

19481 RESOLUCIÓN de 3 de octubre 2007, de la Secretaría General de Energía, por la que se certifica un captador solar, modelo Danosa Solar DS20S, fabricado por «Termicol Energía Solar, S. L.».

El captador solar Termicol T20S fabricado por «Termicol Energía Solar, S. L.», fue certificado por Resolución de fecha 30 de mayo de 2007 con la contraseña de certificación NPS-9207.

Recibida en la Secretaría General de Energía la solicitud presentada por Danosa Solar con domicilio social en polígono industrial Sector 9, 19290 Fontanar, Guadalajara, para la certificación de un captador solar con una denominación comercial diferente pero con las mismas características técnicas.

Habiendo sido presentado escrito en el que Danosa Solar y «Termicol Energía Solar, S. L.», en dicho sentido y habiendo certificado «Termicol Energía Solar, S. L.», que el modelo de captador Termicol T20S fabricado por «Termicol Energía Solar, S. L.», y el denominado Danosa Solar DS20S solo difieren en la denominación.

Esta Secretaría General, ha resuelto certificar el citado producto con la contraseña de certificación NPS-19207, y con fecha de caducidad el día 3 de octubre de 2010, definiendo como características técnicas del modelo o tipo certificado las que se indican a continuación, debiendo el interesado presentar, en su caso, el certificado de conformidad de la producción antes del 3 de octubre de 2010.

Esta certificación se efectúa en relación con la disposición que se cita y por tanto el producto deberá cumplir cualquier otro Reglamento o disposición que le sea aplicable.

El incumplimiento de cualquiera de las condiciones fundamentales en las que se basa la concesión de esta certificación dará lugar a la suspensión cautelar automática de la misma, independientemente de su posterior anulación, en su caso, y sin perjuicio de las responsabilidades legales que de ello pudieran derivarse.

Contra esta Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, el recurso de reposición en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de notificación de esta Resolución, ante el Secretario General de Energía, previo al contencioso-administrativo, conforme a lo previsto en el artículo 116.1 de la Ley 4/1999 de 14 de enero, que modifica la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Identificación:

Fabricante: «Termicol Energía Solar, S. L.».

Nombre comercial (marca/modelo): Danosa Solar DS20S.

Tipo de captador: Plano.

Año de producción: 2006

Dimensiones:

Longitud: 2113 mm.

Área de apertura: 1,90 m².

Ancho: 956 mm.

Área de absorbedor: 1,88 m².

Altura: 80 mm.

Área total: 2,02 m².

Especificaciones generales:

Peso: 34,9 kg.

Fluido de transferencia de calor: Agua, anticongelante.

Presión de funcionamiento Máx.: 6 bares.

Resultados de ensayo:

Rendimiento térmico:

η_o	0,770	
a_1	4,086	W/m ² K
a_2	0,013	W/m ² K ²

Nota: Referente al área de apertura

Potencia extraída por unidad de captador (W):

$T_m - T_a$ en K	400 W/m ²	700 W/m ²	1.000 W/m ²
10	505	944	1.383
30	330	769	1.208
50	136	575	1.014

Madrid, 3 de octubre de 2007.–El Secretario General de Energía, Ignasi Nieto Magaldi.

19482 CORRECCIÓN de errores de la Resolución de 22 de noviembre de 2005, de la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información, por la que se publican los requisitos técnicos de la interfaz reglamentaria IR-16 relativa al sistema telemático de ayuda a la circulación utilizado en el transporte por carretera y el tráfico rodado en general (RTTT).

Advertido error en el texto remitido de la Resolución de 22 de noviembre de 2005, de la Secretaría de Estado de Telecomunicaciones y para la Sociedad de la Información, por la que se publican los requisitos técnicos de la interfaz reglamentaria IR-16 relativa al sistema telemático de ayuda a la circulación utilizado en el transporte por carretera y el tráfico rodado en general (RTTT), publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 305, de 22 de diciembre de 2005, a continuación se transcribe a fin de proceder a su rectificación:

En la página 41869, columna de la derecha, en el anexo, en el cuadro Parámetros de información opcional, en la fila 9, columna de la derecha, donde dice: «ETSI EN 300 091»; debe decir: «ETSI EN 301 091».

