

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2004/C 98/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 110

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. *Agrupación solicitante*

2.1. Nombre: Asociación de Panaderos de Cea

2.2. Dirección: Carretera de Castrelo, E-32141 Cea (Ourense)

2.3. Composición: Productores/trasformadores (x) otros ()

3. *Tipo de producto*: Producto de panadería. Categoría 2.4.

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: «Pan de Cea»

4.2. Descripción: El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) «Pan de Cea» se define como el pan que se elabora con harina de trigo, con adición de agua potable y sal comestible, a lo que se añade para su fermentación masa madre procedente de una elaboración anterior. El amasado se realiza en varias etapas, según las técnicas ancestrales de la zona, mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, la masa se cuece en hornos de piedra granítica de diseño característico de la zona, previamente calentados con leña.

Las características particulares del pan serán las siguientes:

— Forma de las piezas: alargada y redondeada en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro de su parte superior, denominada «fenda», que le da a la pieza su aspecto característico, quedando dividida en dos partes iguales abombadas y ensambladas entre sí.

- Presentaciones: Existen dos tipos de presentaciones que se diferencian por su peso y dimensiones:
 - Pieza o «Poia»:
 - Peso entre 1 y 1,2 kg.
 - Relación ancho/largo próxima a $1/2$, con un ancho entre 15 y 18 cm y un largo entre 32 y 38 cm.
 - Media pieza o «Molete»:
 - Peso entre 0,5 y 0,6 kg.
 - Relación ancho/largo próxima a $1/2$, con un ancho entre 9 y 11 cm y un largo entre 22 y 27 cm.
 - Corteza:
 - Gruesa, de espesor variable, incluso en una misma pieza, oscilando aproximadamente entre 0,5 y 1 cm.
 - Consistencia dura y rígida, con rotura crujiente y con tendencia a hacer láminas.
 - Color desde dorado hasta castaño oscuro.
 - Sabor a tostado.
 - Miga:
 - Textura esponjosa, fibrosa y firme.
 - Alveolado no muy abundante, distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable.
 - Color apergaminado, que recuerda al del grano de trigo entero.
 - Sabor intenso a trigo.
- 4.3. Zona geográfica: La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea» es el término municipal de San Cristovo de Cea, situado al noroeste de la provincia de Ourense.
- 4.4. Prueba del origen: Solo podrán ser amparados por la IGP «Pan de Cea», el pan procedente de los hornos aptos y ubicados en la zona de producción, que fuese elaborado siguiendo el método tradicional de elaboración, conforme a las normas exigidas en el Pliego de condiciones y las establecidas en el Manual de calidad y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlos.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y del Manual de Calidad el órgano de control y certificación contará con un registro de hornos. Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en dicho registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas a este control, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación geográfica protegida «Pan de Cea», cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

Los controles se basarán en inspecciones de los hornos, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado. Además se vigilará la concordancia entre la capacidad productiva de cada horno y la cantidad de pan amparado expedida por cada firma.

Cuando se compruebe que el pan no se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y los que se recojan en el Manual de calidad, o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrá comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea»

Los panes amparados por esta indicación geográfica llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad.

- 4.5. Método de obtención: El trigo podrá recibirse en la panadería en grano o molido, envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón, papel u otros materiales autorizados, indicando claramente su procedencia, guardándolo en el almacén hasta su utilización bajo condiciones de temperatura y humedad adecuada.

El proceso de elaboración del pan consta de las siguientes fases:

- Amasado: Se coloca la harina en la artesa o en una amasadora, dándole una forma semejante a un volcán, vertiendo en el centro agua con sal y la masa madre procedente de la anterior hornada. A continuación se realiza el amasado de la mezcla durante un período mínimo de 60 minutos cuando se realiza manualmente, reduciéndose el tiempo a 45 minutos cuando se lleva a cabo en la amasadora mecánica.
- Reposo («Durmi-lo neno»): Se deja la masa en reposo un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales, de entre 45 y 60 minutos.
- División de la masa («Tasar»): La masa se divide manualmente después del reposo en porciones de un peso aproximado de 1,5 kg ó 0,75 kg, según el formato a elaborar.
- Reamasado («Tendas»): Las porciones de masa se someten a reamasado, con su posterior reposo de 25 a 30 minutos. Normalmente la masa sufre tres «tendas», pudiéndose reducir a dos si las condiciones son favorables, dando en este caso a la segunda «tenda» un periodo de reposo superior.
- Enhornado: Se efectúa un corte transversal («fenda») en el centro de la parte superior de la masa y se introduce en el horno. El proceso de enhornado se realiza en varias etapas, redistribuyendo las piezas en el horno, alejándolas del foco de calor, para que la cocción del lote sea más uniforme.
- Cocción: Una vez colocada la totalidad de la hornada, se cerrará el horno dejando un tiempo de cocción mínimo de 120 minutos.
- Rever: Las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben permanecer en maduración, enfriando un mínimo de una hora en estanterías de madera u otros materiales autorizados, para facilitar la pérdida de humedad antes de proceder a su expedición.

