



Representación Permanente de España
ante la
Unión Europea

REPR. PERM. ESPAÑA U.E. BRUSELAS SALIDA
Fecha 19 AOUT 2003
A24-10779

DE AGRICULTURE
27759 20 AOUT 03 08 55
ORIGINAL B3
COPIE

ES/00310/16P
20.08.03

Bruselas, 19 de agosto de 2003

Sra. Dña. Isabelle PEUZT
Jefe de Unidad - DG AGRI/B/I.4
L-130 05/37
Comisión de la UE
Bruselas

Asunto: Solicitud inscripción indicación geográfica protegida "Pan de CEA"

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se acompaña documentación relativa a la solicitud de inscripción en el Registro comunitario de la Indicación Geográfica Protegida "PAN DE CEA".

Un atento saludo,

Cándido Creis

Cándido Creis Estrada
Encargado de Negocios a.i.

AGRI B.3
21-08-2003
TO: CCS
COPY:



**REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5**

D.O.P

I.G.P. (X)

Nº nacional del expediente: 110

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1. 28071-Madrid.

Teléfono: (34) 913475394

Fax: (34) 913475410

2. Agrupación solicitante:

2.1.A) Nombre: Asociación de Panaderos de Cea.

2.2.A) Dirección: Carretera de Castrelo, 32141- Cea (Ourense)

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

4. Descripción del pliego de condiciones:

4.1. **Nombre:** INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "PAN DE CEA".

4.2. **Descripción:** El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) "Pan de Cea" se define como el pan que se elabora con harina de trigo, con adición de agua potable y sal comestible, a lo que se añade para su fermentación masa madre procedente de una elaboración anterior. El amasado se realiza en varias etapas, según las técnicas ancestrales de la zona, mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, la masa se cuece en hornos de piedra granítica de diseño característico de la zona, previamente calentados con leña.

Las características particulares del pan serán las siguientes:

- Forma de las piezas: alargada y redondeada en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro de su parte superior, denominada "fenda", que le da a la



pieza su aspecto característico, quedando dividida en dos partes iguales abombadas y ensambladas entre sí.

- Presentaciones: Existen dos tipos de presentaciones que se diferencian por su peso y dimensiones:

-Pieza o "Poia":

- Peso entre 1 y 1,2 kg.
- Relación ancho/largo próxima a $\frac{1}{2}$, con un ancho entre 15 y 18 cm y un largo entre 32 y 38 cm.

-Media pieza o "Molete":

- Peso entre 0,5 y 0,6 kg.
- Relación ancho/largo próxima a $\frac{1}{2}$, con un ancho entre 9 y 11 cm y un largo entre 22 y 27 cm.

- Corteza:

- Gruesa, de espesor variable, incluso en una misma pieza, oscilando aproximadamente entre 0,5 y 1 cm.
- Consistencia dura y rígida, con rotura crujiente y con tendencia a hacer láminas.
- Color desde dorado hasta castaño oscuro.
- Sabor a tostado.

- Miga:

- Textura esponjosa, fibrosa y firme.
- Alveolado no muy abundante, distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable.
- Color apergaminado, que recuerda al del grano de trigo entero.
- Sabor intenso a trigo.

4.3 Zona geográfica: La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida "Pan de Cea" es el término municipal de San Cristovo de Cea, situado al noroeste de la provincia de Ourense.

4.4 Prueba de origen: Solo podrán ser amparados por la IGP "Pan de Cea", el pan procedente de los hornos aptos y ubicados en la zona de producción, que fuese elaborado siguiendo el método tradicional de elaboración, conforme a las normas exigidas en el Pliego de condiciones y las establecidas en el Manual de calidad y que reúnan las condiciones que deben caracterizarlos.

Para la comprobación del cumplimiento de los preceptos del pliego de condiciones y del Manual de Calidad el órgano de control y certificación contará con un registro de hornos. Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en dicho registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas a este control, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación geográfica protegida "Pan de Cea", cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.



Los controles se basarán en inspecciones de los hornos, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado. Además se vigilará la concordancia entre la capacidad productiva de cada horno y la cantidad de pan amparado expedida por cada firma.

