

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 70/13)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾****«PAN DE ALFACAR»****N° CE: ES-PGI-0005-0890-05.09.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Pan de Alfacar»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

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

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

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

El producto amparado por la denominación «Pan de Alfacar» se define como el pan elaborado manualmente en al menos una etapa del proceso de panificación, presentándose bajo los siguientes formatos: bollo, rosco, rosca y hogaza, obtenidos a partir de una misma masa de origen.

Los bollos son piezas de forma alargada, con terminaciones en puntas denominadas «tetras» y un único corte longitudinal, los pesos comercializados de esta pieza son de:

— 80 g de $20 \pm 3,0$ cm de largo y de $7,5 \pm 2,0$ cm de ancho— 125 g de $24 \pm 3,0$ cm de largo y de $9 \pm 2,0$ cm de ancho— y 250 g de $38 \pm 4,0$ cm de largo y de $10 \pm 2,0$ cm de ancho

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

El rosco es una pieza de forma elíptica de sección tubular aplastada y con asimetría axial. Tiene un único corte longitudinal vertical en la parte más gruesa de la pieza. La zona de unión manual del rosco es más delgada y no presenta escarificación. Este formato tiene un único tamaño de pieza, de 250 g, y sus medidas son: largo $34 \pm 3,0$ cm, ancho $14 \pm 2,0$ cm, y diámetro mayor del hueco interno $24 \pm 3,0$ cm.

La rosca es una pieza con forma circular de sección tubular, con cierta simetría axial. Se reconoce mediante un punto de unión, realizado de forma manual, denominado «suegra». Presenta un corte vertical que circunda la corona de la pieza salvo en el punto de unión. Este formato tiene un único tamaño de pieza, de 500 g, y sus dimensiones son: diámetro exterior de la corona circular $28 \pm 3,0$ cm y diámetro del hueco interior $14 \pm 2,0$ cm.

Las hogazas son piezas de forma perfectamente redonda y ligeramente bombeada en la parte superior. La parte superior presenta un marcado o «pintao» en forma de cuadrícula dentro de un marco de cuatro cortes perpendiculares. Las piezas presentan 3 pesos: 250 g ($17 \pm 2,0$ cm de diámetro inferior), 500 g ($24 \pm 2,0$ cm de diámetro inferior) y 1 000 g ($32 \pm 3,0$ cm de diámetro inferior).

La materia seca del pan está comprendida entre 65 y 80 %. La miga, de color blanco cremoso, es flexible y suave. El alveolado es abundante, distribuido de forma irregular y tamaño variable. Presenta un aroma característico a fermentaciones acética y/o láctica, en intensidad de ligera a media. La corteza es de grosor medio a grueso, superior a 1,5 mm, de color dorada, sin harineado, ligeramente brillante, y relativamente lisa.

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

El «Pan de Alfacar» es elaborado a base de harina de trigo de baja fuerza ($W = 110 - 150 \times 10^{-4}$ Julios) y una relación entre la resistencia al estiramiento y la extensibilidad de la masa (P/L) comprendida entre 0,3-0,6, masa madre natural de pH comprendido entre 4 y 6 (entre 10 y 25 % de la harina añadida para la preparación de la masa) procedente de una fermentación anterior realizada dentro de la zona de elaboración, agua del manantial de Alfacar (entre 55 y 62 litros por 100 kg de harina), levadura biológica (*Saccharomyces cerevisiae* L.) (como máximo el 3 % del peso de harina de la masa), y sal comestible respetando la cantidad límite de la normativa técnico sanitaria en vigor.

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:*

Todo el proceso de elaboración se realiza en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Los panes serán expedidos al mercado con la identificación de un precinto de garantía, que consistirá en una oblea.

En la etiqueta deberá figurar la denominación «Pan de Alfacar» y el símbolo de la Unión Europea, en el mismo campo visual.

Este precinto de garantía podrá ser solicitado por los agentes económicos que cumplan con el pliego de condiciones del «Pan de Alfacar».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

Los términos municipales de Alfacar y Víznar, ambos ubicados en el arco noreste de la vega de Granada, comparten características comunes en cuanto al medio natural: agua procedente del manantial de Alfacar, clima mediterráneo continental subhúmedo, típico de la montaña mediterránea y microambiente influenciado por el Parque Natural de la Sierra de Huétor. La superficie territorial comprendida en los dos términos municipales es de 29,4 km², y la altitud media de los núcleos de población es de 980 m sobre el nivel del mar.

