

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2020/C 224/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„MOLLETE DE ANTEQUERA”****Nr UE: PGI-ES-02393 – 23.2.2018****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa**

„Mollete de Antequera”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Mollete de Antequera” to rodzaj chleba pochodzącego z obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4. Wypieka się go z mąki pszennej, jest on bardzo wilgotny i miękki w środku; piecze się go krótko. Od spodu ma nietypowy kształt nieregularnej elipsy. Jest płaski i ma niewielkie rozmiary, a z wierzchu jest przyprószony mąką, z której został upieczony.

Podczas produkcji do mąki można dodać otręby pszenne.

Chleb jest oferowany w postaci pakowanego produktu świeżego, pakowanego produktu mrożonego/głęboko mrożonego lub produktu pakowanego w atmosferze ochronnej.

Szczególne cechy „Mollete de Antequera” określają następujące właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne:

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

## a) Kształt i formy

W zależności od wagi produkt występuje w trzech formach:

- „mollete”: 100–150 gramów,
- średnie „mollete”: 55-99 gramów,
- małe „mollete”: poniżej 55 gramów.

W przypadku każdej z tych form należy zachować typowy kształt produktu. Określa się go za pomocą stosunku obu osi elipsy, którą tworzy spód produktu (gdzie „a” to oś wielka, a „b” to oś mała), do wysokości (z) zgodnie z równaniem  $z/(a * b)$ . Średnie wartości i granice tolerancji określono w poniższej tabeli:

Forma	Stosunek a/b (*)		Stosunek z/(a * b) (*)	
	Średnia wartość	Granica tolerancji	Średnia wartość ( $\times 10^{-3}$ )	Granica tolerancji
„Mollete”	1,58	$\pm 15\%$	2,15	$\pm 25\%$
Średnie „mollete”	1,44	$\pm 15\%$	2,95	$\pm 25\%$
Małe „mollete”	1,21	$\pm 15\%$	6,10	$\pm 25\%$

(\*) Wymiary „Mollete de Antequera” w milimetrach.

## b) Konsystencja

„Mollete de Antequera” ma charakterystyczną pulchną konsystencję.

Maksymalne wartości siły odkształcającej działającej na objętość produktu są następujące dla każdego z rodzajów i każdej z form:

- forma świeża: 3 500 g,
- forma świeża zawierająca otręby: 4 500 g,
- forma mrożona/głęboko mrożona: 5 000 g,
- forma pakowana w atmosferze ochronnej: 6 500 g.

Maksymalne wartości dotyczące konsystencji „Mollete de Antequera” określa się dla całego okresu trwałości produktu.

## c) Pory mięksizu

Miękisz ma dwójaką strukturę porów. Z jednej strony są to bardzo okrągłe i dobrze uformowane pory o średnicy poniżej 5 mm, równomiernie rozmieszczone wewnątrz chleba. Z drugiej strony są to większe pory o średnicy do 15 mm i nieregularnym kształcie, których jest mniej i które są rozmieszczone nierównomiernie.

## d) Wilgotność

Wilgotność chleba ma zasadnicze znaczenie dla jego jakości i wynosi 32–45 %.

## e) Właściwości organoleptyczne

Poniżej opisano profil sensoryczny świeżej formy „Mollete de Antequera”.

Skórka jest w kolorze kości słoniowej z delikatnymi odcieniami wanilii. Może być nieco bardziej przypieczona na brzegach i pod nimi, z wierzchu jest przyprószone mąką, z której upieczono chleb. Skórka jest miękka w dotyku, delikatna, elastyczna i niezbyt popękana. Intensywność aromatu waha się od średniej do dużej i przeważają nuty drożdży i surowego ciasta. Miękisz również ma białawy kolor, lecz o żółtawym odcieniu. Wygląda na bardzo pulchny i taki jest też w dotyku. W ustach jest bardzo delikatny, ma lekko kwaśny smak i aromat, w którym ponownie wyczuwa się nuty drożdży, surowego ciasta i mąki. Posmak jest przyjemny, o średniej do niskiej trwałości; jest to produkt bardzo zrównoważony z organoleptycznego punktu widzenia.