Cuando se compruebe que el pan no se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y los que se recojan en el Manual de calidad, o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrá comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”

Los panes amparados por esta indicación geográfica llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad.

4.5 Obtención del producto: El trigo podrá recibirse en la panadería en grano o molido, envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón, papel u otros materiales autorizados, indicando claramente su procedencia, guardándolo en el almacén hasta su utilización bajo condiciones de temperatura y humedad adecuada.

El proceso de elaboración del pan consta de las siguientes fases:

- **Amasado:** Se coloca la harina en la artesa o en una amasadora, dándole una forma semejante a un volcán, vertiendo en el centro agua con sal y la masa madre procedente de la anterior hornada. A continuación se realiza el amasado de la mezcla durante un período mínimo de 60 minutos cuando se realiza manualmente, reduciéndose el tiempo a 45 minutos cuando se lleva a cabo en la amasadora mecánica.
- **Reposo (“Durmi-lo neno”):** Se deja la masa en reposo un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales, de entre 45 y 60 minutos.
- **División de la masa (“Tasar”):** La masa se divide manualmente después del reposo en porciones de un peso aproximado de 1,5 kg ó 0,75 kg, según el formato a elaborar.
- **Reamasado (“Tendas”):** Las porciones de masa se someten a reamasado, con su posterior reposo de 25 a 30 minutos. Normalmente la masa sufre tres “tendas”, pudiéndose reducir a dos si las condiciones son favorables, dando en este caso a la segunda “tenda” un periodo de reposo superior.
- **Enhornado:** Se efectúa un corte transversal (“fenda”) en el centro de la parte superior de la masa y se introduce en el horno. El proceso de enhornado se realiza en varias etapas, redistribuyendo las piezas en el horno, alejándolas del foco de calor, para que la cocción del lote sea más uniforme.



- **Cocción:** Una vez colocada la totalidad de la hornada, se cerrará el horno dejando un tiempo de cocción mínimo de 120 minutos.
- **Rever:** Las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben permanecer en maduración, enfriando un mínimo de una hora en estanterías de madera u otros materiales autorizados, para facilitar la pérdida de humedad antes de proceder a su expedición.

4.6. Vínculos.

Histórico.

Los orígenes de San Cristovo de Cea, así como su tradición panadera, discurrieron parejos a la historia del Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, Monacato que nunca dejó de lado las prácticas de la molienda y la panificación, proveyéndose de los recursos necesarios para tal fin, siendo la Villa de Cea, principalmente, la suministradora del pan.

La primera reseña histórica en la que encontramos alusión a las panaderas de Cea data del último tercio del siglo XIII, cuando el citado Monasterio Cisterciense obtiene del Rey Don Sancho IV un privilegio por el que le concede una iglesia y una feria mensual en el Coto de Cea, que se celebrará *“ocho días antes de las calendas de Monterroso”*. De igual manera se autoriza al Monasterio a *“disponer en adelante de pan blanco”* elaborado por las panaderas de Cea para los monjes. Estos privilegios se recogen en el *“Tumbo de Oseira”*, folios 14 y 15, y en el *“Libro de los privilegios”*, folios 95 y 96, extraídos en el año 1407 de un traslado notarial.

En los años posteriores al documento del Rey Don Sancho IV, se produciría el desarrollo de la actividad panadera en la zona y la necesaria construcción de los hornos, lo que se constata en los diversos contratos de foro de finales del siglo XIII que se encuentran documentados, en los que se menciona la presencia de algún horno que se incluye en el contrato.

Otros documentos de épocas posteriores reflejan la importancia de esta actividad en Cea. Así, en la constitución del Libro de la Cofradía de San Lorenzo (1624), al tratar de la organización de la fiesta celebrada anualmente en su honor, se recoge que *“la comida de los músicos que concurran a la función constará de un carnero, un cañado de vino, un ferrado de trigo para cocer, pagándole a la panadera los servicios...”*

En la época de la Casa de Austria se incrementa la actividad panificadora en la Villa, lo que se constata por los comentarios incluidos en las fuentes archivísticas. Asimismo, se pone de manifiesto como son las mujeres básicamente quienes realizan la labor de cocción en los hornos, lo cual refrenda tan solo una costumbre originada en tiempos anteriores en orden a la división del trabajo, de manera que son ellas las que se ocupan de las labores relacionadas con el *hogar*, y por extensión, con el fuego.



Durante el siglo XVIII, desde la nueva Casa de Borbón, se pone en marcha un proyecto político que persigue la modernización del Reino. Para ello, se realizan diversas actuaciones entre las que figura, durante el reinado de Fernando VI, la confección del Catastro de Ensenada. En él se catalogaban como panaderos en Cea, a finales de 1752, quince personas de un total de 82 vecinos. Se conocen además, los nombres de los doce hornos que se registraron en el libro “Real de Legos” del mencionado Catastro. Todo esto refrenda que esta actividad es en Cea una práctica multiseccular.

En el siglo siguiente, las primeras guías de Galicia daban cuenta de la calidad del pan de Cea, y en la época actual se siguen recogiendo diversas citas bibliográficas de intelectuales de reconocido prestigio, como Vicente Risco o Ramón Otero Pedrayo, en las que queda constancia de la importancia de la industria del pan de trigo del país en San Cristovo de Cea. Hoy en día, la panadería sigue siendo la principal actividad agroindustrial del municipio, a la que se dedican más de una veintena de hornos, y desde hace varios años, se celebra una fiesta del pan durante el mes de julio.

Todo lo expuesto puede resumirse en la posición destacada que ocupa el pan en el escudo de armas municipal de San Cristovo de Cea, y que fue aprobado en el Decreto 296/1989, de 28 de diciembre, de la Xunta de Galicia.

Condiciones de producción.

Un elemento característico de la producción son los hornos empleados para la elaboración del pan de Cea, tanto por su forma como por el material empleado en su construcción.

La forma de estos hornos es circular, con bóveda de media naranja o esférica, conseguida por medio de bloques de piedra granítica, cortados en forma estereométrica de iguales dimensiones y grosor. Esta fractura así buscada, consigue un calentamiento homogéneo del interior del horno, y la uniformidad del grosor de las piezas de su base provoca un efecto de uniformidad en la cocción del pan.

El granito utilizado en este tipo de construcciones es el denominado granito mosca, con procedencia de una misma cantera, a fin de conseguir homogeneidad en lo referente a tamaño de grano y porosidad, para alcanzar una mayor uniformidad.

En los hornos de más reciente factura, la bóveda es de material refractario, manteniéndose en todo caso la premisa de la homogeneidad.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural. Xunta de Galicia
Dirección: Rúa dos Irmandiños s/n. Santiago de Compostela. A Coruña.

4.8 Etiquetado:



Las piezas de pan comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”, deberán llevar, tras su certificación, una precinta, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Indicación geográfica. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención *Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”*.

4.9 Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden del MAPA, 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 protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

(ESPACIO RESERVADO A LA COMISIÓN)

Nº CE:

Fecha de recepción del expediente completo.

Mapas de la comarca y de España, marcando la zona de producción.

Logotipo y modelo de contraetiqueta, si se dispone de ellos pueden incorporarse al pliego



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SISTEMAS DE CALIDAD
DIFERENCIADA

**INDICACIÓN GEOGRAFICA
PROTEGIDA (I.G.P.)
“PAN DE CEA”**

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento CEE 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen Protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)

“PAN DE CEA”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “PAN DE CEA”.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Pan de Cea” se define como el pan que se elabora con harina de trigo, con adición de agua potable y sal comestible, a lo que se añade, para su fermentación, masa madre procedente de una elaboración anterior. El amasado se realiza en varias etapas, según las técnicas ancestrales de la zona, mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, la masa se cuece en hornos de piedra granítica de diseño característico de la zona que son previamente calentados con leña.

