

Segundo. Conceder a las personas que han resultado provisionalmente excluidas, un plazo de quince días hábiles, a contar desde el día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para la subsanación de los defectos de que adolecen las solicitudes o en la documentación necesaria para la tramitación de esta modalidad de ayuda.

Dichas reclamaciones podrán ser remitidas mediante el formulario publicado en la web del Empleado, dentro del apartado Trámites Laborales/Acción Social, denominado «Alegación/Subsanación/Presentación de documentación/Recurso», dirigido a la persona titular de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública o mediante escrito donde se haga constar el nombre y el DNI de la persona solicitante, la modalidad de ayuda «Médica, Protésica y Odontológica» y la fecha de presentación de la solicitud, pudiéndose presentar en ambos casos ante cualquier registro público, conforme a lo establecido en el artículo 38,4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o ser remitido por correo a la dirección C/ República Argentina, núm. 25, C.P. 41011, Sevilla.

Tercero. Informar a las personas que han resultado beneficiarias de las ayudas que, contra lo establecido en la presente Resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer los siguientes recursos:

El personal funcionario y no laboral, podrá interponer recurso de reposición, con carácter potestativo, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla, o ante el Juzgado en cuya circunscripción tuviera el demandante su domicilio, a elección de este último, en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación, de conformidad con lo establecido en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

El personal laboral podrá interponer reclamación previa a la vía judicial laboral, conforme a lo dispuesto en los artículos 120 y siguientes de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y 69 y siguientes del Real Decreto Legislativo 2/1995, de 7 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Procedimiento Laboral.

Sevilla, 16 de junio de 2011.- La Directora General, Isabel Mayo López.

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN Y CIENCIA

RESOLUCIÓN de 8 de junio de 2011, del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía, por la que se emplaza a los terceros interesados en el procedimiento abreviado 145/2011 ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Ocho de Sevilla.

En cumplimiento de lo ordenado por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Ocho de Sevilla, comunicando la interposición del recurso contencioso-administrativo número 145/2011, interpuesto por don Alfonso Calabuig González contra la Resolución de fecha 28 de diciembre de 2010, que desestima el recurso de fecha 26 de noviembre de 2010, contra la reducción en la nómina del mes de octubre de 2010

a don Alfonso Calabuig González, y según lo dispuesto en el artículo 49.1 de la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa,

HE RESUELTO

Primero. Ordenar la remisión del expediente administrativo al Juzgado de lo Contencioso-Administrativo número Ocho de Sevilla.

Segundo. Publicar la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y emplazar a cuantos resulten interesados para que puedan comparecer y personarse en Autos ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo, en el plazo de nueve días siguientes a la publicación de la presente Resolución.

Sevilla, 8 de junio de 2011.- El Director, Ignacio Pozuelo Meño.

CONSEJERÍA DE EMPLEO

CORRECCIÓN de errores del Decreto 96/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos del Servicio Andaluz de Empleo (BOJA núm. 83, de 29.4.2011).

Publicado en el BOJA núm. 83, de 29 de abril de 2011, el Decreto 96/2011, de 19 de abril, por el que se aprueban los Estatutos del Servicio Andaluz de Empleo, y habiéndose detectado error en la transcripción del texto, se procede a subsanar el mismo:

En la página núm. 40, artículo 10, apartado 3, donde dice «La Presidencia podrá delegar aquellas funciones propias que estime oportunas y sean susceptibles de delegación en la Dirección-Gerencia», debe decir «La Presidencia podrá delegar aquellas funciones propias que estime oportunas y sean susceptibles de delegación».

Sevilla, 20 de junio de 2011

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 6 de julio de 2011, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Alfacar».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura y Pesca, y en base a los siguientes:

ANTECEDENTES

Primero. Con fecha 8 de febrero de 2011, se publicó en el Boletín Oficial del Estado, Anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por el que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Alfacar» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de conformidad con lo previsto en el artículo 6.2, del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Co-

munitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

Segundo. El artículo 5 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, exige la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla las previsiones del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado.

Tercero. Transcurridos los dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Alfacar» sin haberse presentado oposición y considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, en ejercicio de la previsión contenida en el párrafo tercero, del apartado 5 del artículo 5 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y realizadas todas las comprobaciones pertinentes, por la Dirección General se eleva la correspondiente propuesta favorable.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura y Pesca es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, y en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Tercero. La solicitud de inscripción es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

D I S P O N G O

Emitir decisión favorable para que la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Alfacar» sea inscrita en el correspondiente Registro Comunitario y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones que deben cumplir el pan de la citada Indicación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en los apartados 3 y 4 del artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la trami-

tación 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, la presente Orden deberá ser notificada a las personas interesadas, y deberá ser publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, junto con el pliego de condiciones.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contenciosa-Administrativa.

Sevilla, 6 de julio de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «PAN DE ALFACAR»

1. Nombre de la Indicación Geográfica Protegida.
«Pan de Alfacar».

2. Descripción del producto.

2.1. Definición.

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.

2.2. Materias primas.

El «Pan de Alfacar» es un pan tradicional a base de harinas de trigo, masa madre natural fermentada en la zona de elaboración, agua del manantial de Alfacar, levadura de panificación y sal comestible. Los panaderos logran un pan característico gracias a la utilización de materias primas específicas, cuyas características se encuentran vinculadas tanto a factores naturales como humanos de la zona de elaboración.

