

**依據歐盟理事會第510/2006號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」
第6(2)條公告地理標示申請案**

(2008/C 324/12)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則提出異議之權利，異議聲明
(statement of objection)需在公告日起 6 個月內向執行委員(Commission)會提出。

摘要(SUMMARY)

歐盟理事會第 510/2006 號規則

「雷阿爾城十字麵包」

編號：ES-PGI-0005-0608-05.06.2007

地理標示(PGI) (X) 原產地名稱(PDO) ()

本摘要列出產品規格的主要內容以供參考。

1、名稱

「雷阿爾城十字麵包」

2、會員國或第三國：

西班牙

3、農產品或食品之描述

3.1、產品種類

第 2.4 類：烘焙產品

3.2、產品描述

標有受保護的地理標示「雷阿爾城十字麵包」，係由小麥麵粉製成之緊密紮實麵包。外型隆起的麵包具有一致的白色內裡和平滑的表面。麵包上兩道深刻的垂直十字切痕，故得其名。麵包頂部亦標有對應麵包店註冊號的編碼。麵包底部標有受保護的地理標示（PGI）符號或標誌。

本麵包具有下列特點：

此由烘焙力（W）140 至 200 及膨脹曲線值（P / L）0,5 和 1,0 之間的小麥麵粉製成之硬實麵團而成。

圓形，具有平坦的麵包皮。

麵包皮厚約 1 至 2 公釐，平滑香脆，顏色介於金黃至淺棕色，嚐起來有烘烤穀類味。

白色的麵包內裡，其質地滑順、膨鬆且一致。沒有氣泡，看起來像棉花一樣。

麵包有下列感官特性：紮實的麵包內裡帶有濃烈的穀物香氣及愉悅略甜的味道。麵包表面平滑香脆，嚐起來有烘烤穀類味。在正常保存條件下，「雷阿爾城十字麵包」可保存 6 至 7 天。

未使用模具、無異常殘留或任何異物。

麵包內裡的最高溼度為 30%，麵包的酸鹼值（pH）為 5 到 7 之間。

產出的麵包規格有：大麵包（750-850 克），小麵包（550-650 克），1 磅麵包（310-410 克）和麵包捲（115-135 克）。

3.3、原料（僅適用加工產品）

小麥麵粉規格如下：烘焙力（W）介於 140 至 200 及膨脹曲線值（P / L）介於 0,5 和 1,0。

3.4、飼料（僅適用動物產地產品）

—

3.5、該地理區域生產必要之特殊步驟

受保護的地理標誌「雷阿爾城十字麵包」僅用小麥麵粉、水、鹽、天然酵母及核准的改良劑和添加劑製作。麵粉規格如：烘焙力（W）140 至 200 及膨脹曲線值（P/L）0,5 和 1,0 之間。

平均轉換率根據麵包的重量，每 100 公斤麵粉可做 110 到 125 公斤的麵包。

受保護的地理標誌「雷阿爾城十字麵包」製作步驟如下：

1、混合

依使用麵團攪拌器類型之不同，進行混合 20 至 30 分鐘至獲得均勻的麵團為止。麵團不得在溫度高於攝氏 24-25 度時離開機器。

2、精製或柔捏

麵團置於揉和機，最好附有葉板，並將麵團重複進出機器數次，直到其變薄且富彈性。

3、秤重

手工麵包係使用秤重裝置、電子秤或分割秤重。麵團重量依不同的麵包如下：大麵包— 900 克到 1000 克之間；小麵包— 660 到 760 克之間；1 磅麵包— 370 到 470 克之間，麵包卷— 150 至 180 克之間。

4、塑型

塑型係以手工進行，將麵團分成圓錐形小塊，並確保其上無多餘的殘留物。再將其壓平成圓形，向四周延展使圓變大，壓薄外緣的同時仍要確保中心高於外緣。

5、發麵

麵包塑型後，於室溫下將其置於覆蓋亞麻布或類似材質布料的架上，使其開始發麵並形成薄麵包皮。發麵室理想的溫度為攝氏 26 至 30 度，空氣中相對濕度為 40 和 45%。發麵所需時間取決於室溫，約 1 小時 20 分至 2 小時 20 分不等。

6、切割

切割亦以手工進行。麵包發麵後，在麵包頂部切出兩道垂直的十字形。另一面或麵包底部再標上受保護的地理標示「雷阿爾城十字麵包」標誌。該標誌在大麵包及小麵包的直徑為 6 公分，在 1 磅麵包和麵包捲的直徑則為 4 公分。然後再將麵包靜置 10 至 15 分鐘，使麵包皮上的切痕成形。