Las características particulares del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea” serán las siguientes:

- Forma de las piezas de pan: alargada y redondeada en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro de su parte superior, denominada “*fenda*”, que otorga a la pieza un aspecto característico, quedando dividida en dos partes iguales abombadas y ensambladas entre sí.
- Presentaciones: Existen dos tipos de presentación que se diferencian por su peso y dimensiones:
 - Pieza o “Poia”:



- Peso entre 1 y 1,2 kg.
 - Relación ancho/largo próxima a 1/2, con un ancho entre 15 y 18 cm y un largo entre 32 y 38 cm.
- Media pieza o “Molete”:
 - Peso entre 0,5 y 0,6 kg.
 - Relación ancho/largo próxima a 1/2, con un ancho entre 9 y 11 cm y un largo entre 22 y 27 cm.
- Corteza:
 - Gruesa, de espesor variable, incluso en una misma pieza, oscilando aproximadamente entre 0.5 y 1 cm.
 - Consistencia dura y rígida, con rotura crujiente y con tendencia a hacer láminas.
 - Color desde dorado hasta castaño oscuro.
 - Sabor a tostado.
- Miga:
 - Textura esponjosa, fibrosa y firme.
 - Alveolado no muy abundante, distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable.
 - Color apergaminado, que recuerda al del grano de trigo entero.
 - Sabor intenso a trigo.



C) ZONA GEOGRÁFICA.

El área de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea” es el término municipal de San Cristovo de Cea, situado al noroeste de la provincia de Ourense.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Controles

Únicamente podrán dedicarse a la elaboración de pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”, las panaderías inscritas en el registro creado al efecto que elaboren sus piezas en los hornos aptos y ubicados dentro de la zona de producción definida, siguiendo el método tradicional de elaboración recogido en este Pliego de condiciones y en el manual de calidad.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el órgano de control y certificación, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación geográfica protegida “Pan de Cea”, cumplen los requisitos de este Pliego de condiciones y del Manual de calidad.

El órgano de control vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de los hornos inscritos, las cantidades de pan amparado por la indicación geográfica protegida expedidas por cada firma.

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



Certificación

Cuando se compruebe que el pan no se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y los que se recojan en el Manual de calidad, o presente defectos o alteraciones sensibles, no podrá comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”

Los panes amparados por esta indicación geográfica llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de Calidad

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

Las materias primas utilizadas han de ser de buena calidad, sin impurezas y con características físico-químicas y organolépticas adecuadas, cumpliendo la legislación vigente referente a las mismas.

En tiempos pasados, la harina que se utilizaba en la elaboración del pan procedía fundamentalmente de trigos cultivados en zonas cerealistas de la comunidad autónoma, correspondientes a las variedades conocidas genéricamente como “del país”. Actualmente, sin embargo, se suelen emplear mezclas de harinas de trigo “del país” con trigos foráneos, en proporciones variables, aunque generalmente el trigo “del país” suele superar el 50% del total empleado.

Los trigos “del país” tradicionalmente cultivados en Galicia se corresponden en realidad con poblaciones de distintos ecotipos de *Triticum aestivum* subespecie *vulgare*, sin que sea posible diferenciar taxones con categoría por debajo de subespecie, por lo que no se puede hablar estrictamente de variedades.

Además de tener una gran rusticidad, estos trigos se caracterizan por su baja productividad y elevada tendencia al encamado, lo que ha incidido negativamente en la



expansión de su cultivo. Además dan lugar a harinas de escasa fuerza panadera, aspecto también negativo cuando se panifica sin mezclar con otras harinas.

Sin embargo, mezclada con harinas de otras procedencias que compensen este déficit, permiten obtener unos panes de unas innegables cualidades organolépticas.

El trigo podrá recibirse en la panadería en grano o molido, envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón, papel u otros materiales autorizados, indicando claramente su procedencia, guardándolo en el almacén hasta su utilización bajo condiciones de temperatura y humedad adecuada.