Wersje „Mollete de Antequera” zawierające otręby będą różniły się w pewnym stopniu pod względem koloru i aromatu skórki i miękiszu z uwagi na dodatek otrębów do ciasta. Skórka jest nieco ciemniejsza, nakrapiana dzięki otrębom i z wierzchu przyprószone mąką, z której upieczono produkt. Pod względem konsystencji skórka jest nieco mniej delikatna, ale zachowuje miękkość tak charakterystyczną dla tego produktu. Mięksiz jest w kolorze kremowego jasnego brązu, a jego konsystencja jest delikatna, pulchna i miękka. Produkt ma łagodny i nieco kwaśny smak z lekką goryczką, która pojawia się po przeżuciu, oraz nutami otrębów użytych do upieczenia „Mollete de Antequera”. Aromat (zboż, błonnika, pszenicy i drożdży) jest bardzo intensywny i trwały, dlatego też „Mollete de Antequera” jest tak cenione za swoje właściwości sensoryczne.

W przypadku produktu mrożonego/głęboko mrożonego wszystkie parametry fizykochemiczne i organoleptyczne należy mierzyć po rozmrożeniu. Wartości tych parametrów są takie same jak wartości określone dla produktu świeżego, z wyjątkiem konsystencji, która musi mieścić się w określonych granicach.

Składniki używane do wypieku chleba to: mąka pszenna o niskiej zawartości glutenu (W) (od 110 do 170 × 10<sup>-4</sup> dzuli) o współczynniku sprężystości i rozciągliwości ciasta (P/L) od 0,25 do 0,65, woda, sól morską i drożdże organiczne. Dla ułatwienia zamiast drożdży organicznych lub dodatkowo można wykorzystać zakwas.

Można dodać otręby pszenne w minimalnej ilości wynoszącej 3,8 % masy ciasta do pieczenia, pod warunkiem że właściwości fizykochemiczne wskazane w pkt 3.2 zostaną utrzymane w zakresach wyznaczonych dla poszczególnych form.

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

Składniki używane do wypieku chleba to: mąka pszenna o niskiej zawartości glutenu (W) (od 110 do 170 × 10<sup>-4</sup> dzuli) o współczynniku sprężystości i rozciągliwości ciasta (P/L) od 0,25 do 0,65, woda, sól morską i drożdże organiczne. Dla ułatwienia zamiast drożdży organicznych lub dodatkowo można wykorzystać zakwas.

Można dodać otręby pszenne w minimalnej ilości wynoszącej 3,8 % masy ciasta do pieczenia, pod warunkiem że właściwości fizykochemiczne wskazane w pkt 3.2 zostaną utrzymane w zakresach wyznaczonych dla poszczególnych form.

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

Chleb musi być wytwarzany na wyznaczonym obszarze geograficznym, aby zachować szczególną jakość tego delikatnego produktu. Proces produkcji składa się z następujących etapów, które wymieniono w kolejności, w jakiej są przeprowadzane: zagniatanie, odłożenie całego ciasta do wyrośnięcia, podział ciasta na kawałki, ważenie i formowanie kulek z ciasta, odłożenie kulek ciasta do wyrośnięcia, formowanie poszczególnych porcji ciasta, pozostawienie porcji do wyrośnięcia, pieczenie, studzenie lub chłodzenie.

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

Świeże „Mollete de Antequera” należy zapakować w ramach procesu produkcji w tym samym zakładzie, w którym są pieczone. Najpierw należy poddać je procesowi obniżania temperatury do poniżej 38 °C. Zamrażanie/głębokie zamrażanie „Mollete de Antequera” musi odbywać się w ramach linii produkcyjnej, bezpośrednio po pakowaniu, tak aby zapewnić zachowanie szczególnych cech charakterystycznych „Mollete de Antequera” w zakładzie. Głównym powodem, dla którego produkt należy zapakować w zakładzie, jest utrzymanie wysokiego poziomu wilgotności świeżo wypieczonych produktów między 32 a 45 %, ponieważ ma to zasadnicze znaczenie dla zachowania cech charakterystycznych „Mollete de Antequera” (konsystencja, aromaty itp.). Niezapakowany produkt utraciłby znaczącą część pierwotnej wilgoci.

Niezależnie od tego, czy produkt jest świeży, mrożony/głęboko mrożony czy pakowany w atmosferze ochronnej, zawsze należy oferować go w formie opakowanej, aby zachował jakość z miejsca pochodzenia i aby zapewnić jego identyfikowalność. Wymóg ten na zastosowanie zarówno do hurtowników, jak i detalistów w zakładzie produkcyjnym.

