

DOCUMENTO ÚNICO

“Pan de Cruz de Ciudad Real”

Nº UE

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 2.4. 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 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 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 Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal) y 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 Fases específicas de la producción que deban 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 1000 gr.; Pan pequeño, entre 660 y 760 gr.; Libreta, entre 370 y 470; y Panecillo de cruz entre 150 y 180 gr.

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 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.

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 el área 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

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