2.2.1. La harina.

Para la obtención del «Pan de Alfacar», se utilizarán harinas de trigo con las siguientes características reológicas: fuerza (W), que situará entre 110 y 150 x 10⁻⁴ Julios y la relación entre la resistencia al estiramiento y la extensibilidad de la masa (relación P/L) que estará comprendida entre 0,3 y 0,6. El resto de especificaciones organolépticas, químicas y microbiológicas se establecerán por la legislación vigente.

2.2.2. El agua.

• Naturaleza peculiar del agua.

El agua utilizada en la elaboración del pan procede de la fuente del manantial natural que emerge en Alfacar, de la cual se abastece la red pública de aguas de los términos municipales de Alfacar y Viznar. Este manantial se origina a partir de un acuífero calizo-dolomítico ubicado en la Sierra de la Alfaguara (1.350 m de altitud sobre el nivel del mar), en el ámbito de los términos municipales de Alfacar y Viznar.

• Características del agua.

El agua del manantial de Alfacar presenta facies bicarbonatadas cálcico-magnésicas, debido a la naturaleza calizo-do-

lomítica de los materiales acuíferos del manantial de Alfacar. La composición mineral peculiar de esta agua estriba en una composición mineral media y equilibrada. Esta agua presenta unas características físico-químicas óptimas para su utilización en la industria de panadería, y que se resumen en tres:

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

El agua del manantial de Alfacar presenta unas características específicas cuyos parámetros físico-químicos oscilan en los intervalos siguientes:

Conductividad eléctrica ($\mu\text{S}/\text{cm}$)	375-500
pH	7,4-7,8
Dureza ($^{\circ}\text{F}$)	20-25
HCO_3^- (mg/L)	240-290
Cl^- (mg/L)	< 7,5
$\text{SO}_4=$ (mg/L)	10-30
NO_3^- (mg/L)	1-4
Ca (mg/L)	49-69
Mg (mg/L)	18-28
K (mg/L)	< 1,2
Na (mg/L)	< 6,5

El resto de parámetros químicos, organolépticos y microbiológicos del agua deberán ajustarse a la normativa vigente de potabilidad.

2.2.3. La masa madre.

Las masas madres del «Pan de Alfacar» se forman a partir del pie de masa del día anterior, fermentando bajo las condiciones ambientales de los obradores de Alfacar y Viznar.

2.2.4. La levadura biológica.

- Características de la levadura biológica.

Para asegurarse que la fermentación del pan transcurre en condiciones idóneas, los panaderos podrán utilizar, junto con la masa madre, levadura biológica fresca prensada comercial de la especie *Saccharomyces cerevisiae*.

- Cantidad de levadura biológica.

Se puede añadir hasta un 3% de levadura biológica fresca prensada comercial.

2.2.5. La sal.

El «Pan de Alfacar» contiene como máximo un 1,8% de sal comestible según la normativa vigente.

2.3. Características del «Pan de Alfacar».

2.3.1. Materia seca del «Pan de Alfacar».

La materia seca del «Pan de Alfacar» estará comprendida entre el 65 y el 80%.

2.3.2. La miga del «Pan de Alfacar».

- La miga obtenida es flexible y suave.
- El color de la misma es blanco cremoso.
- El alveolado es abundante, distribuido de forma irregular y tamaño variable.

• Presenta un aroma característico, en intensidad de ligera a media, fruto de los compuestos aromáticos producidos en las fermentaciones de las masas de pan (fermentaciones acética y láctica).

2.3.3. La corteza del «Pan de Alfacar».

La corteza es de grosor medio a grueso, superior a 1,5 mm, de color dorada, sin harinado, ligeramente brillante, y relativamente lisa.

2.4. Características según formatos.

El producto amparado por la denominación «Pan de Alfacar» se presenta bajo los siguientes formatos: bollo, rosco, rosca y hogaza, obtenidos a partir de una misma masa de origen y variando exclusivamente en su forma.

2.4.1. Bollos.

Piezas de forma alargada, con terminaciones en puntas denominadas «tetras», y un único corte longitudinal realizado antes del horneado. Los formatos autorizados de las piezas son los siguientes:

Descriptores morfológicos			
Nombre	Bollo	Bollo	Bollo
Peso mínimo cocido y frío	80,0 g	125,0 g	250,0 g
Longitud	20,0 cm (\pm 3,0 cm)	24,0 cm (\pm 3,0 cm)	38,0 cm (\pm 4,0 cm)
Anchura	7,50 cm (\pm 2,0 cm)	9,0 cm (\pm 2,0 cm)	10,0 cm (\pm 2,0 cm)

2.4.2. Rosco.

Piezas de 250 g con forma elíptica de sección tubular aplastada y con asimetría axial. Destaca la zona de unión manual del «Rosco» por ser más fina y por no sufrir escarificación antes del horneado. Tiene un único corte longitudinal vertical, antes del horneado, en la parte más gruesa.

Descriptores morfológicos	
Nombre	Rosco
Peso mínimo cocido y frío	250,0 g
Longitud	34,0 cm (\pm 3,0 cm)
Anchura	14,0 cm (\pm 2,0 cm)
Diámetro mayor del hueco interno	24,0 cm (\pm 3,0 cm)

2.4.3. Rosca.

Piezas de 500 g con forma circular de sección tubular, con cierta simetría axial. Se reconocen mediante su punto de unión manual denominado «suegra». Los cortes verticales se realizan antes del horneado y forman una única greña circular en la parte superior de la pieza, circundando la corona salvo en el punto de unión.

