

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 251/07)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾

«PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL»

N.º UE: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Dirección: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real (AFEXPAN CIUDAD REAL)
Avda. Rey Santo, 8, 2.ª Planta
13005 CIUDAD REAL
ESPAÑA

Tel. +34 926600002 Ext. 5007

Correo electrónico: igp@afexpan.es

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

5. **Modificaciones**

Etiquetado.

Del punto «8. Etiquetado», del pliego de condiciones se eliminan los siguientes párrafos:

«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.»

«La numeración correlativa de las piezas, será suministrada y controlada por la entidad de certificación.»

Texto previo del apartado de 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.

La numeración correlativa de las piezas, será suministrada y controlada por la entidad de certificación.

Las piezas de pan protegidas por la IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real”, serán expedidas al mercado marcadas y etiquetadas, así como envasadas en aquellos casos en que lo exija la legislación vigente.».

Justificación:

La modificación se debe a la dificultad que presenta el insertar en el pan el número de registro de la industria panadera elaboradora, el número de control individual y la identificación de la entidad certificadora, especialmente en las piezas de pan pequeño, libreta y panecillo de cruz, debido al menor tamaño de estas piezas, así como la dificultad que presenta la etiqueta de uso alimentario, para adherirse al pan recién salido del horno con una temperatura de 180 a 200 °C.

Así mismo, el consumidor identifica mejor el Pan de Cruz de Ciudad Real con las dos marcas que se mantienen en la modificación propuesta.

Esta modificación es una modificación menor, ya que no se modifica el producto, sigue siendo el mismo con las mismas características, ni la zona geográfica, ni el vínculo, ni el nombre, ni supone un aumento de las restricciones impuestas al comercio por lo que cumple el artículo 53 apartado 2, para considerarse modificación menor

Texto que sustituye al apartado de etiquetado:

«Los panes amparados por la IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real” se presentan al público para su correcta identificación, del siguiente modo:

En su cara anterior llevarán marcados dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz.

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

Las piezas de pan protegidas por la IGP “Pan de Cruz de Ciudad Real”, serán expedidas al mercado marcadas y etiquetadas, así como envasadas en aquellos casos en que lo exija la legislación vigente.».

Consecuencias de la modificación en la redacción de otros apartados del Pliego de Condiciones:

2. *Descripción del producto*

Texto previo:

«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.».

Texto que lo sustituye:

«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 en su cara posterior porta el anagrama o logo de la IGP.».

5. *Descripción del método de obtención del producto*

Texto previo:

«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.

En uno de los cuadrantes resultantes de los cortes anteriores, se marcará la pieza con el código correspondiente al número del registro de la industria panadera elaboradora, mediante la utilización de un utensilio metálico en forma de tampón, adecuado para este fin.».

Texto que lo sustituye:

«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.».

Texto previo:

«Echado al horno

Este paso se realiza también de forma manual, comenzando por tomar el pan ya cortado por su cara anterior y depositándolo con una pala en el horno, con el código correspondiente al número de registro de la industria panadera y los cortes perpendiculares en forma de cruz hacia abajo.».

Texto que lo sustituye:

«Echado al horno

Este paso se realiza también de forma manual, comenzando por tomar el pan ya cortado por su cara anterior y depositándolo con una pala en el horno, con los cortes perpendiculares en forma de cruz hacia abajo.».

Texto previo:

«Sacado del horno

El pan se saca del horno con la misma pala, siendo depositado en carritos provistos de baldas de madera, para su oreo y enfriamiento.

Una vez frías, las piezas son etiquetadas manualmente, según el punto 8 del presente pliego, encontrándose de esta forma, dispuestas para su comercialización.».

Texto que lo sustituye:

«Sacado del horno

El pan se saca del horno con la misma pala, siendo depositado en carritos provistos de baldas de madera, para su oreo y enfriamiento.».

Así mismo, se actualiza el apartado 7.

Organismo de control

Texto previo:

«El organismo de control es la siguiente entidad de certificación:

ECOAGROCONTROL, SL.
Carlos VII 9
13630-Socuéllamos (C. Real)
Telf.: 926 532 628 917450014

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011».

Texto que lo sustituye:

«El organismo de control es la siguiente entidad de certificación:

CERTIFOOD
CRISTOBAL BORDIU, 35, 4.ª PLANTA, OFIC. 415,
28003, MADRID
ESPAÑA
Tel. +34 917450014

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011».

La modificación del Pliego de Condiciones propuesta, afecta a la redacción del Documento único en los siguientes apartados:

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

Texto previo:

«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 dura 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.».

Texto que lo sustituye:

«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 dura 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 en su cara posterior porta el anagrama o logo de la IGP.».

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Texto previo:

«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.».

Texto que lo sustituye:

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

Consecuencia de la adaptación del Documento Único al anexo I del Reglamento de ejecución (UE) n.º 668/2014, en el que no aparecen los epígrafes 5.1, 5.2 y 5.3, la redacción se reduce manteniendo las mismas características de la zona geográfica, carácter específico del producto y la relación causal.

Texto previo:

«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 la IGP).*

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 y echado al horno, 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, formando una corteza fina.

Este sistema de elaboración ha dado origen a un pan particular con unas características recogidas en el punto 5.2.».

Texto que lo sustituye:

«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 del “Pan de Cruz de Ciudad Real” de conocida reputación, tiene como características específicas 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.

Este sistema de elaboración particular y en gran parte artesanal, tiene como principal característica el corte en forma de cruz y echado al horno, que hace que el pan no reviente la corteza durante la cocción, obteniéndose 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.».

6. **Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

DOCUMENTO ÚNICO

«PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL»

N.º UE: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«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 2.3, «Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado 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 dura 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 en su cara posterior porta el anagrama o logo de la IGP.

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 seis o siete 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. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

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

3.4. *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 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 cm, y para la libreta y el panecillo de cruz de un diámetro de 4 cm. 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.

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

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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 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

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 del «Pan de Cruz de Ciudad Real» de conocida reputación, tiene como características específicas 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.

Este sistema de elaboración particular y en gran parte artesanal, tiene como principal característica el corte en forma de cruz y echado al horno, que hace que el pan no reviente la corteza durante la cocción, obteniéndose 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf
