

69.486/06. **Resolución de la Dirección General de Trabajo por la que se anuncia la modificación de los Estatutos de la «Asociación Española de Comerciantes y Envasadores de Miel» (Depósito número 6712).**

Ha sido admitida la modificación de los Estatutos de la citada asociación, depositados en esta Dirección General, al comprobarse que reúne los requisitos previstos en la Ley 19/1977, de 1 de abril, sobre regulación del derecho de Asociación Sindical (Boletín Oficial del Estado de 4 de abril de 1977).

La solicitud de depósito de esta modificación fue formulada por D. Vicente Moreno mediante escrito de fecha 20 de junio de 2006 y se ha tramitado con el número 78718-6551.

Al observarse defectos en la documentación presentada, se requirió con fecha 3 de julio de 2006 la subsanación de los mismos, que fue efectuada el día 14 de noviembre de 2006.

La Asamblea general celebrada el 18 de mayo de 2006 adoptó por mayoría el acuerdo de modificar los artículos 2 y 7 de los Estatutos de esta asociación.

El artículo 2 fija el nuevo domicilio social en la calle Isabel la Católica, número 6, 9.ª, de la localidad de Valencia.

La certificación del Acta aparece suscrita por D. Vicente Moreno, en calidad de Secretario con el visto bueno del Presidente, D. Antonio Morales.

Por lo que, se dispone la inserción de este anuncio en el Boletín Oficial del Estado y su exposición en el tablón de anuncios de esta Dirección General, a fin de dar publicidad a la admisión efectuada.

Cualquier interesado podrá examinar el documento depositado y obtener copia del mismo en este Centro Directivo (sito en la calle Pío Baroja, 6; despacho 210. Madrid), siendo posible impugnarlo ante la Sala de lo Social de la Audiencia Nacional, conforme a lo dispuesto en el texto refundido de la Ley de Procedimiento Laboral, aprobada por Real Decreto Legislativo 2/1995, de 7 de abril (Boletín Oficial del Estado de 11 de abril de 1995).

Madrid, 22 de noviembre de 2006.—El Director General, P. D. (O.M.: 11-07-2006, B.O.E.: 13-07-2006), la Subdirectora General, María Antonia Diego Revuelta.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

69.193/06. **Resolución de 20 de noviembre de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 20 de noviembre de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

Anexo

FICHA RESUMEN DE LA SOLICITUD DE REGISTRO DE LA IGP «PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL»

Reglamento (CEE) n.º 510/2006 del Consejo

Pan de Cruz de Ciudad Real

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

1.1 Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

1.2 Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1, E.28071. Madrid.

Tel.: (34) 913 47 53 94.

Fax: (34) 913 47 54 10.

Correo: sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación solicitante.

2.1 Nombre: Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Ciudad Real (Ceopan-Ciudad Real).

2.2 Dirección: General Rey 10. 13001 Ciudad Real. Teléfono/Fax: 926 22 41 49.

Correo electrónico: afelpan@terra.es

2.3 Composición: Productor/transformador (x).

3. Tipo de producto: Clase 2.4. Producto de panadería.

4. Descripción del pliego de condiciones.

4.1 Nombre: «Pan de Cruz de Ciudad Real».

4.2 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 dura y blanca, en forma de hogaza abombada, con corteza lisa, en cuya cara anterior lleva dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz, de la que toma su nombre y el código correspondiente al número de registro de la industria panadera elaboradora, y en su cara posterior porta el anagrama o logo de la IGP.

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.

Sus presentaciones son en forma de pan grande (750-850 g.), pan pequeño (550-650 g.), libreta (310-410 g.) y panecillo de cruz (115-135 g.)

4.3 Zona geográfica.

La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real» se extiende a todos los municipios de la provincia de Ciudad Real.

4.4 Prueba de origen.

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 estén inscritas en el Registro de Industrias Agroalimentarias, que elaboren sus piezas en las 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. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones 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. Los controles se basarán en la verificación de las instalaciones de las industrias de panadería, análisis tanto de la materia prima como del producto elaborado y revisión de documentación, que permita realizar una trazabilidad completa del producto y del cumplimiento del pliego de condiciones.

4.5 Método de obtención.

Los panes amparados por la IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real» se elaboran exclusivamente con harina de pan candeal, agua, sal, levadura natural y mejorantes y aditivos autorizados. Las características de la harina deberá tener unos índices de: W entre 140-200 y P/L entre 0,5-1,0.

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

El proceso de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», cumplirá las fases que se describen en este apartado:

1. Amasado. Se lleva a cabo en una amasadora mecánica, con un tiempo de amasado suficiente para obtener una masa homogénea.

2. Refinado o sobado. Mediante el pase por una refinadora, hasta obtener una masa fina y elástica.

3. Pesado. Al ser un pan artesano, su pesado será efectuado en báscula volumétrica, en balanza electrónica o en divisora en volumen.

4. Formado. Se efectúa a mano.

5. Fermentación. La temperatura y la humedad relativa del aire correctas de la cámara de fermentación son, respectivamente, entre 26 y 30°C y entre 40 y 45% de humedad. El tiempo de fermentación oscila entre 1 hora y 20 minutos, y 2 horas y 20 minutos.

6. Cortado. El cortado también se hace a mano. Una vez fermentado el pan, en su cara anterior se procede a efectuar dos cortes perpendiculares en forma de cruz. A continuación se deja reposar la pieza de 10 a 15 minutos.

7. Echado al horno. Se realiza de forma manual, depositándolo en una pala con la cara anterior hacia abajo.

8. Horneado o cocción. Este pan se cuece en hornos dotados de soleras y paredes de material refractario. El tiempo total de cocción estará comprendido entre 30 y 50 minutos. Los 15 primeros minutos la temperatura del horno deberá estar a 250°C, y el tiempo restante de 15 a 35 minutos, la temperatura del horno deberá descender hasta los 200°C.

9. Sacado del horno. El pan se saca del horno con pala.

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

4.6. Vínculo con el origen.

El Pan de Cruz 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