Descriptores morfológicos	
Nombre	Rosca
Peso mínimo cocido y frío	500,0 g
Diámetro exterior	28,0 cm (\pm 3,0 cm)
Diámetro del hueco	14,0 cm (\pm 2,0 cm)

2.4.4. Hogazas.

Las hogazas son piezas cuyo peso puede ser de 250 g, 500 g o 1 kg. Son de forma casi perfectamente redonda y ligeramente bombeada en la parte superior. Se reconocen en su parte superior por presentar un marcado o «pintao» en forma de cuadrícula dentro de un marco de cuatro cortes perpendiculares.

Descriptores morfológicos			
Nombre	Hogaza	Hogaza	Hogaza
Peso mínimo cocido y frío	250,0 g	500,0 g	1.000,0 g
Diámetro inferior	17,0 cm (\pm 2,0 cm)	24,0 cm (\pm 2,0 cm)	32,0 cm (\pm 3,0 cm)

3. Zona Geográfica.

La elaboración del «Pan de Alfacar» se deberá realizar obligatoriamente dentro de los términos municipales de Alfacar y Viznar, ambos ubicados en el arco noreste de la vega de Granada. 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. El ámbito geográfico se encuentra en la zona de transición entre las sierras subbéticas y la depresión de Granada. Ambos términos municipales comparten características comunes en cuanto al medio natural: aguas del manantial de Alfacar, clima mediterráneo continental subhúmedo, típico de montaña me-

diterránea y microambiente influenciado por el Parque Natural de la Sierra de Huétor.

4. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

- Los controles y la certificación son los elementos que avalan el origen, la trazabilidad y las especificaciones del producto.

- La Entidad de Certificación realiza controles en dos vertientes:

- En cuanto a que la elaboración se realiza en la zona geográfica especificada.

- En cuanto a que las características del producto son las especificadas en el Pliego de Condiciones.

- Todos los hornos, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control de la Entidad de Certificación para verificar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones de la IGP.

- Solamente se puede aplicar la mención «Pan de Alfacar» a los panes elaborados por hornos que reúnan las características conforme a las especificaciones de este Pliego de Condiciones.

- Los titulares de los hornos, con el fin de poder controlar adecuadamente la producción, deben:

- Elaborar las piezas de pan amparadas por la IGP de forma separada de aquellas que no vayan destinadas para la IGP.

- Disponer de un «Libro de Entradas» de materias primas, en el cual se recogerán las características técnicas de los lotes adquiridos.

- Disponer de documentación acreditativa de la procedencia del agua utilizada en el horno, la cual deberá proceder del manantial de Alfacar.

- Disponer de un «Libro de Elaboración» diaria del pan donde se registrarán parámetros de las distintas variables del proceso.

- Disponer de un «Libro de Salidas» en el que se registran diariamente los lotes de producto conforme a la IGP, donde se contemplará el número de piezas elaboradas de cada uno de los formatos en cada lote, y el destino de los mismos.

- Disponer de un «Libro de Control de Conformidad» de producto de acuerdo a las especificaciones de la IGP.

- La trazabilidad queda garantizada por:

- Elaboración de lotes de producto conforme a la IGP de forma separada de los lotes de producto no amparado.

- Registros de entrada de materia prima y de salida de producto elaborado conforme a las especificaciones de la IGP.

- Las piezas de pan conformes con la IGP quedarán identificadas mediante un precinto de garantía que consistirá en una oblea.

- En el caso de piezas envasadas, los envases deberán ir provistos de una etiqueta con el distintivo de la IGP.

- La Entidad de Certificación vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de los hornos, las cantidades de pan amparado por la IGP expedidas por cada firma.

- La Entidad de Certificación vigilará las características técnicas de las materias primas y del proceso de elaboración del pan y del producto terminado.

- Los controles se basarán en inspecciones de los hornos e instalaciones de envasado, revisión de documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado.

5. Obtención del producto.

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

5.1. Preparación específica para algunos ingredientes.

5.1.1. El agua.

- Cantidad de agua.

A la harina, se le añade agua procedente del manantial de Alfacar, entre 55 litros y 62 litros a cada 100 kg de harina, según la capacidad de absorción de la misma. Es una masa de tipo semi-blanda.

- Condiciones de incorporación del agua.

El agua procede de la red pública de Alfacar y Viznar a temperatura ambiente. Los panaderos, según sus experiencias, la enfrían o la calientan para obtener la temperatura de masa idónea a final del amasado, de tal forma que permita el desarrollo del proceso fermentativo en buenas condiciones.

5.1.2. La masa madre.

- Cantidad de masa madre.

Para la fermentación del pan, se le incorpora a la masa como mínimo un 10% de masa madre, calculado dicho porcentaje sobre la cantidad de harina amasada. Según las condiciones ambientales, y en particular en invierno, y/o según las prácticas del obrador, la receta puede contener hasta un 25% de masa madre.

- Condiciones de incorporación de la masa madre.

Después de una evolución continua de la masa madre, y tras encontrarse el pH entre 4 y 6, se considera que la levadura natural ha alcanzado su punto óptimo para la obtención de un pan de calidad.

- Elaboración de la masa madre.

Tradicionalmente, la masa madre está constituida a base de un «pie de masa» de la noche anterior. Fermenta bajo condiciones ambientales de los obradores de Alfacar y Viznar. Antes de la elaboración del pan, «se refresca» el pie de masa, es decir, se le adicionan harina y agua del manantial de Alfacar, y a veces sal en condiciones térmicas cálidas para ralentizar el proceso de fermentación. Esta etapa localmente llamada «recentao» se realizará por lo menos una vez. A continuación se deja fermentar en cubetas de madera. Se tapan con una lona de algodón limpia. Su función es tapar la cubeta para que la masa madre no sea contaminada por cualquier elemento externo.