La elaboración del pan de Cea es un proceso prácticamente artesanal, transmitido de generación en generación, adaptándose a la legislación actual sin perder su propia identidad que lo caracteriza. El proceso consta de las siguientes fases:

- Amasado. Se coloca la harina en la artesa (o en una amasadora) dándole una forma semejante a un volcán, vertiendo en el centro el agua con sal y la masa madre procedente del amasado de la anterior hornada y que se denomina “*formento*”. Para facilitar la fermentación se le pueden añadir levaduras prensadas que contengan microorganismos propios de la fermentación panaria (*Saccharomices cerevisiae*) en una cantidad no superior a 3 gr por cada Kg. A continuación se realiza el amasado de la mezcla durante un periodo mínimo de 60 minutos cuando se realiza manualmente, reduciéndose el tiempo a 45 minutos cuando se lleva a cabo en la amasadora mecánica.
- Reposo (“Durmi-lo neno”). A continuación se deja la masa en reposo un periodo de tiempo variable, según las condiciones ambientales, de entre 45 y 60 minutos. Durante este periodo de reposo, para favorecer la fermentación, se cubre la masa con una tela de algodón y, si es preciso, con una manta.
- División de la masa (“Tasar”): La masa se divide manualmente después del reposo en porciones de un peso aproximado de 1,5 Kg ó 0,75 Kg, según el formato a elaborar.



- Reamasado (“Tendas”): Se denomina “tenda” a cada operación de reamasado, con su posterior reposo, de 25-30 minutos a que se somete a las porciones de masa, cubriéndose la masa para favorecer la fermentación como ya se hiciera en la fase de reposo posterior al primer amasado. En el proceso de elaboración la masa sufre normalmente tres “tendas”, pudiéndose reducir a dos si las condiciones son favorables, dando en este caso a la segunda “tenda” un período de reposo superior.

- Enhornado: Para introducir la masa en el horno se coloca ésta extendida en la pala y se le efectúa un corte transversal (“fenda”) en el centro de su parte superior. El proceso de enhornado se realiza en varias etapas, al tiempo que se realiza una redistribución de las piezas en el horno (“anda-lo pan”), alejándolas del foco de calor, para que la cocción del lote sea más uniforme, manipulándose a la vez la hendidura realizada en las mismas para abrirla, con el fin de favorecer la emisión de los gases producidos en la fermentación.

El horno se habrá calentado previamente utilizando para ello leña u otros materiales de origen vegetal que no proporcionen olor o sabor desagradables ni depositen hollín sobre la masa de cocción, ni desprendan sustancias tóxicas en su combustión.

- Cocción: Una vez colocada la totalidad de la hornada, se cerrará el horno dejando un tiempo de cocción mínimo de 120 minutos.

- Rever: Las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben permanecer en maduración, enfriando un mínimo de una hora en estanterías de madera, u otros materiales autorizados, para facilitar la pérdida de humedad antes de proceder a su envasado y expedición.

Las piezas de pan protegidas por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) “Pan de Cea”, serán expedidos al mercado etiquetados y, en los casos en que lo exija la legislación vigente, envasados.



En las etiquetas y envases utilizados deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención “Indicación Geográfica Protegida Pan de Cea”, además de los datos que con carácter general se establecen en la legislación vigente.

Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de pan, debiendo ser además de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

Histórico

Los orígenes de San Cristovo de Cea, así como su tradición panadera, discurren parejos a la historia del Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, Monacato que nunca dejó de lado las prácticas de la molienda y la panificación, proveyéndose de los recursos necesarios para tal fin, siendo la Villa de Cea, principalmente, la suministradora del pan. Desde su ubicación en un cruce de caminos, de los que el más importante y transitado, por diferentes motivos, durante todos los tiempos era – y sigue siendo - el que se dirige a Santiago de Compostela, San Cristovo de Cea se convirtió en “*la villa del buen pan*”, paradigma y referente en la provincia de Ourense e incluso en toda Galicia.

