

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 338/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POLVORONES DE ESTEPA”

Nr UE: ES-PGI-0005-01218 – 24.03.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Polvorones de Estepa”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwy „Polvorones de Estepa” tradycyjnie używa się do określenia bożonarodzeniowych słodczy wytwarzanych w Estepa. Produkuje się je według tej samej receptury od ponad stu lat pod nazwą „Polvorones de Estepa”. Są one pakowane osobno lub razem z innymi typowymi słodczymi bożonarodzeniowymi.

„Polvorón” to wypiek uzyskany z następujących składników: mąka pszenna, smalec wieprzowy, cukier puder (zmielony cukier), migdały, cynamon i naturalne aromaty (cytrynowy lub waniliowy), ewentualnie goździki.

W zależności od zawartości migdałów „polvorones” dzieli się na:

- Casero (domowe),
- Almendra/Tradicional (migdałowe/tradycyjne).

„Polvorones” mają kolor ciemnobrązowy i delikatną konsystencję, są miękkie i chrupiące, twarde na zewnątrz i kruche w środku, o lekko spękanej powierzchni, delikatne w smaku. Mają podłużny kształt i są z góry obsypane cukrem pudrem. Ich maksymalne wymiary to: 4 cm szerokości, 7 cm długości i 2,5 cm grubości. Waga jednego ciastka nie przekracza 50 g.

Produkty o nazwie „Polvorones de Estepa” muszą także spełniać następujące parametry fizykochemiczne:

- wilgotność: poniżej 7,5 %,
- pH: poniżej 6,5.

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

„Polvorones de Estepa” są wytwarzane z następujących surowców: mąka pszenna (40–50 %), smalec wieprzowy (20–25 %), cukier puder/zmielony (22–27 %), cynamon (0,1–1 %), naturalne aromaty (0,01–1 %), goździki (0–1 %) i migdały (≥ 8 % w przypadku wyrobu tradicional/almendra i ≥ 15 % w przypadku wyrobu casero).

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

Proces produkcji zaczyna się od doboru surowców.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Następnie odpowiednio się je przygotowuje, po czym wyrabia się ciasto i przy użyciu krajaerek formuje się kawałki, które trafiają do pieca. Przed zapakowaniem „Polvorones de Estepa” są schładzane do temperatury poniżej 10 °C.

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

Pakowanie produktów powinno odbywać się w danej strefie geograficznej, aby zapewnić ich jakość, tj. by nie wyschły, nie zjeźrzały ani nie połamały się z uwagi na ich kruchość itp. Bezpośrednio po wytworzeniu każde ciastko jest osobno pakowane przy użyciu jednej z następujących metod:

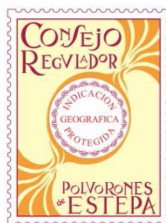
- mechanicznie, na linii typu flow-pack, w papier zgrzewany na gorąco,
- ręcznie lub mechanicznie, w papier zawinięty na obu końcach.

Produkty powinny być pakowane po schłodzeniu, co pozwala zachować ich właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne opisane w sekcji 3.2, a także ułatwia obchodzenie się z produktem i pozwala uniknąć ewentualnej kondensacji pary wodnej wewnątrz opakowania indywidualnego.

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

Zarówno indywidualne opakowania, jak i pudełka zawierające wyłącznie produkty chronione muszą mieć etykiety z napisem „Indicación Geográfica Protegida”, nazwą „Polvorones de Estepa” i przedstawione poniżej logo zarejestrowanej nazwy.

W przypadku gdy „Polvorones de Estepa” są oferowane w jednym pudełku razem z produktami, które nie są oznaczone ChOG, indywidualne opakowania mogą posiadać oznaczenie „Polvorones de Estepa” i logo ChOG. Na zewnętrznej stronie pudełka mogą być wymienione jako „Polvorones de Estepa IGP”, nie można jednak użyć logo ChOG.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Gmina Estepa w prowincji Sewilla.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek „Polvorones de Estepa” z obszarem geograficznym opiera się na reputacji produktu. Ciastka te są wytwarzane według tej samej receptury już od ponad stu lat, a ich produkcją – pośrednio lub bezpośrednio – zajmuje się znaczna część mieszkańców Estepy w okresie przedświątecznym trwającym od września do grudnia.