La masa madre empleada se elaborará a partir de un fermento inicial obtenido en la zona de elaboración de la IGP, según las prácticas tradicionales, anteriormente descritas, y se podrá automatizar y estabilizar su reproducción de manera continua.

5.2. El amasado.

5.2.1. Condiciones de amasado.

El amasado se realiza mediante amasadoras mecánicas. El peso de las masas elaboradas se corresponderá con la capacidad de la amasadora.

5.2.2. Tiempo de amasado.

Para conseguir un buen amasado respetuoso con la masa, se mezclan los ingredientes a velocidad lenta como mínimo durante 5 minutos, y luego se termina el amasado a velocidad superior, durante el tiempo conveniente según el tipo de amasadora. Durante el amasado se tiende a reforzar la red de gluten. El objetivo es respetar un tiempo de amasado correcto, sin castigar la masa, para facilitar una buena oxigenación.

A finales del amasado se vigilará que la temperatura de la masa alcance los 21 °C y que no supere los 27 °C. De esta forma, el proceso fermentativo que viene a continuación se puede desarrollar en buenas condiciones. Este intervalo de temperatura se ajusta a las fuertes amplitudes térmicas típicas de la zona.

Se controlarán los tiempos de amasado y la temperatura resultante de la masa.

5.3. El reposo en bloque.

Después del amasado, se deja reposar la masa en bloque como se hacía antiguamente, una práctica que ya se ha perdido en panadería industrial y que sin embargo se ha mantenido en las tahonas u obradores de pan en Alfacar y Viznar. Las prácticas tradicionales panaderas de Alfacar demuestran que es imprescindible respetar un tiempo de reposo en bloque comprendido entre 5 y 20 minutos según las condiciones climáticas presentes.

5.4. La división de la masa.

A continuación, se procede a la división en piezas individualizadas de la masa.

Según las prácticas de cada obrador y sus equipamientos, las piezas de masas crudas se podrán dividir de manera manual con una «kraera» o espátula, de manera mecánica, gracias al uso de divisoras volumétricas o, de manera automatizada gracias al uso de divisoras-pesadoras de pistón.

Tras la división, cada pieza corresponde a una unidad de pan que se va a elaborar. De esta forma, no se altera la homogeneidad estructural de la miga.

Se velará que las piezas sean de peso uniforme y conforme al pliego de condiciones.

5.5. El boleado.

El boleado puede ser tanto manual como mecánico.

5.6. El Reposo en bola.

5.6.1. Condiciones del reposo en bola.

El reposo en bola tiene lugar en condiciones ambientales. Se efectúa en tabla, en mesa o en las cintas automáticas de las cámaras de reposo. El reposo tiene lugar de tal manera que no se modifiquen las condiciones naturales de la zona.

5.6.2. Tiempo de reposo en bola.

Se dejan reposar las bolas por lo menos durante 15 minutos.

5.7. El formado.

5.7.1. Condiciones generales del formado.

Después de este tiempo de reposo para el pan, se procede a la formación de las piezas. Todos los formatos de Alfacar son el resultado de una intervención manual en al menos una etapa del proceso, no son totalmente reproducibles por un proceso industrial.

5.7.2. Especificidades relativas a cada formato.

- Los «Bolos» se reconocen por sus terminaciones en puntas denominadas «tetas» hechas a mano y no reproducibles por un proceso industrial. En cuanto al estiramiento de la masa en barra puede ser parcialmente realizado con una formadora de barra.

- Los «Roscos» con forma de elipses asimétricas, sólo se pueden terminar de estirar y formar manualmente. En cuanto al estiramiento inicial de la masa puede ser realizado con una formadora de barra.

- Las «Roscas» se estiran a mano y luego son unidas, también manualmente, en un punto denominado «suegra».

- Las «Hogazas» resultan del cuidadoso aplastamiento manual de las bolas. A continuación, se realiza el «pintao» o marcado manual de las hogazas a principios de la fermentación.

5.8. La fermentación.

5.8.1. Tiempo de fermentación.

Una vez formada la pieza, se deja fermentar de manera continua, entre una y dos horas según las condiciones climáticas. Este intervalo puede variar \pm 10% teniendo en cuenta las fuertes variaciones climáticas de la zona. El empleo de harinas de baja fuerza puede explicar la tradición de una única fermentación de duración media.

5.8.2. Condiciones de fermentación.

Tradicionalmente la fermentación tiene lugar en tablas de madera, siempre bajo las condiciones naturales de la sala del obrador que deberá estar ubicado dentro de la zona de elaboración autorizada por la IGP.

Los panaderos deberán jugar con la ventilación natural del horno, con la temperatura en los distintos puntos del obrador y con el uso tradicional de «tendíos» que colocan en las tablas, y de «lonas» para cubrir las piezas formadas y aumentar el nivel de humedad.

Se prohibirá estrictamente el uso de cámaras de fermentación, las cuales no permiten reproducir las condiciones microambientales naturales del obrador (temperatura, humedad y microbiología silvestre) ubicado en la zona de elaboración.

5.9. El corte de las piezas.

5.9.1. Función del corte.

El corte cumple la función de facilitar la subida del pan y de mejorar el aspecto del producto gracias a los abultamientos regulares que produce la cocción. Los cortes dan al pan su estructura crujiente, su buen aspecto y contribuyen al alveolado de la miga.

