn zachtheid en zijn lage kalkgehalte.

Hoewel de tarweteelt erg beperkt is, is zij wel degelijk van belang in bepaalde regio's waar de bodem- en klimaatomstandigheden ideaal zijn. De afgelopen jaren heeft de noodzaak van de bakkers om een kwaliteitsvolle grondstof te hebben voor hun producten, opnieuw meer belangstelling doen ontstaan voor deze teelt.

Met betrekking tot de menselijke factor moet worden opgemerkt dat "pan gallego" nog steeds wordt vervaardigd zoals voorheen, op artisanale wijze, conform de traditionele knowhow die van generatie op generatie werd overgeleverd. Enkel de bewoners van het afgebakende geografische gebied bezitten de vaardigheden en kennis voor de vereiste taken: het meel van Galicische en van uitheemse oorsprong in verschillende proporties mengen, naargelang de voorkeur van de bakker; de zuurdesem correct gebruiken; lange rusttijden inbouwen waardoor er een langzame fermentatie kan optreden; het brood handmatig zijn karakteristieke vorm geven; op een juiste manier de oude houtgestookte stenen ovens bedienen (of de huidige versies ervan, die een andere brandstof gebruiken of op elektriciteit werken, maar een vuurvaste bodem moeten hebben), en het brood langzaam bakken.

b) Specificiteit van het product

"Pan gallego" heeft specifieke eigenschappen waardoor het zich duidelijk van andere broden onderscheidt. Ten eerste is er de typische vorm van enkele van zijn meest voorkomende aanbiedingsvormen, zoals de "bolo", vaak met een knot erop, of de "rosca". Andere typische kenmerken zijn het rustieke aspect van zijn korst, zijn kleur (donkerder dan die van industriële broden), zijn dikte en zijn hardheid. De kleur van het kruim is donkerder dan die van andere tarwebroden. Het kruim is ook erg zacht en heeft veel onregelmatige gaatjes. Tot slot kenmerkt dit brood zich door zijn sterk aroma en door zijn intense smaak, die een bepaalde zurigheid in zich draagt.

c) Interactie tussen het natuurlijke milieu en de specifieke eigenschappen van het product

Het is de traditionele productiemethode van deze broden, die gebaseerd is op de knowhow van de bewoners van dit gebied, die hun deze eigenschappen verleent.

De processen verlopen langzaam omdat voor de fermentatie zuurdesem wordt gebruikt, wat het brood een zacht kruim met vele gaatjes en een intense smaak met een lichte zurigheid geeft.

Het gebruik van meel van lokale tarwe-ecotypes dat met kennis van zaken wordt vermengd – naar goeddunken van de bakkers uit Galicië – met tarwemeel van uitheemse oorsprong, is ook een kenmerkend aspect van dit brood dat invloed heeft op zijn specifieke eigenschappen. De kwaliteiten die door het meel van de meeste lokale tarwe-ecotypes (inheemse tarwe) aan "pan gallego" worden verschaft, zijn het gevolg van zijn hoge eiwitgehalte, het gehalte aan gluten die van goede kwaliteit zijn voor de vervaardiging van het brood, en zijn goede rekbaarheid. De bakwaarde van dit soort meel is echter gemiddeld tot zwak, waardoor de bakkers ze van oudsher in verschillende proporties mengen met meel met een hogere bakwaarde en een hogere tenaciteit, afkomstig van tarwe dat over het algemeen uit Castilië wordt geïmporteerd. Het gebruik van deze inheemse soorten meel speelt ook een rol bij de kleur van het kruim, dat donkerder is dan het kruim van andere tarwebroden, en volgens de artisanale bakkers krijgt het brood door deze inheemse soorten meel een intensere geur en smaak. Met betrekking tot dit laatste punt werd aangetoond dat bepaalde bestanddelen van het meel het brood aroma's geven en dat is de reden waarom het gebruik van deze soorten meel een invloed zou hebben op de organoleptische eigenschappen van het brood.

Water is een erg belangrijk ingrediënt bij de vervaardiging van het brood: het hydrateert de eiwitten, draagt bij tot de vorming van het gluten en hydrateert ook de zetmeelkorrels waardoor hun latere gelatinerings tijdens het bakken wordt gewaarborgd. De hardheidsgraad van het water is afhankelijk



van de totale concentratie ionen Ca^{2+} en Mg^{2+} . De substanties die in het water worden opgelost kunnen belangrijke gevolgen hebben voor het fermentatieproces en het bakproces. Zo heeft water met een te hoge hardheid een beperkend effect op het gluten en vertraagt het de fermentatie aangezien de mineralen de absorptie van het water door de eiwitten van het meel bemoeilijken. Het feit dat het water in Galicië over het algemeen zachter is dan in een groot deel van het Iberisch schiereiland, zorgt voor een betere hydratatie van het deeg, wat ook een onderscheidend element is van "pan gallego", dat met minstens 75 liter water per 100 kg meel wordt gemaakt.

Het gebruik van een vuurvaste vloer in de ovens is ook een bepalende factor voor de eigenschappen van dit brood. Deze vloer imiteert het effect van de oude houtgestookte stenen ovens die nog wijdverspreid zijn in Galicië, aangezien hij de warmte op een meer uniforme wijze verspreidt en lange baktijden mogelijk maakt. Hierdoor krijgen deze broden een dikke, krokante korst en een "rustiek" uitzicht, waardoor zij zich duidelijk van andere broden onderscheiden, met name bij de consumenten. De veel langere baktijd van deze broden in vergelijking met de meer industriële broden, die het resultaat is van de knowhow van de bakkers uit de regio, is dan ook een ander aspect dat het verband aantoont tussen de eigenschappen van dit product en het gebied waar het wordt geproduceerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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