

1. NOMBRE DEL PRODUCTO, CON LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

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.

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 ó 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.
- Presentaciones. La denominación de las piezas, con sus pesos y tamaños, son las siguientes:

Denominación	Peso (gr.)	Diámetro (cm.)	Espesor (cm.)
Pan grande	750-850	19-29	8-12
Pan pequeño	550-650	17-27	7-11
Libreta	310-410	15-24	6-10
Panecillo de cruz	115-135	8-12	5-7

3. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cruz de Ciudad Real” abarca toda la provincia de Ciudad Real.

4. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL “PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL” ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

4.1. Control.

Los requisitos de control para que un pan pueda ser considerado “Pan de Cruz de Ciudad Real”, son los siguientes:

1. Únicamente podrán dedicarse a la elaboración de pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cruz de Ciudad Real”, las industrias de panadería, que elaboren sus piezas en instalaciones aptas y ubicadas dentro de la zona de producción definida, y siguiendo el método tradicional de elaboración recogido en este Pliego de condiciones.
2. Las instalaciones, los medios y procedimientos de elaboración y sus productos estarán sometidos al control realizado por la entidad de certificación, con objeto de verificar que los productos que ostentan la “IGP Pan de Cruz de Ciudad Real”, cumplen los requisitos de este Pliego de condiciones.
3. La entidad de certificación vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de las industrias de panadería, las cantidades de pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida expedidas por cada firma, que deberán ser acordes con las cantidades de harina de trigo candeal dispuestas para esta elaboración.
4. Los controles se basarán en la verificación de las instalaciones de las industrias de panadería, revisión de documentación, que permita realizar una trazabilidad completa del producto.
5. Los análisis de la materia prima, consistirán en la determinación de los índices W y P/L de la harina. Los referentes al producto terminado constarán de la determinación de la humedad y acidez de las piezas, y el análisis organoléptico de los panes.
6. La verificación visual de las características morfológicas y ausencia de defectos de las piezas.
7. La verificación del marcado y etiquetado de los panes, tal como se expone en el apartado 8 del presente documento.

4.2. Certificación.

Cuando se compruebe que el pan se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones recogidos en el Manual de Calidad, podrá comercializarse bajo el amparo de la “Indicación Geográfica Protegida Pan de Cruz de Ciudad Real”

4.3. Trazabilidad.

La trazabilidad del producto comprenderá:

La identificación del proveedor y del lote de trigo transformado en harina o el lote de harina adquirido, la identificación del lote de la harina utilizada en la elaboración del pan, marcado del pan y registro documental de todas las fases de la trazabilidad de elaboración, conservación y expedición de las piezas.

La correlación entre los lotes recibidos, producidos y expedidos, identificando la cantidad y los clientes a quienes se ha expedido el pan, incluida la venta al detalle en la propia panadería.

La trazabilidad del pan será verificada por las empresas de certificación mediante la verificación de la documentación que deben llevar las industrias de panadería para demostrar el cumplimiento del pliego de condiciones.

5. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

5.1. Ingredientes.

Por cada 100 kilos de harina, cuyos índices son: W entre 140-200; y P/L entre 0,5-1,0, los ingredientes y su cuantificación a adicionar a dicha cantidad, en función de las condiciones ambientales existentes, deberán ser:

Ingredientes	Cantidad
Agua	entre 40 y 50 l.
Sal	máximo 1,8 kg.
Masa madre (levadura natural) (*)	comprendida entre 15 y 25 kg.
Levadura prensada	comprendida entre 1,8 y 2,2 kg.
Mejorantes y aditivos autorizados	según buenas prácticas de fabricación en panadería.(**)

(*) La masa madre consiste en un trozo de masa de una hornada anterior, que se deja fermentar entre 4 y 5 horas, antes de utilizarla como base de una nueva masa para panificación.

(**) Se entiende por “buenas prácticas de fabricación en panadería”, las prácticas basadas en la experiencia profesional de panadería, tanto artesanal como industrial, consistentes en la forma de elaboración del pan, así como en la correcta aplicación de ingredientes y su dosificación, que han de estar autorizados por la legislación vigente.

5.2. Índice de transformación.

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

5.3. Proceso de elaboración del pan.

El proceso de elaboración del Pan de Cruz, consta de las siguientes fases, enumeradas por orden de realización:

1º Amasado.

Por tratarse de una masa dura, solamente se puede amasar en una amasadora mecánica. El tiempo de amasado será de 20 a 30 minutos hasta obtener una masa homogénea, según el tipo de amasadora utilizada, procurando que la masa no salga de la amasadora a temperaturas superiores a 24-25°C.

2º Refinado o sobado.

Una vez amasada, se pasa por la refinadora o cilindro, preferentemente de persiana, en sucesivas pasadas, hasta obtener una masa fina y elástica, que no presente granulosidades al tacto, y que se pueda extender consiguiendo una lámina muy fina sin que se rompa.

