

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

(2008/C 324/12)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006**«PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL»**

N° CE: ES-PGI-0005-0608-05.06.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Pan de Cruz de Ciudad Real»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 2.4 — Producto de panadería

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Pan de Cruz de Ciudad Real» se define como el pan formado por una pieza compacta y densa, de trigo candeal, bregado de miga consistente y blanca, en forma de hogaza abombada, con corteza lisa, en cuya cara anterior lleva dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz, de la que toma su nombre y el código correspondiente al número de registro de la industria panadera elaboradora, y en su cara posterior porta el anagrama o logo de la IGP.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Las características particulares del pan son las siguientes:

Se obtiene y elabora a partir de una masa dura elaborada con harina candeal, cuyos índices son: W entre 140-200; y P/L entre 0,5-1,0.

Su forma redonda y aplastada, con corteza.

Corteza gruesa, entre uno o dos milímetros, suave y crujiente, de color dorado a castaño claro y sabor a cereal tostado.

Miga: de color blanco, de textura suave, esponjosa, consistente y sin alvéolos y apariencia de algodón.

Las características organolépticas del pan, son: la miga con aroma intenso a cereales, y en boca un sabor agradable y ligeramente dulce, la corteza suave y crujiente en boca y sabor a cereal tostado. En condiciones normales de conservación el «Pan de Cruz de Ciudad Real» se mantiene apto para el consumo durante 6 o 7 días.

No presentará enmohecimientos, ningún residuo anómalo, o cualquier materia extraña.

La humedad máxima de la miga será del 30 % y la acidez de las piezas estará comprendida entre pH 5 y 7.

Sus presentaciones son en forma de pan grande (750-850 g), pan pequeño (550-650 g), libreta (310-410 g) y panecillo de cruz (115-135 g).

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Harina de trigo candeal, cuyos índices son: W entre 140-200; y P/L entre 0,5-1,0.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Los panes amparados por la IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real» se elaboran exclusivamente con harina de pan candeal, agua, sal, levadura natural y mejorantes y aditivos autorizados. Las características de la harina deberá tener unos índices de: W entre 140-200 y P/L entre 0,5-1,0.

El índice medio de transformación es de 110-125 kg de pan por cada 100 kg de harina, dependiendo del peso de las piezas.

El proceso de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», cumplirá las fases que se describen en este apartado:

1. Amasado

Se lleva a cabo en una amasadora mecánica, con un tiempo de amasado suficiente para obtener una masa homogénea, durante 20 a 30 minutos, según el tipo de amasadora utilizado, procurando que la masa no salga de la amasadora a temperaturas superiores a 24-25 °C.

2. Refinado o sobado

Mediante el pase por una refinadora, preferentemente de persiana, en sucesivas pasadas, hasta obtener una masa fina y elástica.

3. Pesado

Al ser un pan artesano, su pesado será efectuado en báscula volumétrica, en balanza electrónica o en divisora en volumen. Los pesos de la masa, expresados en gramos, para la obtención de las diferentes piezas, serán los siguientes: Pan grande, comprendido entre 900 y 1 000 g; Pan pequeño, entre 660 y 760 g; Libreta, entre 370 y 470 g; y Panecillo de cruz entre 150 y 180 g.

4. Formado

Se efectúa a mano, embolando el trozo de masa con las manos hasta conseguir una bola de forma cónica, sin dejar que se adhiera ningún residuo. A continuación, se aplasta hasta hacer un círculo y se extiende. El tendido se basa en hacer mayor el círculo pero afinando los bordes y dejando el centro más alto.

5. Fermentación

Una vez formado el pan, se deposita en tablas revestidas con lienzo o tela similar, iniciándose la fermentación a temperatura ambiente, formándose una corteza fina. La temperatura y la humedad relativa del aire correctas de la cámara de fermentación son, respectivamente, entre 26 °C y 30 °C y entre 40 y 45 % de humedad. El tiempo de fermentación oscila entre 1 hora y 20 minutos, y 2 horas y 20 minutos, en función de la temperatura ambiente existente.

6. Cortado

El cortado también se hace a mano. Una vez fermentado el pan, en su cara anterior se procede a efectuar dos cortes perpendiculares en forma de cruz. A continuación se marca el otro lado del pan, o cara posterior de la pieza, con el logotipo identificativo de la IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real». El tamaño del logotipo será, para el pan grande y pequeño de un diámetro de 6 centímetros, y para la libreta y el panecillo de cruz de un diámetro de 4 centímetros. A continuación se deja reposar la pieza de 10 a 15 minutos para que el corte adquiera consistencia mediante la formación de la corteza.

7. Echado al horno

Se realiza de forma manual, depositándolo en una pala con la cara anterior hacia abajo.

8. Horneado o cocción

Este pan se cuece en hornos dotados de soleras y paredes de material refractario. El tiempo total de cocción estará comprendido entre 30 y 50 minutos. Los 15 primeros minutos la temperatura del horno deberá estar a 250 °C, y el tiempo restante de 15 a 35 minutos, la temperatura del horno deberá descender hasta los 200 °C.