5. Vínculo con la zona geográfica:

El vínculo del producto con la denominación «Pan de Alfacar» se basa fundamentalmente, pero no exclusivamente, en su reputación histórica y comercial, consolidada a lo largo del siglo XX. No obstante este vínculo queda aún más relacionado con el medio geográfico, ya que las características específicas del producto son achacables sobre todo a su origen.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Factores naturales

- Entorno geográfico local con unas condiciones medioambientales específicas

La zona de elaboración, en las faldas de la Sierra de Alfaguara, junto al Parque Natural de la Sierra de Huétor y cerca del Parque Nacional y Natural de Sierra Nevada, determina unas condiciones microambientales específicas para la elaboración del pan. Por un lado, la existencia de una microflora autóctona, formada por levaduras y bacterias lácticas y acéticas, que inciden en el equilibrio microbiológico existente en las masas madres de panificación. Por otro lado, unas condiciones climáticas particulares, clima de montaña mediterránea (Mediterráneo Continental Subhúmedo), determinan, junto con la microbiología autóctona, las condiciones de los procesos biológicos de fermentación.

- Recursos hidrogeológicos locales y específicos:

En la zona de la elaboración del «Pan de Alfacar», existe un importante sistema acuífero, cuya surgencia natural se produce en el conocido Manantial de Alfacar. Siempre presenta la misma respuesta en el tiempo en parámetros hidrotérmicos, hidroquímicos e isotópicos, independientemente de las condiciones climatológicas. Esta agua presenta unas características físico-químicas que se resumen en tres:

- Mineralización media
- Carácter alcalino medio-alto
- Dureza media-alta

Factores humanos

- Las prácticas tradicionales específicas en la elaboración del «Pan de Alfacar» se resumen en las siguientes:
 - Práctica de hidratación de las masas de panificación entre 55 % y 62 % que origina masas de tipo semi-blandas.
 - Temperatura de la masa a finales del amasado entre 21 °C y 27 °C
 - Práctica de «recentao» de la masa madre con fermentación en cubetas de madera.
 - Reposos en bloque y en bola en condiciones naturales:
 - El reposo de la masa en bloque se realiza tras el amasado, y durante un tiempo variable entre 5 y 20 minutos. El reposo en bola se realiza durante un tiempo mínimo de 15 minutos.
 - Formado manual
 - La fermentación es única y continua, bajo condiciones naturales, entre una y dos horas.
 - Corte longitudinal y vertical de las piezas.
 - Cocción del pan en hornos de suelo refractario.
 - Cocción del «Pan de Alfacar» a partir de la segunda carga del horno.

5.2. *Carácter específico del producto:*

- Materia seca del «Pan de Alfacar»: entre 65 y el 80 %.
- Aromas característicos: fruto de los compuestos aromáticos producidos en las fermentaciones de las masas de pan (fermentaciones acética y/o láctica), en intensidad de ligera a media.

- Miga del «Pan de Alfacar»:
 - Textura: flexible y suave.
 - Color: blanco cremoso.
 - Alveolado: abundante, distribuido de forma irregular y tamaño variable.
- Corteza del «Pan de Alfacar»:
 - Grosor: medio a grueso, superior a 1,5 mm.
 - Color dorada, sin harinado, ligeramente brillante, y relativamente lisa.
- Dimensiones de los formatos del «Pan de Alfacar»:

La relación de pesos de los diferentes formatos de pan y el volumen de los mismos, determinado por sus dimensiones, es característico, constituyendo un indicador de la densidad del producto.

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

- Materia seca del «Pan de Alfacar»: entre 65 y el 80 %.

La materia seca residual del «Pan de Alfacar» depende de factores naturales y humanos. Está directamente relacionada con el agua, el grado de hidratación y el tiempo de cocción

- Aromas característicos del «Pan de Alfacar»

Los aromas característicos del «Pan de Alfacar», producidos por los procesos de fermentación están directamente relacionados con factores naturales y humanos.

Por un lado los factores naturales determinantes son:

- Agua del manantial de Alfacar, cuya composición físico-química peculiar, influye de forma favorable en el proceso de fermentación de las masas madre y masas de panificación.
- Entorno natural de montaña mediterránea (Parque Natural de la Sierra de Huétor) que proporciona condiciones climatológicas extremas (temperatura y humedad) a los procesos fermentativos. La vegetación natural que existe en este entorno, favorece a su vez el desarrollo de una microbiología silvestre, que se incorpora de manera natural en los procesos de fermentación, a través de las masas madres.

Y por otro lado, los factores humanos que más inciden son:

- Reposo de la masa en bloque.
- La utilización de cubetas de madera, para la elaboración de estas masas madres, proporciona unas condiciones ideales de afinamiento de la fermentación, desarrollo de las poblaciones microbiológicas, y de reproducibilidad del sistema de fermentación.

Manejo de las condiciones naturales (temperatura y humedad) dentro del obrador, controlando los tiempos y las condiciones de fermentación de las masas.

- Miga del «Pan de Alfacar»:

El color, el alveolado y la textura se encuentran relacionados con factores naturales y humanos.

El factor natural más importante que influye en estas características es:

- Agua del manantial de Alfacar. Cuyas características físico-químicas peculiares, proporcionan un reforzamiento de la red de gluten de las harinas de baja fuerza, proporcionando una mayor capacidad de retención de CO₂.

Los factores humanos relacionados son:

- El grado de hidratación es determinante, combinado con el tipo de harina y la capacidad de retención de gas de las masas.