Historia „Polvorones de Estepa” sięga XVI wieku. Dokumenty przechowywane w archiwach Klasztoru Św. Klary w Estepa wskazują, że zatrudniano tam cukierników, aby zaspokajać zapotrzebowanie zgłaszane z Sewilli i Madrytu, gdzie wysyłano wyroby. Można tam znaleźć też stare przepisy na „Polvorones de Estepa”, wytwarzane z mieszanki zbóż i nadwyżek smalcu wieprzowego pozostałego po grudniowym uboju, co wyjaśnia, dlaczego słodczyce te zawsze były spożywane w okresie Bożego Narodzenia. Wytwarzano je w domach przy użyciu form, które nadawały im znany do dziś kształt.

Znany nam dziś „polvorón” wymyśliła Micaela Ruiz Téllez, zwana La Colchona (ur. 1824 r. w Estepa – zm. 1901 r.). Zawdzięczamy jej współczesną formę tych słodczych, gdyż to właśnie jej po raz pierwszy udało się upiec je w taki sposób, by wysuszyć je tylko od zewnątrz, dzięki czemu ciastko pozostaje miękkie w środku, ale się nie zapada. La Colchona udoskonaliła też proces oczyszczania i prażenia mąki, dzięki czemu słodczyce te stały się delikatniejsze.

Próby sprzedaży produkty pod nazwą chronioną podejmowano już na 3. Targach Rolniczych w Madrycie w 1959 r.

O reputacji produktu świadczą następujące wzmianki w publikacjach:

„Polvorones de Estepa” wymieniono jako produkt tradycyjny w „Inventario español de productos tradicionales” (Hiszpański inwentarz produktów tradycyjnych), opublikowanym w 1996 r., który opracowano w ramach projektu finansowanego przez Unię Europejską w celu podkreślenia wartości europejskiego dziedzictwa rolnospożywczego. „Polvorones de Estepa” zostały także skatalogowane w książce pt. „Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía” (Katalog i charakterystyka typowych andaluzyjskich produktów rolnospożywczych).

W „Guía Alimentación Mediterránea” (Przewodnik po żywności regionu śródziemnomorskiego) wydanym przez Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, Consejería de Agricultura y Pesca wymieniono „Polvorones de Estepa” jako element diety śródziemnomorskiej, uznanej w 2010 r. przez UNESCO za niematerialne dziedzictwo kulturowe.

O „Polvorones de Estepa” wielokrotnie pisała również prasa:

- W czasopiśmie „Gastronomía y Enología” ze stycznia 1987 r. opisano „Polvorones de Estepa”, związane z nimi tradycje, związki z gminą Estepa oraz prestiż i reputację tych słodczy.
- W gazecie „El Correo de Andalucía” z dnia 20 grudnia 1989 r. wspomniano o „Polvorones de Estepa” oraz o ich związkach ze Świętami Bożego Narodzenia.
- W piśmie „Alforja” z dnia 30 września 1989 r. napisano o historii „Polvorones de Estepa” oraz o ich stuletniej recepturze.
- Z kolei w czasopiśmie „Financial Food” z października 1991 r. zamieszczono obszerny artykuł na temat słodczy z Estepy, w tym „Polvorones de Estepa”.
- Wzmianki o tych ciastkach, które rozdawano podczas Świąt Bożego Narodzenia pasażerom szybkich kolei (AVE), znalazły się także w dzienniku Diario de Córdoba z dnia 7 grudnia 2007 r. i ABC z dnia 26 grudnia 2008 r.
- Wreszcie w „The New York Times” z dnia 27 grudnia 2013 r. napisano o „Polvorones” wytwarzanych w Estepie, ich recepturze, historii i tradycji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Polvorones_Estepa.pdf

lub bezpośrednio ze strony startowej Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Productos de panadería y repostería”, specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.