5.9.2. Tipo de corte.

El corte o escarificación de las piezas es un elemento de decoración que se realiza sobre el pan cuando se encuentra en estado de masa fermentada. Es un distintivo muy característico del saber-hacer de la zona que usan los panaderos de Alfacar y Víznar.

Lo destacable de las prácticas alfacareñas es que son cortes manuales rectos sin inclinación. El corte debe hacerse con suavidad, evitando la caída de la pieza fermentada y como consecuencia, del pan. Son cortes medio-profundos, menos superficiales que los aplicados en las piezas de masas blandas. Se deben realizar con instrumentos que ofrecen suficientes garantías, en cuanto a tamaño y consistencia para evitar su abandono o fractura en el interior del producto, según la normativa en vigor.

5.10. La cocción.

5.10.1. Tipos de hornos.

El «Pan de Alfacar» se puede cocer únicamente en hornos cuya transmisión del calor se haga por conducción a través de un suelo de material refractario.

5.10.2. Condiciones de cocción.

El «Pan de Alfacar» certificado sólo se podrá cocer a partir de la segunda carga del horno.

5.10.3. Tiempos de cocción.

Teniendo en cuenta que el «Pan de Alfacar» se cuece entre 200 y 230 °C, al definir un tiempo mínimo de cocción nos aseguramos que el pan tenga la corteza conforme a las características descritas en este Pliego de Condiciones.

Los tiempos de cocción mínimos para cada formato de pan son los siguientes:

- Bollo de 80 gramos: 25 minutos mínimo.
- Bollo de 125 gramos: 25 minutos mínimo.
- Bollo de 250 gramos: 30 minutos mínimo.
- Rosco de 250 gramos: 25 minutos mínimo.
- Rosca de 500 gramos: 35 minutos mínimo.
- Hogaza de 250 gramos: 30 minutos mínimo.
- Hogaza de 500 gramos: 40 minutos mínimo.
- Hogaza de 1 kilogramo: 50 minutos mínimo.

5.11. El enfriamiento del pan.

El pan, una vez cocido, al sacarlo del horno, se deja enfriar en recipientes suficientemente ventilados, según las buenas prácticas de higiene, los cuales nos aseguran un buen exudado de la humedad del pan aún caliente.

El pan una vez a temperatura ambiente, para que se conserven todas sus cualidades, se envasa o se embala para su expedición.

5.12. Envasado.

El «Pan de Alfacar» debe estar obligatoriamente envasado y etiquetado de acuerdo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente, la cual establece dos excepciones:

- Cuando no se venda en régimen de autoservicio.

- Los de consumo normal en el día, pueden estar sin envasar para su distribución y exposición, pero deberán envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final. Si el acto de envasar con envoltura de papel u otros materiales autorizados se realiza en presencia del comprador final, no será necesario el etiquetado.

6. Vínculo con el medio geográfico.

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 a través de sus factores naturales y humanos.

6.1. Vínculo histórico.

La industria panadera en Alfacar y Víznar tuvo su primer impulso a partir de la demanda de los nuevos pobladores cristianos tras la conquista del reino de Granada por los Reyes

Católicos, a finales del siglo XV. Tras la conquista castellana del reino granadino, la población musulmana se vio incrementada con la cristiana. La guerra había diezmando la capacidad de abastecimiento de los mercados, con lo que fue necesaria la adopción de medidas encaminadas a garantizar el aprovisionamiento de alimentos, entre ellas el abastecimiento de pan a la población de Granada capital, lo que sin lugar a duda tuvo una repercusión importante en la instauración definitiva de la industria panadera en Alfacar y Viznar.

El motivo de la expansión y consolidación del sector panadero en Alfacar y Viznar es la notoriedad del «Pan de Alfacar», una reputación comercial consolidada gracias a las características específicas del producto como lo demuestra el estudio estadístico realizado a nivel de la provincia de Granada por el Observatorio Territorial de Estudios y Análisis de la Diputación de Granada con la colaboración de la Universidad de Granada.

Varios indicadores comerciales, promocionales, sociales, económicos e históricos acreditan el uso del nombre «Pan de Alfacar» como marca comercial, no sólo en la actualidad sino desde hace siglos:

- Uso de la marca «Pan de Alfacar» como reclamo comercial.

«Pan de Alfacar» es el reclamo comercial más importante, y el único, utilizado por los productores de los términos municipales de Alfacar y Viznar. La marca «Pan de Alfacar» es un distintivo comercial empleado en los materiales de distribución y en los puntos de venta, imprescindible en un mercado muy competitivo.

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

Desde 1982 hasta 2009, se han recopilado 20 artículos contemporáneos de especial interés sobre el «Pan de Alfacar». Contamos con publicaciones en medios de comunicación local, provincial, regional, nacional e internacional; 10 fueron publicados en periódicos, 6 en revistas profesionales y 4 en Internet.

Los artículos atestiguan la tradición panadera de Alfacar y Viznar, del dinamismo del sector, de su saber-hacer y de los premios que lo recompensaron y por supuesto, del uso del nombre «Pan de Alfacar», de la fama internacional del «Pan de Alfacar» y de sus cualidades específicas.

- Ámbito geográfico de comercialización.

Hoy en día, el mayor mercado de venta del «Pan de Alfacar» es Granada capital donde el 95,6% de los panaderos vende pan; además, el 24,4% de ellos distribuye una parte de su producción en el pueblo de Alfacar y el 31,1% en los municipios del área metropolitana.