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

19483 ORDEN APA/3257/2007, de 25 de octubre, por la que se publica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real».

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 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, se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

Transmitida la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006, y a su Pliego de Condiciones, y publicada la Orden de 14-06-2007, de la Consejería de Agricultura, por la que se otorga protección transitoria a la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», de acuerdo con lo establecido en el Decreto 133/2005, de 4 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materia de Agricultura y Pesca y a petición de la autoridad competente, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, proceder a la publicación del Pliego de Condiciones en el «Boletín Oficial del Estado».

En su virtud, se procede a publicar el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», publicado por Orden de 14-06-2007, de la Consejería de Agricultura, de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, que figura como anexo a la presente disposición, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

Contra la presente Orden podrá interponerse recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Castilla-La Mancha, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses desde la publicación de la presente disposición en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 25 de octubre de 2007.–La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real»

- Nombre del producto, con la indicación geográfica.–Indicación Geográfica Protegida IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real».
- 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 por 100 y la acidez de las piezas estará comprendida entre pH 5 y 7.

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

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

3. Delimitación de la zona geográfica.—La zona de elaboración del pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real» abarca toda la provincia de Ciudad Real.

4. Elementos que prueban que el «Pan de Cruz de Ciudad Real» es originario de la zona geográfica.

4.1 Control: Los requisitos de control para que un pan pueda ser considerado «Pan de Cruz de Ciudad Real» son los siguientes:

1. Únicamente podrán dedicarse a la elaboración de pan amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», las industrias de panadería que 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. La entidad de certificación vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de las industrias de panadería inscritas, las cantidades de pan amparado por la indicación geográfica protegida expedidas por cada firma, que deberán ser acordes con las cantidades de harina de trigo dispuestas para esta elaboración.

4. Los controles se basarán en la verificación de las instalaciones de las industrias de panadería, revisión de documentación, que permita realizar una trazabilidad completa del producto.

5. Los análisis de la materia prima consistirán en la determinación de los índices W y P/L de la harina. Los referentes al producto terminado constarán de: la determinación de la humedad y acidez de las piezas, y el análisis organoléptico de los panes.

6. La verificación visual de las características morfológicas y ausencia de defectos de las piezas.

7. La verificación del marcado y etiquetado de los panes, tal como se expone en el apartado 8 del presente documento.

4.2 Certificación: Cuando se compruebe que el pan se ha obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y los que se recogan en el Manual de Calidad, podrá comercializarse bajo el amparo de la «Indicación Geográfica Pan de Cruz de Ciudad Real»

4.3 Trazabilidad: La trazabilidad del producto comprenderá:

La identificación del proveedor y del lote de trigo transformado en harina o el lote de harina adquirido, la identificación del lote de la harina utilizada en la elaboración del pan, marcado del pan y registro documen-

tal de todas las fases de la trazabilidad de elaboración, conservación y expedición de las piezas.

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

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

5. Descripción del método de obtención del producto.

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

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

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

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

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

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

1.º Amasado.

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

2.º Refinado o sobado.

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

3.º Pesado.

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

Los pesos de la masa para la obtención de las diferentes piezas serán los siguientes:

Denominación	Peso de la masa (gr)
Pan grande	900-1.000
Pan pequeño	660- 760
Libreta	370- 470
Panecillo de cruz	150- 180

4.º Formado.

El formado también se hace a mano. Una vez efectuado el pesado, se procede a la operación de formado, consistente en embolar el trozo de masa con las manos hasta conseguir una bola de forma cónica, sin dejar que se adhiera ningún residuo. A continuación, se aplasta hasta hacer un círculo y, después, se extiende. El tendido se basa en hacer mayor el círculo pero afinando los bordes y dejando el centro más alto.

5.º Fermentación.