Produkt świeży zawsze musi być zapakowany w folię spożywczą lub podobny półprzepuszczalny dla tlenu materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

Na etykietach i opakowaniach handlowych „Mollete de Antequera” muszą być wyraźnie widoczne słowa „Mollete de Antequera” oraz „Indicación Geográfica Protegida” lub logo ChOG „Mollete de Antequera”.

Pantone 222 C  
Pantone 1345 C



Jeżeli w swoim składzie produkt zawiera otręby pszenne, na etykiecie muszą znaleźć się słowa „con salvado” (z otrębami). Należy również określić formę „Mollete de Antequera”.

#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

„Mollete de Antequera” wypieka się i pakuje na terenie gmin Antequera i Fuente de Piedra, które znajdują się w prowincji Malaga.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą chronionego oznaczenia geograficznego „Mollete de Antequera” jest jego renoma.

Odległą inspirację do powstania „Mollete de Antequera” mogły stanowić lekko podpiekane placki drożdżowe przygotowywane przez Żydów i Arabów w Al-Andalus w XII i XIII w. Etymologicznie słowo „mollete” pochodzi jednak z hiszpańskiego kastylijskiego („muelle” oznacza miękki) i odnosi się do miękkiej, pulchnej konsystencji charakterystycznej dla tego rodzaju chleba.

Używanie terminu „mollete” oraz tradycja wytwarzania tego produktu utrzymały się jedynie w kilku powiatach Andaluzji, być może ze względu na większy wpływ kultury Al-Andalus w tym regionie. Od połowy XX w. produkcja i sprzedaż tego produktu na szeroką skalę odbywała się głównie w Antequerze. W tym kontekście Lorenzo Díaz wspomina o gminie Antequera w swojej książce *Diez Siglos de Cocina en Madrid (Dziesięć wieków kuchni w Madrycie)* (1994) jako o ostatnim bastionie tradycji arabskiej na południu Hiszpanii (Grenada, Malaga i Almería), gdzie nadal używa się kastylijskiego terminu „mollete”.

Wzmianki o produkcie „Mollete de Antequera” wytwarzanym i spożywanym w tym mieście w prowincji Malaga sięgają co najmniej 1539 r., kiedy to w zbiorach kulinarnych, stanowiących część archiwum markiza de la Vega de Santa María, a konkretnie w tzw. księdze Marii Enríquez, znaleziono rodzinny przepis, którego głównym składnikiem jest „mollete”. W dokumencie tym – znajdującym się w Historycznym archiwum gminnym w Antequerze – pod nazwą „molletes reales” (królewskie placki) pojawiają się różne terminy kulinarne, a przede wszystkim jest mowa o mące, mleku i jajach.

Najstarsza wzmianka handlowa w dokumentacji dotyczącej „mollete” w Antequerze znajduje się w rejestrze urzędowym z dnia 19 października 1775 r., w którym niejaki Manuel Esbri otrzymał pozwolenie na „zagniatanie francuskiego chleba i »mollete« [...] przy zapewnieniu, aby oba rodzaje były dobrej jakości i miały odpowiednią masę”.

Gmina Fuente de Piedra, która również znajduje się na obszarze, na którym wytwarza się „Mollete de Antequera”, była ostatnią z gminą, która uzyskała niepodległość od Antequery w 1838 r. (Muñoz Hidalgo i García Cañero, 1983: Archiwum historyczne Antequery) i podtrzymywano tam tę samą tradycję wytwarzania tego produktu.

Chociaż nie istnieją dokumenty potwierdzające wytwarzanie „Mollete de Antequera” w XIX w., w ramach swojej działalności mistrz piekarski Juan Paradas Pérez z Antequery w 1939 r. podjął się przywrócenia produkcji „Mollete de Antequera”. Produkty „Mollete de Antequera” wytwarzane przez Paradasa zyskały zasłużoną renomę i cieszyły się dużym zainteresowaniem w latach 40. i 50. XX w. Od kilku pokoleń przepis na „Mollete de Antequera” pozostaje niezmienny.