La notoriedad comercial del «Pan de Alfacar» permitió a algunos obradores abrir puntos de comercialización diaria en las comarcas de la costa de Granada y del Poniente Granadino, a 80 km de la zona de elaboración, un hecho muy destacable para un producto diario. Puntualmente y bajo pedido despachan en otras zonas de toda Andalucía oriental donde el «Pan de Alfacar» goza de una buena fama.

En 1973, ocurrió un hecho histórico muy importante para la comercialización del «Pan de Alfacar», reconocimiento de su notoriedad y por ello motivo de la lucha panadera. En 1973, los panaderos de Alfacar y Viznar constituyeron una sociedad cooperativa con sede en Alfacar para la producción y comercialización del «Pan de Alfacar» en 15 despachos que establecieron en Granada Capital, para lo cual contaron con los apoyos del Sindicato Provincial de Cereales de Granada. La mayor parte de esos despachos se encuentran abiertos en la actualidad, en los cuales ya por entonces se hacía mención en rótulos la denominación «Pan de Alfacar».

- 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», y presenta su receta y método de elaboración específicos, siendo uno de los panes genuinos dentro de la gastronomía española.

- Importancia productiva.

En la actualidad, dada su importancia, el «Pan de Alfacar» representa más del 30% de la producción de los obradores de la zona lo que sería un total anual de 2.000 toneladas sólo para la producción de «Pan de Alfacar». Esta producción alimenta a una población de más de 45.000 personas (consumo medio en Andalucía: 43 kg/persona/año).

Como indica el geógrafo Bosque Laurel, en 1950, Alfacar y Viznar dominan la fabricación de pan en el entorno granadino, constituyendo el enclave más importante de abastecimiento de Granada. Por entonces, contaba con 9 hornos y 41 panaderos, trabajando de noche para Granada y de día para el consumo local. 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.) -avala la historia de este producto desde el s. XVI a XXI.

Diferentes publicaciones históricas-geográficas y de estudios catastrales avalan la importancia del sector de Alfacar y su comercialización en la capital granadina y contornos, las más importantes son: Libro de Apeo y Repartimiento de Alfacar de 1571 y de Viznar 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. Heriquez 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.

Pascual Madoz, entre los años 1835 y 1839, en su Diccionario Geográfico contabiliza en Alfacar 12 hornos y 17 molinos que consumían diariamente 300 fanegas de trigo. Los aproximados 19.000 kg de trigo que podían moler al día los molinos de Alfacar, significaba un volumen de harina que no sólo abastecería a los hornos alfacareños, sino que produciría una importante cantidad de harina para su distribución en Granada, que se traduciría en un comercio paralelo de la harina y del «Pan de Alfacar» en la capital y contornos.

6.2. Características específicas de la zona geográfica.

6.2.1. Factores naturales.

- Entorno geográfico local.

La zona de elaboración, formada por los términos municipales de Alfacar y Viznar, se sitúa al borde sur de las Sierras Subbéticas de Granada, en una posición elevada sobre la Vega de Granada. Estos términos municipales se localizan en el Parque Natural de la Sierra de Huétor, sobre un entorno natural de media montaña, en la falda de la Sierra de Alfaguara (800 a 1.500 m de altitud), cerca del Parque Nacional y Natural de Sierra Nevada. Sus paisajes son típicos de montaña, con topografía abrupta, y protegidos al norte de un gran macizo montañoso, la Sierra de Alfaguara.

- Orografía e hidrogeología local.

La Sierra de Alfaguara posee un importante acuífero, el único dentro de la zona de elaboración de la IGP «Pan de Alfacar», entre Alfacar y Viznar. Se ubica a unos 1.350 m de altitud sobre el nivel del mar, y ocupa una extensión de 20 km². Está constituido fundamentalmente por calizas y dolomías con una potencia media aproximada superior a los 500 metros. El drenaje del acuífero se efectúa fundamentalmente a través de un manantial denominado Fuente Grande o manantial de Alfacar, proporcionando un caudal medio de 200 L/s.

Este acuífero posee características hidroquímicas e hidrogeológicas peculiares que lo hacen único dentro de la cuenca mediterránea. El acuífero que alimenta la descarga subterránea del manantial de Alfacar, funciona como un gran embalse subterráneo que siempre distribuye el mismo tipo de agua independientemente de las condiciones climatológicas reinantes en un momento determinado. El agua drenada por este manantial siempre presenta la misma respuesta hidrotérmica, hidroquímica e isotópica. Posee una composición química particular: agua de mineralización media, alcalina y con una dureza media-alta dada su naturaleza calizo-dolomítica. Las características hidroquímicas e hidrotérmicas particulares de este manantial, y además estables en el tiempo, han facilitado a los panaderos de Alfacar y Viznar, la elaboración de un producto homogéneo y de características específicas desde el s. XVI.

- Condiciones medioambientales locales específicas.

Por otra parte, la presencia en Alfacar y Viznar de una importante masa de vegetación natural del Parque Natural de la Sierra de Huétor, así como también a la vegetación se ha desarrollado desde el s. XI con la construcción de la acequia de Aynadamar (Alfacar y Viznar), ha favorecido la proliferación de una microbiología autóctona sobre las partes vegetales de distintas especies arbóreas y arbustivas de la zona: levaduras, bacterias lácticas, acéticas, etc., que inciden en la microbiología de las masas madres de panificación, ello unido a unas condiciones climáticas particulares (clima mediterráneo continental subhúmedo, con grandes amplitudes térmicas, típico de zonas de montaña mediterránea del suroeste español), determinan unas condiciones particulares durante los procesos de fermentación de las masas panarias de Alfacar.

