

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo del Reglamento (UE) nº 1151/2012

'PAN DE ALFACAR'

Nº UE: [reservado para la UE]

DOP IGP ETG

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Alfacar»
Avda. de la Alfaguara, 9 -18170- Alfacar (Granada) Telf: 958540824.
Correo Electrónico: pandealfacar@gmail.com

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Alfacar» es una entidad sin ánimo de lucro reconocida por la Autoridad Competente en el Estado miembro como órgano de gestión, que representa a los operadores que participan en la obtención del producto amparado por la IGP. Por ello el Consejo Regulador tiene capacidad legal para instar la presente solicitud de modificación de conformidad con el artículo 13.2.a) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que no requiere modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, que requiere modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

5.1. Se modifica el punto 2.2.2. El agua, del apartado 2. Descripción del producto del pliego de condiciones.

Se solicita la eliminación de la tabla actual incluida en el pliego, quedando el texto como se detalla a continuación:

Pliego vigente:

“- Características del agua.

El agua del manantial de Alfacar presenta facies bicarbonatadas cálcico-magnésicas, debido a la naturaleza calizo-dolomítica de los materiales acuíferos del manantial de Alfacar. La composición mineral peculiar de este agua estriba en una composición mineral media y equilibrada. Este 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 físicoquímicos oscilan en los intervalos siguientes:

<i>Conductividad eléctrica (uS/cm)</i>	<i>375-500</i>
<i>pH</i>	<i>7,4-7,8</i>
<i>Dureza (°F)</i>	<i>20-25</i>
<i>HCO₃⁻ (mg/l)</i>	<i>240-290</i>
<i>Cl⁻ (mg/l)</i>	<i>< 7,5</i>
<i>SO₄⁼ (mg/l)</i>	<i>10-30</i>
<i>NO₃⁻ (mg/l)</i>	<i>1-4</i>
<i>Ca (mg/l)</i>	<i>49-69</i>
<i>Mg (mg/l)</i>	<i>18-28</i>
<i>K (mg/l)</i>	<i>< 1,2</i>
<i>Na (mg/l)</i>	<i>< 6,5</i>

”

Pliego de condiciones modificado:

“- Características del agua

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

- Mineralización media, manifiesta en una conductividad eléctrica que oscila entre 350 y 600 uS/cm.

- Carácter alcalino medio-alto, manifiesto en un pH que oscila en el rango de 7,3 a 8,0.

- Dureza media-alta, que oscila entre 20 y 30° franceses (F).

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

Análisis de las causas y justificación:

Desde 2012, año en que se publicó el pliego de condiciones se están presentando con mayor frecuencia oscilaciones pluviométricas en las que predominan los periodos de sequía cada vez más largos, y que están influyendo en una mayor variabilidad de algunas características fisico-químicas de las aguas que provienen de los manantiales de Alfacar, así la dureza, parámetro indicador de la cantidad de sales de calcio y magnesio presentes en el agua, se ha visto en ocasiones incrementada debido a la escasez de lluvias.

Mediante las analíticas realizadas anualmente de manera aleatoria al agua que abastece al municipio de Alfacar, se ha constatado en más de una ocasión que algunos de los parámetros establecidos en el pliego de condiciones, como por ejemplo los nitratos superan los límites fijados en el mismo (límite admitido es de 1 a 4 mg/l), aunque los valores obtenidos están dentro de los límites de potabilidad conforme al Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y que fija el límite máximo en 50 mg/l.

Anualmente los límites más restrictivos fijados para algunos de los parámetros establecidos en el pliego de condiciones se vienen traspasando, tanto en su límite inferior o superior según el caso, lo que supone un incumplimiento reiterado de los requisitos de una de las materias primas fundamentales para la elaboración del «Pan de Alfacar».

Puesto que las características importantes y de peso para la elaboración del pan, junto con otros factores, son las descritas en el pliego de condiciones:

- El origen de la misma: *“El agua procederá de la fuente del manantial natural que emerge de Alfacar y de la que se abastece la red pública de los municipios de Viznar y Alfacar”*.
- La composición: *“Esta agua tiene una composición media y equilibrada. Las características fisico-químicas óptimas para su utilización son tres: mineralización media, carácter alcalino medio-alto y dureza media-alta”*.
- La seguridad para el consumidor: *“El resto de características organolépticas, químicas y microbiológicas se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente de potabilidad”*.

De ellas, las características diferenciadoras como son: mineralización media, carácter alcalino medio-alto y dureza media-alta se han expresado y cuantificado de manera global, sin necesidad de restringir lo ya limitado para aguas potables por la legislación nacional en vigor.

5.2. Se modifica el apartado 7. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, del pliego de condiciones, para actualizar los datos relativos a la autoridad competente y el enlace a la página web en la que se pueden consultar las entidades encargadas de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones

Pliego de condiciones vigente:

“7. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; e-mail: dgciape.juntadeandalucia.es.”

Pliego de condiciones modificado:

“La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgiica.cagpds@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: <https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industriasagroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-panaderia-reposteria.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.”

5.3. Se modifica la redacción del apartado 8. Etiquetado, del pliego de condiciones y el punto 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado, del documento único que coinciden.

Pliego de condiciones y documento único en vigor:

“

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

En la etiqueta deberá figurar la denominación «Pan de Alfacar», la mención «Indicación Geográfica Protegida» y el símbolo de la Unión Europea asociado a ella.

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

Pliego de condiciones y documento único modificados:

“

Los panes serán expedidos al mercado con la identificación de un distintivo de garantía, que consistirá en una marca estampada, por un sello de caucho con tinta alimentaria, donde aparece la letra «a» del distintivo junto con un número identificativo del obrador que produce la pieza.

En caso de que el pan se envase, cumplirá con lo aplicable de acuerdo con la legislación vigente, y además en el sistema de envase deberá figurar la denominación «Pan de Alfacar» y el símbolo de la UE en el mismo campo visual.”

Análisis de las causas y justificación:

La propuesta inicial de identificar el producto terminado con una oblea parecía practicable y fácil de ejecutar, sin embargo, cuando los operadores comenzaron a ponerla en práctica a diario se ha demostrado no ser un método adecuado, por motivos tanto estéticos como prácticos:

- Visualmente al ser de color blanco, resalta mucho sobre el pan ya tostado y provoca cierto rechazo por los consumidores.
- Si se adhiere a la masa en húmedo antes de entrar al horno, se rompe cuando se cuece.
- Si se coloca sobre el pan ya cocido hay que esperar que se enfríe con lo que tiempo para sacar las piezas a diario se retrasa mucho y entorpece el ritmo de trabajo del horno.
- E igualmente se rompe la oblea en la manipulación al ir colocando las piezas en las canastas para su distribución.

Por todo ello se propone la identificación del pan para que el consumidor lo reconozca en el mercado con el marcado, mediante un sello de caucho con tinta alimentaria identificativo de la IGP que constará de la inicial «a» de Alfacar más un número identificativo del obrador que produce la pieza.

Por todos estos motivos se solicita la inclusión de un nuevo sistema de identificación del producto que facilite el reconocimiento por parte del consumidor.

6. Pliego de condiciones actualizado (sólo en el caso de las DOP e IGP)

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Pan_Alfacar_mod.pdf

Adecuado a las observaciones de la Comisión de fecha 25/03/2021