9. Sacado del horno

El pan se saca del horno con pala, depositándose en carritos provistos de baldas de madera, para su oreo y enfriamiento. Una vez frías, las piezas se encuentran disponibles para su reparto.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Las piezas de pan protegidas por la IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», serán expedidas al mercado envasadas en aquellos casos en que lo exija la legislación vigente.

En el caso de que el pan sea envasado, éste se realizará en la zona de producción con el fin de mantener todas sus características físico-químicas y organolépticas, y así prolongar su mejor conservación en el tiempo.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Los panes amparados por esta Indicación Geográfica estarán marcados y etiquetados, para su correcta identificación, del siguiente modo:

En su cara anterior llevarán marcados dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz. En uno de sus cuadrantes, llevará inserto el código correspondiente al número de registro de la industria panadera elaboradora, y en otro de los cuadrantes, llevará una etiqueta de uso alimentario en la que se incluirá el logo de la IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real», el logo europeo de las IGP, así como el número de control individual correlativo correspondiente al pan y la identificación de la entidad certificadora.

En su cara posterior portarán el anagrama o logo de la IGP, formado por pequeñas perforaciones dispuestas en la corteza.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real» se extiende a todos los municipios de la provincia de Ciudad Real.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La climatología de la zona geográfica en cuanto a temperaturas y humedad permite que la fermentación se lleve a cabo generalmente a temperatura ambiente, con una temperatura y humedad relativa del aire de la cámara de fermentación, respectivamente, entre 26 y 30 °C y entre 40 y 45 % de humedad relativa del aire.

El método de elaboración artesano de conocida reputación, tiene como características específicas del «Pan de Cruz de Ciudad Real» las siguientes:

El formado y cortado a mano, así como el corte en forma de cruz en la cara anterior, las perforaciones del marcado de la cara posterior y el reposo entre 10 y 15 minutos antes de introducir el pan en el horno con el corte en forma de cruz hacia abajo.

5.2. *Carácter específico del producto*

El pan es una pieza compacta y densa, con corteza lisa, suave y gruesa, miga dura y blanca, con aroma intenso a cereales, y en boca un sabor agradable y ligeramente dulce.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

El Pan de Cruz de Ciudad Real es originario de la comarca de Calatrava, enclavada en la provincia de Ciudad Real en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, su origen como tal, data de la época de la Orden de los Caballeros Calatravos en el siglo XIII.

La reputación de este pan, está ligada históricamente a las condiciones de vida de los antiguos pobladores de esta región, debido fundamentalmente a su carácter de permanencia en el campo, que junto con las condiciones meteorológicas existentes, les obligaba al aprovisionamiento de alimentos de larga duración, fácil conservación y nutritivos.

De ahí que los antiguos labriegos y pastores de la zona, utilizaran este tipo de pan en sus largas permanencias en el campo, siendo adoptado por su utilidad por los caballeros calatravos en su logística militar durante la Reconquista, extendiéndose posteriormente a otras formas de utilización gastronómica, bien mediante consumo directo en platos y guisos, o bien como acompañante de otros platos, difundiéndose su consumo a otros ámbitos de la provincia de Ciudad Real.

La reputación histórica de la calidad del Pan de Cruz se ha mantenido a través de la tradición básica en su elaboración artesanal, por parte de los hornos elaboradores, y ha permitido conservar las características diferenciales de este pan típico y arraigado en su demanda a la zona de Ciudad Real, constituyendo así su singularidad.

Numerosos platos autóctonos de elaboración regional histórica, se han conservado hasta la actualidad, siendo elaborados con la utilización del Pan de Cruz como ingrediente principal. Este hecho demuestra la perpetuación en el tiempo de la utilización culinaria de un producto específico en la gastronomía regional, exclusivo de la provincia de Ciudad Real, constituyendo un vínculo geográfico específico.

El pan de cruz, elaborado desde hace siglos de forma artesanal, tuvo épocas de gran producción, cayendo posteriormente su consumo. No obstante, la notoriedad y fama de este pan, ha hecho que en la actualidad se recupere su consumo, existiendo una gran demanda por parte de los consumidores, tanto nativos como foráneos, debido a la demanda de consumo de productos regionales de calidad.

La temperatura y humedad de la zona geográfica condiciona la fermentación a temperatura ambiente, formándose una corteza fina, con lo cual, no precisa de excesivo calor y si de las condiciones de cortado y echado al horno para obtener esas piezas con las condiciones y características determinadas y diferentes mencionadas en el punto 5.2 del presente documento.

El método de elaboración se ha ido definiendo a lo largo de los siglos de tradición panadera.

La forma de elaboración particular y en gran parte artesanal, tiene como principal característica el corte en forma de cruz que hace que el pan no reviente la corteza durante la cocción. Del mismo modo el proceso de fermentación está adaptado a las condiciones de humedad y temperatura de la zona.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
