

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ESCANDA ASTURIANA



+34 985 105 637

La DOP “Escanda Asturiana” o “Escanda d’Asturies”, ampara el cereal en grano de este mismo nombre, producido en el Principado de Asturias, así como la harina obtenida de su molienda y su producto derivado, el pan; todo ello, con unas características específicas.

La escanda, amparada, es un cereal del género *Triticum*. La harina obtenida de este cereal, es fina, esponjosa de tono grisáceo y poco denso, tornándose más oscura al aumentar el porcentaje de salvado. Presenta gran estabilidad al amasado.

El pan, se caracteriza por su corteza lisa, blanda y fina, de color entre anaranjado y tostado; su aspecto homogéneo al corte, sin grandes alvéolos, y su textura esponjosa dependiendo del porcentaje de escanda empleado, que se puede mantener durante varios días, sin perder los atributos del pan fresco.

El Consejo Regulador, una vez constituido, después de finalizado el proceso en trámite, de solicitud de registro de la DOP en el Registro Comunitario, será el encargado de garantizar, tanto en el proceso como en el producto, a través de su estructura de control, el cumplimiento de los requisitos establecidos para poder ser amparados por la denominación de origen protegida “Escanda Asturiana” o “Escanda d’Asturies”.

Todos los productos obtenidos conforme a los requisitos mencionados, serán identificados con una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador. Se reconocerá además el producto por el logotipo de la DOP.





GB

*The **P.D.O. Asturian Escanda or Escanda d'Asturies**", protects the cereal in grain of this same name, produced in the Principality of Asturias, as well as the obtained flour of their mill and the derived product, the bread; all, with some specific characteristics.*

The escanda, protected, is a cereal of the gender Triticum. The flour obtained from this cereal, is fine, spongy, greyish tone and not very dense, changing darker when increasing the percentage of bran. It presents great stability to the kneading.

The bread, is characterized by its flat, soft and fine crust of an orange and toasted colour; its homogeneous aspect to the cut, without big cells, and spongy texture depending on the percentage of escanda /flour used that can be kept during several days, without losing the attributes of fresh bread.

The Regulator Board Council, once constituted, after having concluded the process, of application of registration of the P.D.O. in the Community Registration; will be in charge of guaranteeing, as much in the process as in the product, through their control structure, the fulfilling of the established requirements to be able to be protected by the denomination of protected origin Asturian Escanda or Escanda d'Asturies".

All the products obtained which fulfil the mentioned requirements, will be identified with a numbered counter label issued by the Regulator Board Council. The product will also be recognized by the logo of the P.D.O.

F

*La **DOP «Escanda Asturiana»** ou «Escanda d'Asturies», protège la céréale en grain de ce nom (blé sauvage), produit dans la Principauté des Asturies, ainsi que la farine obtenue de son mouillage et son produit dérivé, le pain ; tout cela avec des caractéristiques spécifiques.*

La «Escanda» protégée est une céréale qui appartient au genre Triticum. La farine obtenue de cette céréale est fine, spongieuse, au ton grisâtre et peu dense, tendant à plus obscure si on augmente le pourcentage de son. Elle présente une grande stabilité au pétrissage.

Le pain, se caractérise par sa croûte lisse, souple et fine, entre orangée et dorée ; son aspect homogène à la coupe, sans grandes alvéoles, et sa texture spongieuse dépendant du pourcentage de blé sauvage employé, qui peut se garder pendant plusieurs jours, sans perdre les attributs du pain frais.

Le Conseil Régulateur, quand il sera constitué, et ce une fois achevé le processus en marche de sollicitude de registre de DOP auprès du Registre Communautaire, sera chargé de garantir aussi bien le processus de fabrication que le produit lui-même, par l'intermédiaire d'une structure de contrôle qui vérifiera le respect des règles établies pour pouvoir être certifié par la Dénomination d'Origine Protégée «Escanda Asturiana» ou «Escanda d'Asturies».

Tous les produits obtenus conformes aux exigences mentionnées, seront identifiés par une contre étiquette numérotée, expédiée par le Conseil Régulateur. On reconnaîtra par ailleurs le produit grâce au logotype de la DOP.