La primera reseña histórica en la que encontramos alusión a las panaderas de Cea data del último tercio del siglo XIII, cuando el Monasterio Cisterciense de Santa María la Real de Oseira, con su Abad Dom fray Arias Pérez al frente, obtiene del Rey Don Sancho IV un privilegio por el que le concede una iglesia y una feria mensual en el Coto de Cea que se celebrará “*ocho días antes de las calendas de Monterroso*”, feria que se sigue celebrando en la actualidad el día 22 de cada mes; de igual manera se autoriza al Monasterio “*a disponer en delante de pan blanco*” elaborado por las panaderas de Cea para los monjes. Estos privilegios se recogen en el “*Tumbo de*



Oseira”, folios 14 y 15, y en el “*Libro de los privilegios*” folios 95 y 96, extraídos en el año 1407 de un traslado notarial.

En los años posteriores al documento del Rey Don Sancho IV se produciría el desarrollo de la actividad panadera en la zona y la necesaria construcción de hornos, lo que se constata en los diversos contratos de foro de finales del siglo XIII que se encuentran documentados, en los que se menciona la presencia de algún horno que se incluye en el contrato.

En el “*Libro de los Foros*”, en el que se recogen las transacciones de la época, nos encontramos entre otros:

- Año 1256. Cambio de los derechos de un molino: “*Fray Juan, granjero de Sta. María del Burgo, en nombre del convento de Osera y Gonzalo Eanes, con su esposa María Pérez, hacen cambio estos de todo el derecho que tenían en el molino de Brinco y aquél de todos los derechos que el Monasterio de Osera tenía en el molino de Sagión*”. (LIBRO DE LOS FOROS, Cajón 73, legajo 337, nº 100. Archivo Histórico Provincial de Ourense).

- Año 1297. Venta de una herencia: “*Martín Migueles, morador en Cea a Don Miguel, abad de Osera, todo cuanto erdamento tenía en la feligresía de San Crirotobal de Cea, salvo el quiñón de las casas que habitaba el otorgante, y la cortiña que estaba tras estas y el horno, en cien sueldos de moneda alfonsí*” (LIBRO DE LOS FOROS, Cajón 47, legajo 206, nº 38. Archivo Histórico Provincial de Ourense).

En estos documentos se observa la importancia que se les asigna a los molinos y a los hornos, construcciones básicas de la industria panadera.

Otros documentos de épocas posteriores reflejan la importancia de esta actividad en Cea. Así, en la constitución del Libro de la Cofradía de San Lorenzo (1624), santo padrino de la villa y resto de la feligresía se recoge, al tratar la organización de la fiesta celebrada anualmente en su honor, que “*la comida de los músicos que concurran a la*



función constará de un carnero, un cañado de vino, un ferrado de trigo para cocer, pagándole a la panadera los servicios ...” .

En la época de la Casa de Austria se incrementa la actividad panificadora en la Villa, lo que se constata por los comentarios incluidos en las fuentes archivísticas. Asimismo se pone de manifiesto como son básicamente las mujeres quienes realizan la labor de cocción en los hornos, lo cual refrenda tan solo una costumbre originada en tiempos anteriores en orden a la división del trabajo, de manera que son ellas las que se ocupan de las labores relacionadas con el *hogar*, y por extensión, con el fuego. Esto se puede comprobar en el mandato de mediados del siglo XVII del sacerdote que visitó la parroquia, registrado en los Libros Parroquiales de 1659, que recoge: *“que el vicario no multe ... a sus feligreses ... por no oír misa en dicha iglesia todas las veces que traigan cédula de otro sacerdote donde la hallan oído por ser la mayor parte de los pobres labradores que van ganar su vida y jornales a donde los hallan y la mayor parte de las mujeres salen a vender pan a varias leguas a la redonda”*. Esta cita documenta la costumbre de que las mujeres salían de la villa con el pan un par de días por semana, costumbre que se puede constatar hasta mediados del siglo XX, lo que otra vez nos indica la importancia del pan de esta zona.

Durante el siglo XVIII desde la nueva Casa de Borbón, se pone en marcha un proyecto político que persigue la modernización del Reino. Para conseguirlo uno de los pilares será el fomento de las fuerzas productivas. En este contexto debe entenderse la realización de Censos, como el confeccionado durante el reinado de Don Fernando VI por D. Zenón de Somodevilla y Bengoechea, más conocido por su título nobiliario de Marqués de la Ensenada. Desde su análisis podemos saber la ocupación de todos los vecinos de Cea en el momento de su realización, a finales de 1752.

