

## El Pan de Alfacar presenta la etiqueta europea que certifica su calidad



### Noticias

La Unión Europea reconoce desde noviembre del año pasado la calidad de este pan con una Indicación Geográfica Protegida (IGP)

El Gremio de Panaderos de Alfacar (Granada) presentó la oblea europea que certifica la calidad de sus productos, **distinguidos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP)** que sólo tienen otros tres tipos de pan del país.

El municipio granadino mostró la oblea que utilizarán más de dos decenas de obradores de Alfacar y el vecino municipio de Víznar para distinguir sus productos reconocidos con la certificación europea y lo ha hecho con un desayuno saludable y una degustación de migas y platos elaborados con pan de Alfacar.

La delegada del Gobierno andaluz en Granada, Sandra García, ha participado en la presentación del precinto de garantía que consiste en una etiqueta en que figura la denominación 'Pan de Alfacar' y el símbolo de la Unión Europea.

La Unión Europea reconoce desde noviembre del año pasado la calidad de este pan con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) que se suma a otras tres concedidas en el país y que reconocen la calidad del Pan de Cruz (Ciudad Real), el catalán Pan de Pagès que también recibió el pasado año su IGP y el pan de Cea típico de Galicia.

El Gremio de Panaderos de Alfacar inició en 2008 el camino para lograr la distinción europea a la calidad de sus panes, lo que implica que al menos una de las etapas de su proceso de panificación se lleva a cabo de la manera manual que le otorga una textura flexible y suave, color blanco en el interior y una corteza dorada sin harineado.

La Junta de Andalucía ha detallado en un comunicado que estos productos cuentan con unos rasgos específicos derivados de su zona de elaboración como el agua procedente del manantial de Alfacar o el microambiente definido por el Parque Natural de la Sierra de Huétor.

Alfacar y Víznar poseen una de las industrias del pan con mayor arraigo en Andalucía, con una gran tradición panadera desde la época morisca a la que se dedican en la actualidad alrededor de 60 panaderías y del que, según el Gremio de Panaderos, vive el 15 % de la población local.

El etiquetado presentado servirá para diferenciar los productos hechos con la tradición morisca transmitida durante al menos 500 años y combatir la economía sumergida y la competencia desleal. El gremio cuenta con una web para identificar las tahonas y tiendas que venden su verdadero pan y ofrece catas y cursos de formación para promocionar sus calidades y sus hornos centenarios.

Redacción