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 para la obtención de las diferentes piezas, serán los siguientes:

Denominación	Peso de la masa (gr.)
Pan grande	900 – 1000
Pan pequeño	660 – 760
Libreta	370 – 470
Panecillo de cruz	150 – 180

4°) **Formado.**

El formado se hace a mano. Una vez efectuado el pesado, se procede a la operación de formado, consistente en embolar 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, después, se extiende. El tendido se basa en hacer mayor el círculo pero afinando los bordes y dejando el centro más alto.

5°) **Fermentación.**

Este pan una vez formado, se deposita en tablas revestidas con lienzo o cualquier otro tipo de tela apropiado. La fermentación debe llevarse a cabo generalmente a temperatura ambiente, porque mientras fermenta tiene que ir formándose una corteza fina, con lo cual, no precisa de excesivo calor. La temperatura y humedad relativa del aire correctas de la cámara de fermentación son, respectivamente, entre 26 y 30 °C y entre 40 y 45 % de humedad relativa del aire. 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.

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.

A continuación se dejará reposar la pieza de 10 a 15 minutos para que el corte adquiera consistencia mediante la formación de la corteza.

Asimismo, en esta fase se procede al marcado de la cara posterior de la pieza, con el logotipo identificativo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cruz de Ciudad Real”, consistente en la Cruz de Calatrava, marcada en forma de perforaciones puntuales de la corteza del pan, mediante la utilización de un utensilio adecuado para

este fin, provisto de púas con la forma del logotipo de la IGP, sirviendo asimismo para evitar que se desprenda la miga de la corteza durante el proceso de horneado.

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.

Una vez efectuadas estas operaciones, la pieza queda dispuesta para proceder a su horneado.

7º) 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.

8º) 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.

9º) 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.

6. FACTORES QUE ACREDITAN EL VINCULO HISTORICO CON EL ORIGEN GEOGRÁFICO.

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, y más concretamente de la zona de Almagro, Carrión de Calatrava y Manzanares, desde antaño zona tradicional de extensos cultivos de cereales y en la que se elaboran una gran variedad de panes.

De esta comarca, su elaboración se fue extendiendo al resto de la provincia de Ciudad Real.

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 experiencia y buen hacer de los panaderos ciudadrealeños ha permitido conservar y mejorar la elaboración de un pan con características organolépticas propias y diferenciadas, y reconocidas y apreciadas por los consumidores

Este pan goza de una reconocida reputación tanto en ámbitos locales y regionales, como a nivel nacional. Francisco Tejero en su obra sobre molinería y panadería, cita al pan de cruz como “Pan originario de Castilla La Mancha, concretamente de Ciudad Real, que se está recuperando por los Panaderos de esa Comunidad, y se elabora a partir de una

masa candeal. Esta especialidad tiene una larga conservación, y es ideal para acompañar los quesos y vinos manchegos.

Aunque las referencias históricas escritas concretas sobre el Pan de Cruz son difíciles de precisar, no obstante, su origen como tal, data de la época de la Orden de los Caballeros Calatravos en el siglo XIII.

La producción de trigo candeal en esta comarca de Calatrava aumentó considerablemente, para poder alimentar a una población creciente, debido a la importancia cada vez mayor del enclave, proliferando la fabricación del pan como alimento básico y principal, como demuestra el hecho de que en 1273, Alfonso X convocó Cortes en Almagro y en 1285 se efectuó la escritura de Conveniencia entre el maestro Ruy Pérez Ponce y los almagreños, sobre los hornos de pan, el zocodover y los portazgos.

En las Relaciones Histórico Geográficas mandadas hacer por el Rey Felipe II, en el 1575, en la respuesta 26, consta que *“...donde se ha de diezmo en cada un año....mil y quinientas fanegas de trigo candeal..., según lo cual la Villa de Carrión de Calatrava ha de producir unas quince mil fanegas de trigo al año”*.

En el Libro de los Hechos de Ayuntamiento de la Villa de Carrión de Calatrava, correspondiente al 31 de Marzo de 1636, consta textualmente: *“...nombraron por calahonero para que venda el pan cocido con la cruz del pósito que se panadea a Gabriel Coello el mozo vezino de esta villa por justas causas que a ello les mueven y porque haya pan bastante para el abasto y mandaron se le notifique que tenga libro de cuenta y razón que la de para cuando se le pida = esto lo ha de vender a los vezinos de esta villa a nueve maravedis la libra cabal = se le notifique a los panaderos de esta villa acudan con el pan de cruz cocido a razón de ochenta y cinco libras por fanega a como sale a razón de veinte y dos reales y medio y que cada partida que se sacare tenga obligación.....y entregando el dinero al depositario que al presente es.....= para que de dicho pan a los forasteros a precio de dos maravedís la libra...”*

En el Catastro de Ensenada del año 1752, en el Interrogatorio, en la respuesta 29, se dice: *“Ay quince vecinos que se ejercitan algunas temporadas del año en cocer pan de trigo candeal de la cruz para el pueblo y fuera de él y por el tiempo que tienen este trato le regularon a cada uno de utilidad anual trescientos sesenta y cinco reales...”*