En dicho Catastro se catalogaban como panaderos gran parte de los vecinos de San Cristovo de Cea, reseñándose también los hornos ubicados en la Villa además de las cantidades a pagar al Recaudador Real en Función de su “utilidad”.



De la lectura de sus registros, principalmente del epígrafe o apartado que lleva por título “vecinos panaderos”, en el que se incluyen ochenta y dos personas, que constituyen el grupo más numeroso de la población, se pueden extraer varias conclusiones:

- a) La actividad panadera se lleva a cabo en su inmensa mayoría en la villa de Cea, tal como sigue ocurriendo en la actualidad.
- b) Las personas que llevan a cabo la actividad panificadora son en una abrumadora mayoría mujeres, aunque solo se recoge el nombre de quince de ellas - casi todas viudas - ya que el resto son mencionadas en relación al cabeza de familia.

Conocemos además los nombres de los doce hornos que se registraron en el libro “Real de Legos” del nombrado “Catastro del Marqués de la Ensenada”, cuya denominación hace referencia en unos casos a nombres de personas y en otros a topónimos

En resumen, doce hornos, quince panaderas de nombre conocido de un total de ochenta y dos personas dedicadas a este oficio a mediados del siglo XVIII, en concreto a finales de 1752. Todo ello refrenda que esta actividad es en Cea una práctica multiseccular.

En el siglo siguiente, las primeras guías de Galicia daban cuenta de la calidad del pan. Así la que hacen Cesáreo Rivera y Víctor M. Vázquez en el último cuarto de siglo XIX, en la que se escribe:

“La villa de Cea es famosa en toda la provincia por sus acreditadas tahonas, en las cuales se elabora un pan de trigo exquisito que se vende en el mercado de Carballino y otros pueblos comarcanos, en donde es muy apreciado” (Rivera-Vázquez, 1883)



Se trata, pues, de la fehaciente constatación de la calidad de un producto elaborado de una forma singular que lo hacía muy apreciado, y además, de la actividad de unos hornos que venían cociendo desde hacía, aproximadamente, quinientos años.

En la época actual se siguen recogiendo diversas citas bibliográficas de intelectuales de reconocido prestigio, entre las que se puede destacar la recogida de la obra de D. Vicente Risco de la tercera década del siglo XX dedicada al estudio de la provincia de Ourense en la que, dentro del epígrafe “industria y comercio”, se recoge:

“La industria característica del país es la panadería. El Pan de Cea, de trigo del país, tiene por su elaboración y sustancia fama en toda Galicia y se vende en las ferias y mercados de Carballiño, Orense, Rivadavia y otros puntos”.

Más adelante pasa a hablar de las características del pan y de la procedencia del trigo:

“Elaboran un pan esponjado y jugoso, un poco moreno, de exquisito gusto, que se presenta con orgullo en la mesa. Este pan no se elabora casi con trigo de esta comarca, sino de las de Santiago y Órdenes, en la provincia de La Coruña, de donde se importa en gran cantidad.”

En otro punto del citado estudio también se recoge la existencia de un folklore en torno de la actividad multiseccular, cuando dice:

“Las panadeiriñas de Cea han dado lugar a una extraordinaria producción folklórica, especialmente en hermosas coplas a ellas referentes o dirigidas”

También D. Ramón Otero Pedrayo, reconocido escritor y estudioso, considerado el “Patriarca de las letras gallegas”, dejó constancia en la redacción de la “Guía de Galicia” -fuente de cuantas se hicieron con posterioridad- de la asociación existente entre el concello de San Cristovo de Cea y la industria panadera:

“Cea, importante pueblo, notable por su industria de pan de trigo del país”



Además, la primera edición de esta Guía, de finales del primer tercio del siglo XX, resulta de un interés especial por ser la primera vez que se recoge un testimonio gráfico del pan. En efecto, aquella obra incluye una ilustración de una panadera vendiendo el pan en la villa de O Carballiño un día de feria. El pan de ahora sigue conservando la misma forma que en ella se observa.