- El reposo en bloque proporciona una miga menos uniforme y favorece el fortalecimiento de la red proteica desarrollada durante el amasado, con lo cual aumenta la capacidad de retención de gas.
- Un buen boleado para que no haya pérdida de gas
- El reposo en bola, como el reposo en bloque, son primordiales para que el pan tenga una buena estructura antes de sufrir nuevas presiones durante el formado.
- La formación manual de las piezas
- Los cortes verticales inciden en el volumen de la pieza y en la textura y forma de la miga, provocando una mayor pérdida de gas que un corte inclinado, lo que se traduce en menos volumen en el horno y un pan de miga un poco más compacta
- Los formatos también condicionan el despedimiento de gas e inciden en la textura de la miga.

La selección de harina de trigo y el conjunto del proceso de elaboración influyen en el color de la miga en el producto final.

- Corteza del «Pan de Alfacar»

La formación de una corteza de grosor superior a 1,5 mm, característica del «Pan de Alfacar», se debe al proceso fermentativo realizado, al grado de hidratación de la masa y al tipo de hornos, unida a unos tiempos óptimos de cocción.

El ligero brillo de la corteza se consigue gracias a la cocción del «Pan de Alfacar» a partir de la segunda carga del horno, cuando se han estabilizado la temperatura y la humedad en el interior del horno.

El color dorado de la corteza es característico del uso de harinas de trigo y a la vez se debe al tipo de cocción, y a la temperatura y al tiempo de cocción.

En cuanto al aspecto liso de la corteza se debe al grado de hidratación y al proceso de fermentación.

- Dimensiones de los formatos del «Pan de Alfacar»:

Las dimensiones, indicador de la densidad del pan, y así pues de su desarrollo, está influenciado tanto por los ingredientes del «Pan de Alfacar», como por el proceso de elaboración, a su vez dependientes de factores naturales y humanos, los mismos que los relacionados con las características de la miga anteriormente indicados.

- Notoriedad de la denominación «Pan de Alfacar»

Varios indicadores comerciales, promocionales, sociales, económicos e históricos acreditan el uso del nombre «Pan de Alfacar» como marca comercial desde el s. XVI:

- Uso de la mención «Pan de Alfacar» como reclamo comercial

La mención «Pan de Alfacar» es un distintivo comercial empleado en los materiales de distribución y en los puntos de venta desde 1970. Un estudio sobre notoriedad de la denominación «Pan de Alfacar» avala que esta denominación se encuentra fuertemente consolidada en el lenguaje común de la población en la provincia de Granada.

- Mención de la notoriedad comercial de la marca «Pan de Alfacar» en prensa

Desde 1982 existen innumerables artículos en periódicos de tirada local y nacional, revistas profesionales y publicaciones internacionales en Internet que atestiguan la notoriedad de «Pan de Alfacar» en aspectos relacionados con la tradición del sector panadero de Alfacar desde el s. XVI, su saber-hacer, características específicas del producto, y premios recibidos.

- Mención de las cualidades específicas del «Pan de Alfacar»

Además de publicaciones técnicas en revistas genéricas y profesionales sobre las cualidades del «Pan de Alfacar», José Carlos Capel, en 1991, cita en su libro «El pan: elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Glosario de los panes de España», a los roscos de Alfacar, uno de los formatos del «Pan de Alfacar».

— Importancia productiva

Como indicó el geógrafo Bosque Laurel, «en 1950, Alfacar y Víznar ya dominaban la fabricación de pan en el entorno granadino, constituyendo el enclave más importante de abastecimiento de Granada. Se comercializaban hacia 1950, en la capital granadina, 7 000 kg diarios de «Pan de Alfacar» de excelente calidad y muy apreciado entre los consumidores».

— Referencias históricas en la literatura sobre la importancia socio económica del «Pan de Alfacar»

En 2008, una publicación monográfica sobre el «Pan de Alfacar» — «El pan de Alfacar»: tahonas y hornos tradicionales (Reyes Mesa, J.M. et. al., 2008) avala la historia de este producto desde el s. XVI hasta la actualidad.

Diferentes publicaciones históricas-geográficas y de estudios catastrales avalan la importancia del «Pan de Alfacar», las más importantes son: Libro de Apeo y Repartimiento de Alfacar de 1571 y de Víznar en 1572 tras la reconquista de Granada, Tomás López y Vargas Machuca en la publicación Diccionario Geográfico de Málaga y Granada (Manuscrito de 1795, Biblioteca Nacional en Madrid), Catastro del Marqués de la Ensenada publicado en 1752, F. Henríquez de Jonquera (1987) en la publicación Anales de Granada: descripción del reino de Granada y ciudad de Granada, crónica de la Reconquista (1482-1492) sucesos de los años 1588-1646 y en el Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico de España y sus posesiones de Ultramar de Pascual Madoz (1845-1850).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_pan_alfacar.pdf

o bien,

accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.