7、置爐

將麵包正面朝上放在長柄木鏟後，手工將其置入烤箱。

8、烹飪或烘焙

麵包係於配有耐熱底部和牆壁的烤箱中烘焙。總時間為 30 至 50 分鐘。烤箱溫度在前 15 分鐘必須維持攝氏 250 度，然後降低到攝氏 200 後持續 15 至 35 分鐘。

9、出爐

使用長柄木鏟將麵包自烤箱中移出，並置於木架推車上通風和冷卻。冷卻後，麵包即可準備配送。

3.6、有關切片、區隔、包裝等特殊規則

現行法要求市售標有「雷阿爾城十字麵包」之麵包需進行包裝。

在生產區域將麵包進行包裝，可保存所有化學、物理及感官特性，從而確保其持久。

3.7、有關標籤之特殊規則

標有地理標示的麵包係以下列方式進行標示及貼標：

麵包頂部標有兩道深刻的十字切痕。對應麵包店註冊號的編碼，係置於十字切痕劃分出四等份的其中一份，食品使用標籤（包含：「雷阿爾城十字麵包」標誌、歐洲受保護的地理標示標誌、麵包的個別管控碼及認證單位的認證），則置於另一份。

麵包底部在麵包皮標有 PGI 的符號或小孔組成的標誌。

4、地理區域之簡要定義

受保護的地理標誌「雷阿爾城十字麵包」區域，係包含「雷阿爾城」省的所有城鎮。

5、與地理區域之關聯

5.1、地理區域之特色

地理區域氣候的溫度及濕度條件，通常有利於麵包在室溫下發麵。在這種狀況下，發麵室的溫度為攝氏 26 至 30 度，相對濕度為 40 至 45%。

製作「雷阿爾城十字麵包」廣為人知的手工方法特色如下：

以手工進行塑型及切割，在麵包頂部切割出十字，麵包底部標有小孔組成的標記，進爐前靜置 10 至 15 分鐘，再以麵包十字面朝下的方式進爐。

5.2、產品之特色

麵包形狀完整且緊密，具有光滑、均勻、厚的麵包皮，及紮實的白色麵包內裡，帶有濃烈的穀物香氣及愉悅略甜的味道。

5.3、地理區域與產品特色之關聯（PDO）或與產品品質、聲譽或其他特色之關聯（PGI）

「雷阿爾城十字麵包」源於卡斯蒂利亞拉曼恰自治區雷阿爾城省之卡拉特拉瓦區，時間可以追溯到 13 世紀卡拉特拉瓦騎士團時代。

麵包的盛名，係與本地區居民早先長時在外的生活型態有歷史上的關聯。該事實加上天氣的條件，意味著他們必須擁有易於保存、營養的耐飢食物。

因此，本地區的農場工人和牧羊人長時在外時，習於食用這種麵包。基於同樣的原因，西班牙復興時期卡拉特拉瓦騎士的軍事後勤亦使用這種麵包。這種麵包後來被用在其他方面：直接食用、燉煮或作為配菜。它的使用就這樣蔓延到雷阿爾城省的其他地區。

麵包店手工烘焙的基本傳統維繫「十字麵包」富有盛名的品質。由於雷阿爾城地區長久以來的需求，使本地區的麵包能維持其與眾不同的特殊性質。

本地區多年來許多歷史上的地方菜仍食用至今，並使用「十字麵包」為主要食材。這顯示該一特殊之地區料理及雷阿爾城省專屬之產品已長久用於烹飪，從而構成特殊的地理關聯性。

以手工製作數世紀的「十字麵包」，在某些時期曾大量生產，但其後食用量減少。然而，今日麵包的名聲使得食用量增多。由於對本地區生產之良好品質需求，無論在省內及省外，對這種麵包都有大量的消費需求。

本地理區域的溫度和濕度，提供麵包得於室溫下發麵，並形成薄的麵包表面。這並不需要過度加熱，但必須依前揭方式切割並置於烤箱中，以獲得第 5.2 點所示其不同之特色。

麵包製作方法係傳承數世紀之久的傳統烘焙。

以手工為主的麵包製作主要特色，就是十字形的切痕，以避免麵包表面於烘焙破裂。取決該地區濕度和溫度條件下的發麵方式，同樣為其特色。