- Condiciones agronómicas para la producción de trigo.

La utilización de harinas de baja fuerza por los panaderos de Alfacar y Viznar está relacionada con las características de los antiguos trigos producidos y elaborados en esta zona, trigo moruno o trigo recio (trigo duro) panificable. Desde la década de 1950 se fue abandonando el cultivo de trigo duro panificable en las zonas cercanas a Alfacar y Viznar. Hoy en día, la mayoría del trigo utilizado por los panaderos de Alfacar y Viznar es foráneo, sin embargo siguen utilizando harinas de trigos con características plásticas semejantes con el fin de mantener las cualidades del genuino «Pan de Alfacar».

- Condiciones forestales locales.

La existencia en Alfacar y Viznar de un importante bosque mediterráneo (ámbito actual del Parque Natural de la Sierra de Huétor), ha proporcionado a los habitantes de la zona abundancia de madera a lo largo de la historia, que les permitió el desarrollo de hornos morunos que utilizaban como combustible esa madera. Dichos hornos transmiten el calor por conducción durante el proceso de cocción, un factor muy importante para las características del «Pan de Alfacar». Por eso, en la actualidad encontramos hornos de suelos refractarios, una evolución de los antiguos hornos morunos, que producen el genuino «Pan de Alfacar» con las mismas cualidades.

6.2.2. Factores humanos.

- Práctica de hidratación intermedia de las masas de panificación.

La experiencia ha permitido a los panaderos establecer unos rangos idóneos de hidratación de la masa de «Pan de Alfacar» que origina masas de tipo semi-blandas.

- Temperatura de la masa a finales del amasado y temperatura del agua.

La experiencia ha permitido a los panaderos establecer unos rangos idóneos de temperatura de la masa de «Pan de Alfacar» a finales del amasado y para eso juegan con la temperatura del agua que pueden enfriar o calentar.

- Manejo de la masa madre.

El uso de masa madre, las cantidades utilizadas y la práctica de «recentao» de la masa madre con fermentación en cubetas de madera es un factor humano muy importante, fruto de la experiencia desarrollada en la zona.

- Reposos en bloque y en bola.

Los panaderos gracias su experiencia definieron etapas de reposo de la masa de los panes antes de la fermentación, controlando las condiciones de los reposos y los tiempos. En ambos casos los reposos se realizan bajo condiciones ambientales naturales de los obradores de Alfacar y Viznar. El reposo de la masa en bloque se realiza tras el amasado, y durante un tiempo variable entre 5 y 20 minutos según las condiciones climáticas. El reposo en bola se realiza durante un tiempo mínimo de 15 minutos.

- Formado manual.

El formado manual es un aprendizaje propio del panadero y específico del «Pan de Alfacar», un elemento de control de la calidad del producto gracias al tacto.

- Manejo de las condiciones de fermentación del obrador en función de las condiciones ambientales externas.

La fermentación tiene lugar siempre bajo las condiciones microambientales naturales de la sala del obrador que se encuentra dentro de la zona de elaboración de la IGP. El saber-hacer del panadero es la clave para adaptarse a las amplitudes térmicas e higrométricas muy cambiantes a lo largo de la jornada de trabajo y del año en la zona de elaboración.

Una buena fermentación requiere un equilibrio de humedad, pH y temperatura. Los panaderos juegan con la ventilación natural del horno, con la temperatura en los distintos puntos del obrador y con el uso de «tendios» que colocan en las tradicionales tablas de madera y de «lonas» de algodón para cubrir las piezas formadas. Esta etapa es arte y experiencia para que luego el pan se desarrolle en perfectas condiciones en el horno.

Es característica del proceso de elaboración de la masa del «Pan de Alfacar» la existencia de una fermentación única continua de duración media, entre una y dos horas.

- Forma de realizar los cortes.

Los panaderos han adoptado un tipo de corte longitudinal-vertical y único, idóneo para las características del genuino «Pan de Alfacar».

- Utilización de hornos de suelo refractario.

Se encuentra fundamentada esta práctica en la utilización antigua de hornos morunos (de leña) en los cuales la transmisión del calor se realiza por conducción.

- Cocción del «Pan de Alfacar» a partir de la segunda carga del horno.

La práctica de manejo habitual para la estabilización de la temperatura y de la humedad del horno, es introducir el producto a partir de la segunda carga. En la primera carga se utilizan otras piezas no acogidas a la IGP «Pan de Alfacar».

6.3. Características o cualidades específicas 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 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 harineado, 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.

6.4. Relación causal entre factores naturales y humanos y las características del producto.

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

La materia seca residual del «Pan de Alfacar» depende de factores humanos y naturales.

Está directamente relacionada con el grado de hidratación de las masas que depende del tipo de harina y de agua.

También está directamente relacionada con el tiempo de cocción en los hornos, en los cuales el calor se transmite por conducción (indicador indirecto de la temperatura y del tipo de cocción).

- Aromas característicos del «Pan de Alfacar».

En primer lugar, los principales aromas provienen del empleo exclusivo de harinas de trigo. Además, el empleo de harinas de fuerza baja puede explicar la tradición de una única fermentación de duración media.

En segundo lugar, los aromas característicos del «Pan de Alfacar», producidos por los procesos de fermentación están directamente relacionados con factores naturales y humanos de la zona geográfica de elaboración autorizada por la IGP.

