

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

(2013/C 251/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„GOFIO CANARIO”

NR WE: ES-PGI-0005-0942-24.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Gofio Canario”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Gofio Canario” to produkt otrzymywany na wyspach archipelagu kanaryjskiego poprzez zmielenie prażonych zbóż. Do produktu może zostać również dodana sól morską. Niekiedy do „Gofio” dodaje się nasiona roślin strączkowych, poddawane tej samej obróbce co zboża.

Właściwości fizyczne i organoleptyczne

„Gofio Canario” to sproszkowane ciało stałe przypominające mąkę, którego drobinę mają wielkość podobną do tych w mące pełnoziarnistej.

Produkt ma następujące właściwości organoleptyczne:

- Wygląd: kolor jest zróżnicowany, od kremowożółtego przez miodowy do ciemnoczerwonego, zależnie od stopnia wyprażenia i użytego surowca.
- Zapach: produkt wydziela średnio intensywny zapach prażonych ziaren, roślin i suszonych owoców, w zależności od użytego surowca.
- Smak: produkt lepi się do podniebienia, a jego smak jest delikatny, z nutami mokki, kawy lub świeżo upieczonych ciastek.
- Dotyk: wrażenie miękkości i lepkości, ze względu na niewielki rozmiar drobin, z których składa się produkt.

Właściwości chemiczne

- Białko: minimum 7,0 %
- Włókno surowe: minimum 1,5 %
- Węglowodany: minimum 45 %
- Tłuszcz: maksymalnie 5 %

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

- Zboża: pszenica, kukurydza, jęczmień, żyto, owies, ryż
- Nasiona roślin strączkowych: bób, ciecierzycza, soja
- Sól morską

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

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

Etap pierwszy: czyszczenie

Etap ten polega na oczyszczeniu zbóż oraz nasion używanych jako surowiec, w celu usunięcia zgonin, poślednich i połamanych ziaren oraz innych niepożądanych elementów. Czynność ta wykonywana jest mechanicznie bądź to za pomocą maszyn do czyszczenia materiału ziarnistego, w których wykorzystywany może być strumień powietrza, bądź też ręcznych sit (nazywanych *cernideras* lub *zarandas*).

Etap drugi: prażenie i chłodzenie

Surowiec jest poddawany obróbce cieplnej w prażalnikach, przy czym temperatura nie przekracza 200 °C.

Następnie, aby produkt uzyskał z powrotem temperaturę otoczenia, jest przesypany do specjalnych toreb lub skrzynek. Proces chłodzenia można przyspieszyć z użyciem przenośnika taśmowego lub strumienia powietrza.

Etap trzeci: mielenie

Etap mielenia ma zasadnicze znaczenie w procesie wytwarzania „Gofio”.

Wyprażone ziarna trafiają do wydzielonej strefy, w której są mielone w młynkach.

O tym, kiedy proces ten zakończy się decyduje osoba odpowiedzialna za mielenie, badając produkt dotykowo.

Mielenie należy zakończyć gdy uzyskany produkt uzyska konsystencję i kleistość, jakich oczekuje się od „Gofio”.

Kontrolę organoleptyczną przeprowadza mistrz młynarski przed zapakowaniem produktu, odnotowując wyniki tej kontroli.

Etap czwarty: pakowanie

Uzyskane w ten sposób „Gofio” jest magazynowane do czasu opakowania, do którego wykorzystuje się automatyczne lub półautomatyczne pakowarki lub też produkt pakuje się ręcznie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Ze względu na właściwości „Gofio” mającego formę suchego, sproszkowanego ciała stałego, o wyraźnych cechach organoleptycznych, proces pakowania powinien zostać przeprowadzony jak najszybciej po prażeniu i mieleniu, dlatego też pakowanie produktu końcowego musi odbywać się w strefie geograficznej Wysp Kanaryjskich, co jest gwarancją zachowania jakości produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach produktu musi wyraźnie widnieć używane w Unii Europejskiej logo chronionego oznaczenia geograficznego oraz nazwa chronionego nim produktu – „Gofio Canario”.

„Gofio” objęte chronionym oznaczeniem geograficznym i przeznaczone do konsumpcji opatrzone jest przednią lub tylną numerowaną etykietą. Numeracja ta jest przyznawana i kontrolowana przez organ kontrolny. W każdym przypadku oznaczenie to jest nadawane przed wprowadzeniem produktu do obrotu, w sposób uniemożliwiający jego powtórne wykorzystanie.

