

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:	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). 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). URL do Prego de condicións: https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/panaderia-e-reposteria/Pliego_de_Condiciones_IGP_Pan_de_Cea_mayo_2003.pdf
Enderezo:	Casa do Concello. Praza Maior, 1 32130 San Cristovo de Cea (Ourense) Tel: 618 265 307 Correo electrónico: info@pandeccea.org Web: www.pandeccea.org
Presidencia:	José Luis Calviño Testa

Rexistros a 31 de decembro de 2025:

Fornos:

12

Volume de actividade ano 2025

Produción certificada:

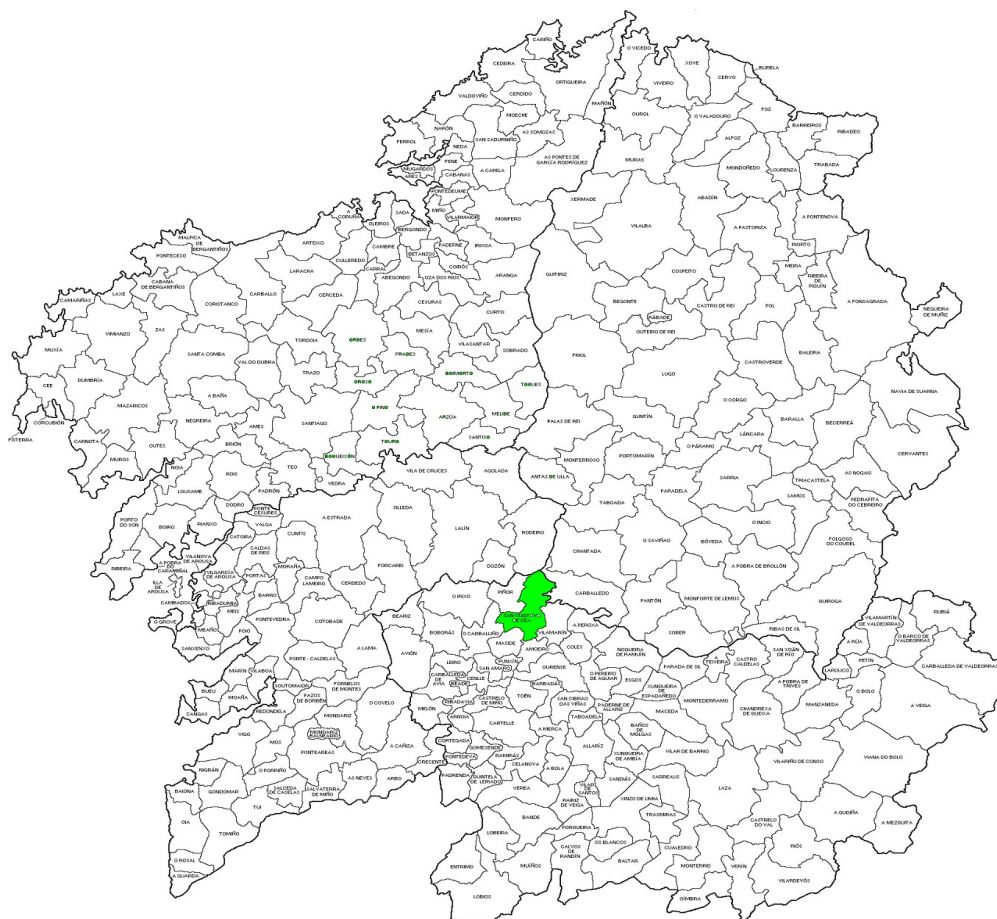
353.390 kg

Valor económico estimado:

1.148.000 €

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 realízase 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 quentados 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