Por un lado, influye el tiempo total de fermentación y además intervienen de forma destacable, para el desarrollo de las aromas etapas como es el reposo en bloque.

Por otro lado, las características físico-químicas del agua del manantial de Alfacar influyen de forma favorable en el proceso de fermentación de las masas de panificación. El agua carbonatada de dureza moderada aporta nutrientes minerales específicos a los procesos fermentativos de las masas de panificación, donde participan las levaduras, así como bacterias lácticas y acéticas, las cuales a su vez originan metabolitos que proporcionan unos aromas característicos al pan como bien se encuentra acreditado en bibliografía científica.

Además, la utilización de masas madres en la panificación y el manejo del proceso de fermentación del pan refuerzan lo anteriormente indicado. 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. En la elaboración de masas madres inciden tanto factores naturales como humanos.

A lo largo de todo el proceso de fermentación, existe una fuerte influencia de las condiciones ambientales del obrador, las cuales están determinadas por los factores climatológicos ambientales externos (Temperatura y Humedad), las condiciones agroambientales de la zona de elaboración sometida a la influencia del Parque Natural de Sierra de Huétor, que incide, a su vez, en la microbiología silvestre que se incorpora de manera natural en los procesos de fermentación, a través de las masas madres.

Al mismo tiempo influye el manejo de las condiciones de Temperatura y Humedad dentro del obrador, controlando los tiempos y las condiciones de fermentación de las masas.

- Miga del «Pan de Alfacar».

Antes de todo, el color de la miga es característico de las harinas de trigo.

La textura (alveolado y comportamiento reológico del alveolado) de la miga del pan de Alfacar es flexible y suave. Se encuentra relacionada sobre todo con factores humanos y especialmente los siguientes:

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 menor 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.

Estos factores humanos que inciden en la textura de la miga están muy condicionados a su vez por un factor natural: las características físico-químicas del agua del manantial de Alfacar. Esta es moderadamente dura (rica en iones calcio y magnesio), proporciona un reforzamiento de la red de gluten de las harinas de baja fuerza, tradicionalmente utilizadas en la zona, proporcionando una mayor capacidad de retención de CO₂ y así pues, un pan con un buen volumen.

- 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 a la utilización de hornos de solera refractaria, unida a unos tiempos óptimos de cocción. Por otro lado, las condiciones climáticas existentes en la zona, con grandes contrastes térmicos e higrométricos, determinan el grado de hidratación de la superficie de las piezas panarias durante la fermentación, que incide a su vez en el grosor de la corteza del producto final.

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, están influenciadas tanto por los ingredientes del «Pan de Alfacar», como por el proceso de elaboración, a su vez dependiente de factores naturales y humanos.

Por un lado, las dimensiones están condicionadas por el grado de hidratación de las masas donde interviene la composición del agua incorporada, la cual favorece los procesos fermentativos y a la vez tiende a reforzar la red de gluten.

Por otro lado, gracias a un buen boleado y formado manual de las piezas, se permite evitar pérdidas de gas a la hora de la fermentación. Además, el desarrollo del «Pan de Alfacar» está muy influenciado por el proceso fermentativo y en este caso por una única fermentación de duración media que se puede explicar por el tipo de harinas utilizadas. Por último, el tipo de corte incide en el volumen de la pieza, provocando una mayor pérdida de gas que un corte inclinado, lo que se traduce en un menor volumen en el horno, y un pan un poco más compacto.

7. Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

8. Etiquetado.

- La IGP tendrá un diseño de etiqueta o distintivo para su utilización en el producto final, tanto en el pan envasado como sin envasar.

- Los panes amparados serán expedidos etiquetados al mercado y, en los casos en los que lo exija la legislación vigente, además envasados.

- Las etiquetas comerciales y envases, antes de su puesta en circulación deberán ser autorizados por la Entidad de Certificación.

- En las etiquetas y envases utilizados en los panes amparados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención IGP «Pan de Alfacar», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

9. Requisitos legislativos.

9.1. Disposiciones Comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 93 de 31.3.2006).

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 369 de 23.12.2006).

- Reglamento (CE) 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 173 de 3.7.2008).

9.2. Disposiciones Nacionales.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE de 11 de julio de 2003).

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/1992 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios. (BOE núm. 23, de 27 de enero de 1994).

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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. (BOE núm. 213, de 5 de septiembre de 2007).

- Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.

- Real Decreto 1202/2002, de 20 de noviembre, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales, aprobada por el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo.

ORDEN de 6 de julio de 2011, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Antequera».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura y Pesca, y en base a los siguientes:

ANTECEDENTES

Primero. Con fecha 3 de enero de 2011, se publica en el Boletín Oficial del Estado, Anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Antequera» estable-

ciendo un plazo de dos meses para presentar oposición a la modificación del pliego de condiciones, de conformidad con lo previsto en el artículo 6.2, del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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.

Segundo. Los artículos 5 y 9 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de los productos agrícolas y alimenticios, exige la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla las previsiones del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado.

Tercero. Transcurridos dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Antequera» sin haberse presentado oposición a su modificación y considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, en ejercicio de la previsión contenida en el párrafo tercero, del apartado 5 del artículo 5 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente y realizadas todas las comprobaciones pertinentes, por la Dirección General se eleva la correspondiente propuesta de resolución favorable

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura y Pesca es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, y en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Tercero. La solicitud de modificación es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

DISPONGO

Emitir decisión favorable para que la modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Antequera» sea aprobada por la Comisión Europea y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones modificado que deben cumplir los aceites de la citada Denominación.