Todo lo expuesto en referencia a la industria panadera, puede resumirse en la posición destacada que ocupa el pan en el escudo de armas municipal de San Cristovo de Cea, símbolo representativo en el que se plasman los hechos más relevantes y peculiares de la historia de cada Pueblo. Dicho escudo fue aprobado en el Decreto 296/1989, del 28 de diciembre, donde se describe de la siguiente manera:

“Cortado.- Primero de plata, el pino de sinople, terrado de lo mismo y empinantes al tronco dos osos de sable. Segundo, de azur, cesta de plata y tres “poias” de pan, de oro, perfiladas de sable. Orla general de plata, cargada de la leyenda, en letras de azur: “Concello de San Cristovo de Cea”. Al timbre, corona real cerrada”

Para finalizar debemos decir que aún hoy es la panadería la principal actividad agroindustrial de este concello, a la que se dedican más de una veintena de hornos, que elaboran el afamado producto al que desde hace ya varios años se dedica una fiesta de exaltación durante el mes de Julio.

Condiciones de producción.

Un elemento característico de la producción son los hornos empleados para la elaboración del pan de Cea, tanto por su forma como por el material empleado en su construcción.

Los hornos de Cea poseen forma circular, conseguida por medio de bloques de piedra granítica, cortados en forma estereométrica de iguales dimensiones y grosor. Esta



fractura así buscada consigue un calentamiento homogéneo de la “capilla”, y la uniformidad del grosor de las piezas del “lar” provoca un efecto de uniformidad en la cocción del pan.

El granito utilizado en este tipo de construcciones es el denominado granito mosca, con procedencia de una misma cantera a fin de conseguir homogeneidad en lo referente a tamaño de grano y porosidad para alcanzar una mayor uniformidad.

El horno consiste en una construcción con bóveda de media naranja o esférica, llamada “capilla”, por su similitud con las cubiertas de las iglesias, cuya base tendrá un diámetro no superior a 2,30 m.

Podemos diferenciar las siguientes partes en los hornos de Cea:

- *Boca (tallo)*: Abertura en el frontal del horno por donde se encienden los hornos y se introduce la masa.
- *Capoeira*: Parte superior del horno.
- *Tornafumes, chapilé o uchera*: Piedra saliente situada encima de la boca, donde termina la *capoeira*.
- *Lar o lastro*: Suelo o base de losas del horno donde se coloca la masa para su cocción.
- *Burato*: Hueco situado a continuación del *lar*, en la base de la boca, por donde se realiza el vaciado de las cenizas hacia la *fornalleria* en los hornos mas antiguos, de combustión directa.
- *Fornalleira*: Habitáculo hacia donde se realiza la limpieza interior de la capela. Su limpieza se realiza a través de una puerta situada debajo de la *lareira*.
- *Falsa cúpula*: Zona superior de la *capela*.
- *Capela*: Habitáculo interior del horno donde se realiza la cocción del pan.



- *Lareira*: Continuación del *lar* separada de este por el *burato*.

Como ya queda dicho, los hornos están contruidos en piedra granítica. No obstante, en los de más reciente factura, la bóveda es de material refractario, manteniéndose en todo caso la premisa de la homogeneidad.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria.

Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural.

Dirección: Rúa Os Irmandiños, S/N. Santiago de Compostela

Teléfono: 981.54.00.20

Fax:981.54.00.18

H) ETIQUETADO.

Las piezas de pan comercializadas al amparo de la Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”, tras la certificación de éstas como aptas de acuerdo con las prescripciones de este Pliego de Condiciones y su Reglamento, deben llevar un precinto, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control y con el logotipo oficial de la Indicación Geográfica Protegida. En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención *Indicación Geográfica Protegida “Pan de Cea”*.



I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo , que aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970
- Orden del MAPA de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, 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.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SISTEMAS DE CALIDAD
DIFERENCIADA

ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

I.G.P. "PAN DE CEA"



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SISTEMAS DE CALIDAD
DIFERENCIADA