Etykieta wskazuje na wyspę i obszar pochodzenia „Gofio”, jak również surowców użytych do jego wytworzenia.

Jeżeli „Gofio” zostało zmielone w kamiennych żarnach, na etykiecie tak uzyskanego produktu można zamieścić oznaczenie „produkt uzyskany tradycyjnymi metodami” lub „produkt zmielony w kamiennych żarnach”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Strefę geograficzną wytwarzania „Gofio” objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Gofio Canario” stanowi Archipelag Kanaryjski.

Archipelag Wysp Kanaryjskich leży w charakteryzującej się umiarkowanym klimatem strefie północnego Atlantyku, szerokość geograficzna: 27° 37' i 29° 25' N (strefa podzwrotnikowa) i długość geograficzna 13° 20' i 18° 10' W. Wybrzeże afrykańskie oddalone jest odpowiednio o 100 km od najbliższej i 500 km od najdalszej wyspy.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Przedmiotowe ChoG opiera się na renomie chronionej nazwy, która wynika z tradycyjnego procesu wytwarzania oraz sztuki mistrza młynarskiego, który decyduje, w którym momencie zakończyć proces prażenia i mielenia. „Gofio Canario” jest wytwarzane w ten sposób na Wyspach Kanaryjskich od zamierzonych czasów. To mistrz młynarski, dzięki swojemu kunsztowi, podejmuje kluczową decyzję o tym, kiedy zakończyć proces prażenia i mielenia. Jest to charakterystyczny dla tego regionu proces, którego tajniki przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

Mistrz młynarski czuwa nad procesem wytwarzania „Gofio Canario” zarówno przy użyciu kamiennych żaren, jak i metalowych cylindrów. Czas mielenia nie jest z góry zaprogramowany. O momencie zakończenia tego procesu decyduje każdorazowo mistrz młynarski. Wprowadzenie nowoczesnych technologii mielenia nie pozbawiło mistrza młynarskiego jego tradycyjnej roli, ponieważ to on ma wiedzę, która pozwala mu zdecydować, w którym dokładnie momencie przerwać mielenie. O ciągle tradycyjnym sposobie wytwarzania decyduje fakt, że moment zakończenia mielenia nie jest w żaden sposób uprzednio zaprogramowany: wszystko zależy od mistrza młynarskiego. To on wie, kiedy zakończyć mielenie, w zależności od właściwości organoleptycznych produktu. To samo dotyczy prażenia. W tym procesie główne znaczenie ma zastosowanie odpowiedniej temperatury i czasu prażenia ziaren. Mistrzowie młynarscy stosują tu własne kryteria, w zależności od rodzaju prażonego ziarna i właściwości danej jego partii. W trakcie procesu decydujące znaczenie ma aromat wydzielany przez ziarna oraz bezpośrednia ocena produktu uzyskanego w wyniku prażenia. Bada się wtedy właściwości organoleptyczne opisane w pkt 3.2 niniejszego dokumentu.

Udział mistrza młynarskiego, który decyduje o zakończeniu każdego etapu produkcji na podstawie wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, stanowi zasadniczy element procesu wytwarzania „Gofio Canario”.

5.2. Specyfika produktu

Wymienić można następujące źródła historyczne potwierdzające renomę i właściwości „Gofio Canario”:

- Pierwsi Europejczycy, którzy przybyli na Wyspy Kanaryjskie, zaobserwowali, że rdzenni mieszkańcy wysp przygotowywali potrawę na bazie jęczmienia i innych ziaren, lekko prażonych, a następnie mielonych w młynkach. Przed podbojem Gran Canaria dawni mieszkańcy wyspy nazywali tę potrawę „gofio”, która to nazwa utrzymała się po dziś dzień (García Quesada, 1998).
- Na szczególną uwagę zasługuje artykuł José Péreza Vidala (1955), w którym zasygnalizował on, że najbardziej ewidentnym przykładem wyrazu pochodzenia kanaryjskiego, który trafił do słownika hispanoamerykańskiego, jest właśnie wyraz „gofio”, który tak dobrze zadomowił się w Ameryce, że w niektórych słownikach języka hiszpańskiego jest już traktowany jako amerykańizm. Tymczasem jego pochodzenie z Wysp Kanaryjskich zostało potwierdzone w dziele *La aportación de canarias a la población de América* (José Pérez Vidal, 1955).
- Wielu ówczesnych oficjalnych kronikarzy i podróżników wspomina o tej szczególnej potrawie spożywanej przez ludność Wysp Kanaryjskich. Wśród autorów tych wyróżnia się m.in. Abreu Galindo (1590–1602), mnich-historyk, który opisał „Gofio” w swojej książce *Historia de la Conquista de las Siete Islas Canarias*, czy też Marín y Cubas (1694).
- „Gofio Canario” jest produktem pochodzącym z Wysp Kanaryjskich, który był i pozostaje po dziś dzień najbardziej tradycyjną potrawą kanaryjską, co potwierdzają liczne zabytkowe dokumenty i przedmioty przechowywane w muzeach nauki i etnograficznych, dowodzące, że „Gofio” było spożywane od najdawniejszych czasów, poczynając od pierwszych mieszkańców wysp po dziś dzień.
- Proces wytwarzania „Gofio” opiera się ciągle na tym samym fundamencie co w czasach, w których żyli rdzenni mieszkańcy wysp, ponieważ podbój wysp miał miejsce w XV w., a zdobywcy zaakceptowali „Gofio” jako podstawowy element swojej diety.

