

**FICHA TÉCNICA**  
**INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA**  
**PAN DE CEA**

**Creación:** Pola Orde do 16 de abril de 2004, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural (DOG 23.04.2004).

**Regulamentación:** Pola Orde do 23 de xullo de 2010 aprobouse o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e do seu consello regulador (DOG 29.07.2010).

A través do Regulamento (CE) nº 205/2005 da Comisión, do 4 de febreiro de 2005, inscribiuse no rexistro de denominacións de orixe protexidas e de indicacións xeográficas protexidas (DOCE 05.02.2005).

**Enderezo:** Casa do Concello. Praza Maior, 1  
32130 San Cristovo de Cea (Ourense)  
Tel: 618 265 307  
Fax: 988 282 008  
Correo electrónico: [info@pandeccea.org](mailto:info@pandeccea.org)  
Web: [www.pandeccea.org](http://www.pandeccea.org)

**Presidente:** Carlos Manuel Rodríguez Rodríguez

**Rexistros a 31 de decembro de 2016:**

Fornos: 18

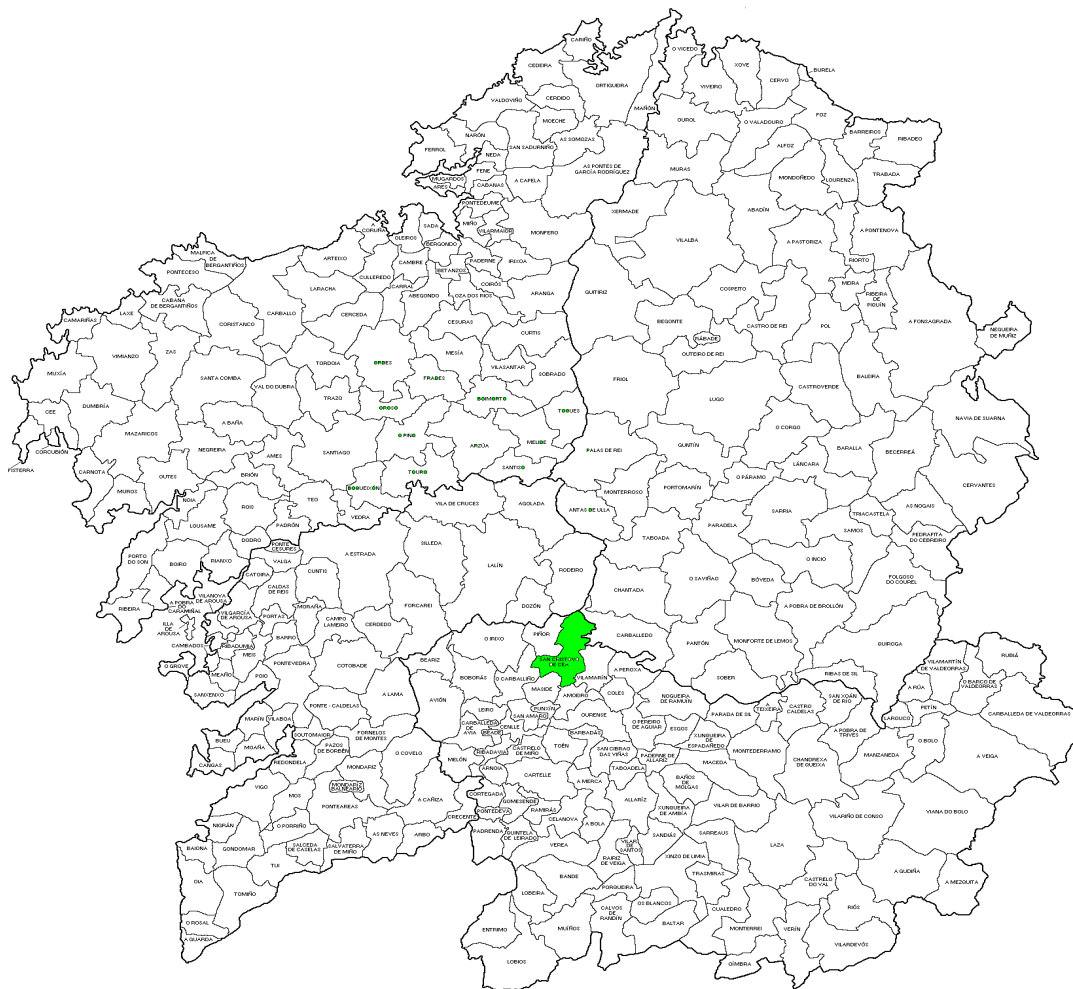
**Volume de actividade ano 2016:**

Produción certificada: 460.085 kg

Valor económico estimado: 1.012.187 €

## Zona amparada pola IXP Pan de Cea

A área de elaboración do pan amparado pola indicación xeográfica protexida Pan de Cea é o termo municipal de San Cristovo de Cea, sito ao noroeste da provincia de Ourense.



## **Produto protexido pola IXP Pan de Cea**

O produto amparado pola IXP Pan de Cea defínese como o pan que se elabora con fariña de trigo, con adición de auga potable e sal comestible, ao que se lle engade, para a súa fermentación, masa nai procedente dunha elaboración anterior. O amasado realizase en varias etapas, seguindo as técnicas ancestrais da zona, mediante un laborioso proceso artesanal. Por último, a masa cócese en fornos de pedra granítica de deseño característico da zona que son previamente queentados con leña.

## **Características**

Os pans amparados pola IXP presentan unha forma alongada e arredondada nos extremos, cunha fenda transversal característica no centro da súa parte superior que divide o pan en dúas partes iguais alombadas e ensambladas. A codia é grosa e de espesor variable, mesmo nunha mesma peza, oscilando aproximadamente entre 0'5 e 1 cm, cunha consistencia dura e ríxida, con rotura triscante e con tendencia a facer láminas, cor dende dourada a castaño escura e sabor a tostado. A miga ten textura esponxosa, fibrosa e firme, con alveolado non moi abundante, distribuído de xeito irregular e de tamaño moi variable, cor apergamiñado e sabor intenso a trigo.

## **Presentacións:**

Existen dous tipos de presentación que se diferencian polo seu peso e dimensións:

- ✓ Peza o “Poia”: entre 1 e 1,2 kg
- ✓ Media peza o “Molete”: entre 0,5 e 0,6 kg

**Evolución da produción amparada pola  
I.X.P. Pan de Cea (tm)**