En el Interrogatorio del Arzobispo de Toledo, en el año de 1788, D. Manuel Gómez, presbítero de la Villa de Carrión de Calatrava, provincia de Ciudad Real, en la pregunta 8ª, acerca de la producción, dice textualmente: *“los frutos del terreno son vino y azeite y tierra de labor para pan llevar; y por quinquenio producirá anualmente....., de trigo candeal diez mil fanegas.....todo al poco más o menos”*. A la pregunta 9ª responde: *“No hay ningunas fábricas de ningunas especies, pues el pueblo le compone como zien labradores, cinquenta labrantines, ziento de panaderos, que surten este pueblo y la Villa de Almagro, del dicho pan de la cruz cocido diariamente”*.

Las crónicas del año 1846, según consta en el Diccionario Histórico Geográfico de Madoz, (tomo 5º, página 627, columnas 1 y 2), dicen sobre Carrión de Calatrava: *“Industria: panaderías que surten a Ciudad Real, Miguelturra, Manzanares, Almagro y Torralba de Calatrava, siendo un día de conflicto el que no salen para estos puntos lo menos 100 cargas de pan tradicional de la zona, el cual es muy exquisito, en cuyo artículo consiste su único comercio...”*

El uso y tradición de este pan, está ligado históricamente al tipo de comida tradicional de esta zona geográfica, basada fundamentalmente en la gastronomía de labriegos y

pastores que antiguamente iban de quintería, y que al tener este producto una larga conservación, podía ser utilizado tanto de forma directa en platos y guisos, o bien como acompañante de otros platos.

Así, Cervantes en El Quijote, se hace eco de este producto, poniendo en boca de Sancho Panza algunos dichos y refranes de la época, referentes al uso del pan, como los “*duelos, con pan son menos*”, “*a quien cuece y amasa no le hurtes la hogaza*”, “*váyase el muerto al hoyo y el vivo a la hogaza*” y “*más vale pan y aceitunas, que estarse en ayunas*”, en que de alguna forma se ponen de manifiesto propiedades y usos paralelos al presente Pan de Cruz.

Numerosos platos autóctonos, de elaboración regional ancestral, como las migas, pellas para guisos, como “el guiso de Camacho”, rebanadas y picatostes, etc., algunos de los cuales se conservan en la actualidad, han de ser elaborados con el Pan de Cruz. Asimismo se ha utilizado y de hecho se sigue haciendo, para acompañar los quesos y vinos manchegos.

La mayor parte de la producción del Pan de Cruz de Ciudad Real la realizan los hornos de panadería familiares regentados por sucesivas generaciones. Buena parte de los hornos ubicados a lo largo de la provincia de Ciudad Real, tienen una gran antigüedad, habiendo sabido conjugar tradición y experiencia con la modernización.

La combinación del factor humano, junto al hecho de la notoriedad histórica que tuvo, y que sin duda tiene el producto en la actualidad, atribuye al Pan de Cruz una reputación que hace de él, uno de los productos más emblemáticos de la región.

Las características esenciales que vinculan al producto con la zona geográfica, están ligadas fundamentalmente a las características del medio ambiente de la región.

La climatología propia de la zona, caracterizada por la baja humedad relativa del aire, ha ejercido una notable influencia sobre la conformación y características de este tipo de pan, especialmente sobre la forma y aspecto que acabaron adoptando las piezas, debido a que su consumo se dilataba en el tiempo la duración debía ser larga y en su elaboración y características sápidas.

En efecto, la baja humedad relativa del aire es la que provoca que la consistencia de la miga sea compacta, pero de forma algodonosa y sin alvéolos, dando una suavidad característica a la miga.

Asimismo, durante la fermentación comienza a formarse una corteza fina, aún no consistente, y que una vez concluido el período de fermentación, se procede a efectuar dos cortes perpendiculares en la cara anterior del pan.

Durante el proceso de horneado, la masa sufre un fuerte aumento de volumen, expandiéndose de forma continuada, afectando a la corteza. De no haber efectuado los cortes perpendiculares en forma de cruz, en su cara anterior, la corteza reventaría debido a la presión interna de la miga en su expansión.

7. ORGANISMO DE CONTROL.

El organismo de control es la siguiente entidad de certificación:

ECOAGROCONTROL, S.L.

Carlos VII 9

13630 - Socuéllamos (C.Real)

Tel.: 926 532 628

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 entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables y cualquier otro requisito tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su Manual de Calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

- Inspección de muestras tomadas del mercado o del stock del horno, o de una combinación de ambas,
- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones,
- Auditoria de los registros documentales de la producción de panes protegidos en sus diferentes formatos o presentaciones.
- Auditoría de hornos.

8. 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 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.

~~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.

9. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES.

Las disposiciones normativas que deberá cumplir la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cruz de Ciudad Real”, serán las siguientes:

- Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre de 2005, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las Indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.
- Reglamento (CE) Nº 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

10. LOGOTIPO DE LA IGP “PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”.