Este pan, una vez formado, se deposita en tablas revestidas con lienzo o cualquier otro tipo de tela apropiado. La fermentación debe llevarse a

cabo generalmente a temperatura ambiente, porque mientras fermenta tiene que ir formándose una corteza fina, con lo cual, no precisa de excesivo calor. La temperatura y humedad relativa del aire correctas de la cámara de fermentación son, respectivamente, entre 26 y 30 °C y entre 40 y 45 por 100 de humedad relativa del aire. El tiempo de fermentación oscila entre 1 hora y 20 minutos, y 2 horas y 20 minutos, en función de la temperatura ambiente existente.

6.º Cortado.

El cortado también se hace a mano. Una vez fermentado el pan, en su cara anterior se procede a efectuar dos cortes perpendiculares en forma de cruz.

En uno de los cuadrantes resultantes de los cortes anteriores, se marcará la pieza con el código correspondiente al número del registro de la industria panadera elaboradora, mediante la utilización de un utensilio metálico en forma de tampón, adecuado para este fin.

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

Asimismo, en esta fase se procede al marcado de la cara posterior de la pieza, con el logotipo identificativo de la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real», consistente en la Cruz de Calatrava, marcada en forma de perforaciones puntuales de la corteza del pan, mediante la utilización de un utensilio adecuado para este fin, provisto de púas con la forma del logotipo de la IGP, sirviendo asimismo para evitar que se desprenda la miga de la corteza durante el proceso de horneado.

El tamaño del logotipo será, para el pan grande y pequeño, de un diámetro de 6 centímetros, y para la libreta y el panecillo de cruz de un diámetro de 4 centímetros.

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

7.º Echado al horno.

Este paso se realiza también de forma manual, comenzando por tomar el pan ya cortado por su cara anterior y depositándolo con una pala en el horno, con el código correspondiente al número de registro de la industria panadera y los cortes perpendiculares en forma de cruz hacia abajo.

8.º 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.º Sacado del horno.

El pan se saca del horno con la misma pala, siendo depositado en carritos provistos de baldas de madera, para su oreo y enfriamiento.

Una vez frías, las piezas son etiquetadas manualmente encontrándose de esta forma, dispuestas para su comercialización.

6. Factores que acreditan el vínculo histórico con el origen geográfico.—El Pan de Cruz de Ciudad Real es originario de la comarca de Calatrava, enclavada en la provincia de Ciudad Real en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y más concretamente de la zona de Almagro, Carrión de Calatrava y Manzanares, desde antaño zona tradicional de extensos cultivos de cereales y en la que se elaboran una gran variedad de panes.

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

El pan de cruz, elaborado desde hace siglos de forma artesanal, tuvo épocas de gran producción, cayendo posteriormente su consumo. No obstante, la notoriedad y fama de este pan, ha hecho que en la actualidad se recupere su consumo, existiendo una gran demanda por parte de los consumidores, tanto nativos como foráneos, debido a la demanda de consumo de productos regionales de calidad.

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

Este pan goza de una reconocida reputación tanto en ámbitos locales y regionales, como a nivel nacional. Francisco Tejero en su obra sobre molinería y panadería, cita al pan de cruz como «Pan originario de Castilla-La Mancha, concretamente de Ciudad Real, que se está recuperando por los panaderos de esa Comunidad, y se elabora a partir de una masa candeal. Esta especialidad tiene una larga conservación, y es ideal para acompañar los quesos y vinos manchegos.

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

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

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

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

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

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

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

El uso y tradición de este pan está ligado históricamente al tipo de comida tradicional de esta zona geográfica, basada fundamentalmente en la gastronomía de labriegos y pastores que antiguamente iban de quintería, y que al tener este producto una larga conservación, podía ser utilizado tanto de forma directa en platos y guisos, o bien como acompañante de otros platos.

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

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

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

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

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

La climatología propia de la zona, caracterizada por la baja humedad relativa del aire, ha ejercido una notable influencia sobre la conformación y características de este tipo de pan, especialmente sobre la forma y aspecto que acabaron adoptando las piezas, debido a que su consumo se

dilatada en el tiempo duración debía ser larga y en su elaboración y características sápidas.