4.6. Vínculo

Histórico:

Los orígenes de San Cristovo de Cea, así como su tradición panadera, discurrieron parejos a la historia del Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, Monacato que nunca dejó de lado las prácticas de la molienda y la panificación, proveyéndose de los recursos necesarios para tal fin, siendo la Villa de Cea, principalmente, la suministradora del pan.

La primera reseña histórica en la que encontramos alusión a las panaderas de Cea data del último tercio del siglo XIII, cuando el citado Monasterio Cisterciense obtiene del Rey Don Sancho IV un privilegio por el que le concede una iglesia y una feria mensual en el Coto de Cea, que se celebrará «ocho días antes de las calendas de Monterroso». De igual manera se autoriza al Monasterio a «disponer en adelante de pan blanco» elaborado por las panaderas de Cea para los monjes. Estos privilegios se recogen en el «Tumbo de Oseira», folios 14 y 15, y en el «Libro de los privilegios», folios 95 y 96, extraídos en el año 1407 de un traslado notarial.

En los años posteriores al documento del Rey Don Sancho IV, se produciría el desarrollo de la actividad panadera en la zona y la necesaria construcción de los hornos, lo que se constata en los diversos contratos de foro de finales del siglo XIII que se encuentran documentados, en los que se menciona la presencia de algún horno que se incluye en el contrato.

Otros documentos de épocas posteriores reflejan la importancia de esta actividad en Cea. Así, en la constitución del Libro de la Cofradía de San Lorenzo (1624), al tratar de la organización de la fiesta celebrada anualmente en su honor, se recoge que *«la comida de los músicos que concurran a la función constará de un carnero, un cañado de vino, un ferrado de trigo para cocer, pagándole a la panadera los servicios ...»*.

En la época de la Casa de Austria se incrementa la actividad panificadora en la Villa, lo que se constata por los comentarios incluidos en las fuentes archivísticas. Asimismo, se pone de manifiesto como son las mujeres básicamente quienes realizan la labor de cocción en los hornos, lo cual refrenda tan solo una costumbre originada en tiempos anteriores en orden a la división del trabajo, de manera que son ellas las que se ocupan de las labores relacionadas con el hogar, y por extensión, con el fuego.

Durante el siglo XVIII, desde la nueva Casa de Borbón, se pone en marcha un proyecto político que persigue la modernización del Reino. Para ello, se realizan diversas actuaciones entre las que figura, durante el reinado de Fernando VI, la confección del Catastro de Ensenada. En él se catalogaban como panaderos en Cea, a finales de 1752, quince personas de un total de 82 vecinos. Se conocen además, los nombres de los doce hornos que se registraron en el libro «Real de Legos» del mencionado Catastro. Todo esto refrenda que esta actividad es en Cea una práctica multiseccular.

En el siglo siguiente, las primeras guías de Galicia daban cuenta de la calidad del pan de Cea, y en la época actual se siguen recogiendo diversas citas bibliográficas de intelectuales de reconocido prestigio, como Vicente Risco o Ramón Otero Pedrayo, en las que queda constancia de la importancia de la industria del pan de trigo del país en San Cristovo de Cea. Hoy en día, la panadería sigue siendo la principal actividad agroindustrial del municipio, a la que se dedican más de una veintena de hornos, y desde hace varios años, se celebra una fiesta del pan durante el mes de julio.

Todo lo expuesto puede resumirse en la posición destacada que ocupa el pan en el escudo de armas municipal de San Cristovo de Cea, y que fue aprobado en el Decreto 296/1989, de 28 de diciembre de 1989, de la Xunta de Galicia.

Condiciones de producción:

Un elemento característico de la producción son los hornos empleados para la elaboración del pan de Cea, tanto por su forma como por el material empleado en su construcción.

La forma de estos hornos es circular, con bóveda de media naranja o esférica, conseguida por medio de bloques de piedra granítica, cortados en forma estereométrica de iguales dimensiones y grosor. Esta fractura así buscada, consigue un calentamiento homogéneo del interior del horno, y la uniformidad del grosor de las piezas de su base provoca un efecto de uniformidad en la cocción del pan.

El granito utilizado en este tipo de construcciones es el denominado granito mosca, con procedencia de una misma cantera, a fin de conseguir homogeneidad en lo referente a tamaño de grano y porosidad, para alcanzar una mayor uniformidad.

En los hornos de más reciente factura, la bóveda es de material refractario, manteniéndose en todo caso la premisa de la homogeneidad.

4.7. Estructura de control

Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural. Xunta de Galicia

Dirección: Rúa dos Irmandiños s/n. Santiago de Compostela. A Coruña.

4.8. **Etiquetado:** Las piezas de pan comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea», deberán llevar, tras su certificación, una precinta, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación geográfica. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención *Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cea»*.

4.9. Requisitos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo de 1972, que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden del MAPA, de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre de 1999, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Nº CE: ES/00310/20.8.2003.

Fecha de recepción del expediente completo: 9 de octubre de 2003.