- René Verneau (1891) opisuje w swojej książce *Cinq années de séjour aux Iles Canaries* znaczenie tej potrawy dla rdzennej ludności oraz współczesnych mieszkańców wysp.

Właściwości, które nadają produktowi szczególny charakter, to cechy organoleptyczne opisane w pkt 3.2 uzyskane dzięki specjalnemu procesowi wytwarzania.

Wiedza o poszczególnych etapach wytwarzania, technikach kontroli używanych urządzeń, stopniach prażenia, jak proporcjach poszczególnych rodzajów ziarna przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Wielu producentów opracowało formuły pozwalające uzyskać „najlepsze” „Gofio” pod względem jego właściwości organoleptycznych, na bazie starych receptur, w których stosuje się różne proporcje ziaren zbóż i nasion, które, zgodnie z ustnie przekazywaną tradycją, zwiększają jakość końcowego produktu. Proces prażenia i mielenia kontroluje mistrz młynarski, który dba o to, by produkt uzyskał atrakcyjny dla konsumentów, tradycyjny wygląd, zapach i konsystencję. Mistrz korzysta z wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie – w większości przypadków wytwarzaniem zajmują się obecnie firmy rodzinne.

Aspekty organoleptyczne charakterystyczne dla „Gofio” uzyskuje się przede wszystkim dzięki lekkiemu prażeniu, jakiemu poddaje się ziarna zbóż lub nasiona, jak również powolnemu mieleniu. Nie ma wątpliwości, że proces wytwarzania jest ściśle związany z danym obszarem geograficznym.

Wszystkie te aspekty wyróżniające „Gofio Canario” nadają mu właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, które czynią go niepowtarzalnym i cenionym przez konsumentów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Konkluzje badań przeprowadzonych w celu odróżnienia „Gofio” pochodzącego z różnych obszarów są następujące:

- Między „Gofio” wytworzonym na Wyspach Kanaryjskich i poza nimi ewidentnie występują istotne różnice, jeżeli chodzi o komponent zapachowo-smakowy. Bardziej konkretnie, zapach, stopień wyprażenia i lepkość „Gofio Canario” różnią się bardzo w porównaniu z „Gofio” pochodzącym spoza tego rejonu. Najbardziej wyraźna różnica dotyczy lepkości produktu.
- Istnieje duża zależność między pochodzeniem produktu a jego kolorem, zapachem, stopniem wyprażenia, lepkością i ogólną wartością.

Właściwości organoleptyczne związane ze stopniem wyprażenia i lepkością odróżniają „Gofio Canario” od produktu pochodzącego z innych regionów. A to właśnie za te elementy odpowiada bezpośrednio mistrz młynarski. W związku z tym kunszt mistrza młynarskiego ma decydujące znaczenie dla nabrania przez „Gofio Canario” charakterystycznych cech organoleptycznych. Wskazuje to na związek przyczynowy między metodami wytwarzania stosowanymi na Wyspach Kanaryjskich i charakterystycznymi właściwościami produktu.

Dzięki tym wyróżniającym cechom „Gofio Canario” zyskało swoją renomę. Kolejnym dowodem na związek „Gofio Canario” z Wyspami Kanaryjskimi są niezliczone publikacje i przepisy, w których występuje „Gofio Canario”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾)

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/Doc/Productos_calidad/Pliego_de_condiciones_IGP_Gofio_Canario.pdf

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.