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

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

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

7. Organismo de control.—El organismo de control es la siguiente entidad de certificación:

Ecoagrocontrol, S. L.
Carlos VII 9. 13630 Socuéllamos (C. Real).
Telf.: 926 53 26 28.

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

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

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

Sus funciones específicas consistirán en:

Inspección de muestras tomadas del mercado o del stock del horno, o de una combinación de ambas.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

Auditoría de los registros documentales de la producción de panes protegidos en sus diferentes formatos o presentaciones.

Auditoría de hornos.

8. Etiquetado.—Los panes amparados por esta Indicación Geográfica estarán marcados y etiquetados, para su correcta identificación, del siguiente modo:

En su cara anterior llevarán marcados dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz. En uno de sus cuadrantes, llevará inserto el código correspondiente al número de registro de la industria panadera elaboradora, y en otro de los cuadrantes, llevará una etiqueta de uso alimentario en la que se incluirá el logo de la IGP Pan de Cruz de Ciudad Real, el logo europeo de las IGP, así como el número de control individual correlativo correspondiente al pan y la identificación de la entidad certificadora.

En su cara posterior portarán el anagrama o logo de la IGP, formado por pequeñas perforaciones dispuestas en la corteza.

La numeración correlativa de las piezas, será suministrada y controlada por la entidad de certificación.

Las piezas de pan protegidas por la «IGP Pan de Cruz de Ciudad Real», serán expedidas al mercado marcadas y etiquetadas, así como envasadas en aquellos casos en que lo exija la legislación vigente.

9. Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales.—Las disposiciones normativas que deberá cumplir la Indicación Geográfica Protegida «Pan de Cruz de Ciudad Real» serán las siguientes:

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) número 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 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.

Reglamento (CE) número 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

10. Logotipo de la IGP «Pan de Cruz de Ciudad Real».



MINISTERIO DE CULTURA

19484 *RESOLUCIÓN de 11 de octubre de 2007, de la Dirección General de Cooperación y Comunicación Cultural, por la que se publica el Convenio de colaboración 2007, entre el Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, para la aportación y distribución de crédito para la adquisición de fondos bibliográficos para la mejora de las bibliotecas públicas.*

El Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma de las Illes Balears han suscrito un Convenio de colaboración para la aportación y distribución de crédito para la adquisición de fondos bibliográficos para la mejora de las bibliotecas públicas (2007), por lo que, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 8.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el Acuerdo del Consejo de Ministros de 2 de marzo de 1990, procede la publicación, en el «Boletín Oficial del Estado», de dicho Convenio, que figura como anexo a esta Resolución.

Lo que se hace público a los efectos oportunos.

Madrid, 11 de octubre de 2007.—El Director General de Cooperación y Comunicación Cultural, Carlos Alberdi Alonso.

ANEXO

Convenio de Colaboración entre el Ministerio de Cultura y la Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de las Illes Balears para la aportación y distribución de crédito para la adquisición de fondos bibliográficos para la mejora de las bibliotecas públicas

En Madrid, a 25 de septiembre de 2007.

REUNIDOS

De una parte, el Sr. D. César Antonio Molina Sánchez, Ministro de Cultura, en virtud del Real Decreto 960/2007, de 6 de julio, en nombre y representación de la Administración General del Estado, actúa en el ejercicio de sus competencias conforme a lo establecido en la disposición adicional decimotercera de la Ley 4/1999, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

De otra, la Sra. Dña. Bárbara Galmés Chicón, Consejera de Educación y Cultura del Gobierno de las Illes Balears, en virtud del Decreto 10/2007, de 6 de julio, del Presidente de las Illes Balears, en nombre y representación del Gobierno de las Illes Balears, actúa en el ejercicio de sus competencias conforme a lo establecido en los artículos 11 y 80 de la Ley 3/2003, de 26 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

Ambas partes se reconocen mutuamente, en la calidad en que cada uno interviene, con capacidad legal para firmar el presente Convenio.