Dobór składników (mąka pszenna o niskiej zawartości glutenu, o zrównoważonym stosunku współczynnika sprężystości i rozciągliwości ciasta (P/L)), wysoka wilgotność ciasta, warunki zagniatania ciasta, formowania poszczególnych jego porcji i pozostawienia do wyrośnięcia, krótki czas pieczenia (lekkie pieczenie) i studzenia to decydujące czynniki wpływające na określony kształt i delikatny aromat „Mollete de Antequera”, który zawdzięcza swoją miękką, pulchną konsystencję dwojakiej strukturze dużych i małych porów. Podstawą wszystkich tych etapów jest wiedza ekspercka i doświadczenie mistrzów piekarskich zajmujących się wypiekaniem „Mollete de Antequera”, których tradycja i najlepsze praktyki wytwarzania tego produktu są związane z tym terytorium.

Wysoka wilgotność (do 45 %) i krótki czas pieczenia to typowe cechy „Mollete de Antequera” wynikające z przepisu mistrza piekarskiego Paradasa, który od połowy XX w. popularyzował jego spożywanie w Antequerze jako pieczywa śniadaniowego. Produkt zawdzięcza swoją popularność temu, że proces odpiekania zwiększa miękkość i aromat miękkiszu oraz kontrast między jego konsystencją a chrupiącą skórką, a także przywraca wszystkie cechy świeżo upieczonego produktu. Cechę tę konsumenci bardzo cenili w przeszłości i cenią nadal dziś, ponieważ oznacza to, że „Mollete de Antequera” można spożywać po upływie czterech lub pięciu dni, a produkt nie czerstwieje i sprawia wrażenie świeżo upieczonego pieczywa. W połączeniu z właściwościami organoleptycznymi „Mollete de Antequera” cechą ta odgrywała zasadniczą rolę w uzyskaniu przez produkt mocnej pozycji na rynku – początkowo w Antequerze, następnie w pozostałej części prowincji Malaga i w całej Andaluzji, a w końcu w całej Hiszpanii.

Istnieje wiele odniesień bibliograficznych do „Mollete de Antequera”, które potwierdzają, jak dobrze jest ono znane. Poniżej wymieniono niektóre publikacje z ostatnich 25 lat, w których przedstawiano i zachwalano cechy „Mollete de Antequera”: *Gastronomía Antequerana* (Gastronomia Antequery) (Juan Alcaide Vega, 1991); *Diccionario Gastronómico. Términos, Refranes, Citas y Poemas* (Słownik gastronomiczny. Terminy, przysłowia, cytaty i wiersze) (Luis F. Lescure, 2005); *Ruta Gastronómica de Andalucía* (Gastronomiczna trasa przez Andaluzję) (Inés Burtrón, 2009); *50 recetas con molletes de Antequera* (50 przepisów z „Mollete de Antequera”) (Susana López Postigo, 2010); *Route of Washington Irving from Seville to Granada* (Trasa Washingtona Irvinga z Sewilli do Grenady) (Turismo Andaluz S.A., 2000).

Wszystkie hiszpańskie media informowały o wizycie króla i królowej Hiszpanii w Antequerze w 1998 r. i wspomniano konkretnie, że podano im „słynne »Mollete de Antequera«” z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia z tej miejscowości.

Słynny hiszpański pisarz i członek Hiszpańskiej Akademii Królewskiej od 2003 r. Arturo Pérez-Reverte wspomniął o „Mollete de Antequera” w swojej książce *La piel de tambor* (Ostatnia bitwa Templariusza, 2002).

Hiszpańska konfederacja organizacji piekarskich (CEOPAN) opublikowała w 2009 r. katalog *Todos los panes tradicionales de España* (Wszystkie tradycyjne hiszpańskie chleby), w którym jest mowa o „Mollete de Antequera”.

Ponadto „Mollete de Antequera” znalazło się w *Atlasie niematerialnego dziedzictwa Andaluzji* w prowincji Malaga i powiecie Antequera (Andaluzijski instytut dziedzictwa historycznego, regionalne Ministerstwo Kultury, rząd Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji).

„Mollete de Antequera” jest obecnie powszechnie znanym produktem, który można kupić w całej Hiszpanii.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest na stronie internetowej:

[http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego\\_Mollete\\_Antequera.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Mollete_Antequera.pdf)

lub na stronie głównej Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (regionalne Ministerstwo Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Zrównoważonego Rozwoju)

(<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>),

Należy wybrać poniższą ścieżkę: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de Calidad”/„Productos de panadería y repostería”. Specyfikacje produktu znajdują się pod nazwą danego znaku jakości.