

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)
DOP () IGP (X)

N° nacional del expediente: N. 134

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales. Dirección General de Políticas Agrarias y Agroindustriales Nacionales. Ex División VI

Dirección: Via XX Settembre 20, Roma

Teléfono: 0039/6/466551 **Fax:** 0039/6/4742314

2. Agrupación solicitante:

a) **Nombre:** Consorzio di Tutela del Pane Casareccio di Genzano

b) **Dirección:** Piazza della Repubblica 1
00045 Genzano (RM)

c) **Composición:** Productor/transformador (X) otros ()

3. Nombre del producto: Pane Casareccio di Genzano

4. Tipo de producto: (véase la lista del Anexo VI) Producto de panadería

5. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) **Nombre:** Pane Casareccio di Genzano

b) **Descripción:**

El pan casero de Genzano es un producto de panadería obtenido a partir de harina de calidad superior de tipo 0 o 00, levadura natural, sal mineral y agua sin adición de productos químicos ni biológicos.

El pan casero de Genzano se presenta al consumidor en hogazas con muescas en los lados, en roscas o en barras, en piezas cuyo peso varía entre 0,5 y 2,5 kg.

c) Zona geográfica:

La zona de producción del pan casero de Genzano abarca todo el término municipal de Genzano.

d) Antecedentes:

El origen del pan casero de Genzano se vincula a la tradición campesina de la zona de producción característica.

Cada familia elaboraba su pan, que se llevaba a cocer en hornos de leña denominados *soccie*. El día de la cocción del pan se consideraba festivo en la zona.

El pan de Genzano era ya apreciado en el siglo pasado por sus peculiares características, su aroma y su fragancia, que se mantienen incólumes durante siete u ocho días.

e) Método de obtención:

El pan casero de Genzano se obtiene amasando levadura natural con harina de tipo 0 ó 00, agua y sal. Las formas de producción siguen, de acuerdo con la tradición, una secuencia especial que puede resumirse en tres fases fundamentales: a) fase de amasado, utilizando levadura natural diariamente renovada para la obtención de formas características llamadas "*bighe*"; b) fase de crecimiento, que comporta un control riguroso por parte del hornero y el uso de recipientes adecuados de madera; c) fase de cocción para conseguir las peculiares características del pan con corteza de unos 3 mm. y miga con abundantes ojos.

f) Vínculo:

Las características del producto dependen de las condiciones ambientales y de factores humanos que tienen una influencia directa en su elaboración.

El ambiente natural debe considerarse favorable al proceso de preparación de la levadura, de fermentación de la masa y de cocción del pan. Además, se sigue un procedimiento tradicional con utensilios típicos utilizados por los panaderos locales, que han mantenido las costumbres de sus predecesores. Con el tiempo, ha adquirido notoriedad ante los consumidores este producto, conocido y solicitado justamente porque la procedencia geográfica asegura cualidades específicas.

g) Estructura de control:

Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales, que podrá recurrir a un Consorcio de productores de conformidad con lo establecido en el artículo 10 del Reglamento comunitario de referencia

- h) Etiquetado:** El producto debe presentarse al consumidor con la indicación "Pan casero de Genzano" seguida de la mención "Indicación geográfica protegida" y, en su caso, el correspondiente distintivo.

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN
Nº CEE: G/IT/1553/940128
Fecha de recepción del expediente completo: 30.12.1996