

Proyecto de Orden de..... 2020 por la que se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan Gallego y de su Consejo Regulador, y se nombra el Consejo Regulador provisional.

Tras la remisión a los servicios de la Comisión Europea del pliego de condiciones y la restante documentación necesaria para el registro de la indicación geográfica protegida Pan gallego, esta fue inscrita en el registro europeo de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas mediante el Reglamento de ejecución (UE) nº 2019/2182 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2019, que se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* el 20 de diciembre de ese año.

Por otra parte, el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores establece, en su artículo 4, que, una vez remitido el expediente a la Comisión Europea, por orden de la persona titular de la consellería competente en materia de agricultura se aprobará el reglamento de la indicación geográfica y de su consejo regulador, que será publicado en el *Diario Oficial de Galicia*.

Además, según el citado decreto, dicha orden recogerá también el nombramiento, de acuerdo con las propuestas del sector, de los miembros del Pleno del Consejo Regulador, que tendrá carácter provisional y estará encargado de la puesta en marcha de la indicación geográfica hasta la celebración del proceso electoral por el que se constituya el nuevo órgano de gestión.

De acuerdo con lo anterior, Fegapan, agrupación de productores que instó en su día el registro, presentó un borrador de reglamento para esta indicación geográfica y para su Consejo Regulador y una propuesta de miembros para configurar el Consejo Regulador provisional, propuesta a la que se adhirieron otras asociaciones representativas de los sectores de la producción de trigo, harina y pan.

Por tanto, una vez analizada la documentación presentada por el sector y de acuerdo con lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores,

DISPONGO:

Artículo 1. Aprobación del Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan gallego y de su Consejo Regulador

Se aprueba el reglamento de la indicación geográfica protegida Pan gallego y su Consejo Regulador, que figura como anexo a esta disposición.

Artículo 2. Nombramiento del Consejo Regulador provisional

Se nombra, por propuesta del sector, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Pan Gallego, con carácter provisional hasta que se celebren elecciones en la forma determinada por la normativa vigente.

Queda formado por los miembros siguientes:

Presidenta: Guadalupe Gómez Franco

Vocales por el sector de la producción de trigo:

- Miguel Calvo Bello
- Fernando Almeida García
- José Antonio Gamallo Gamallo

Vocales por el sector de la producción de harina:

- Manuel Da Cunha Pereira
- Manuel Brandariz González

Vocales por el sector de las panaderías:

- Cesar Fieiras Pérez
- Marcial Grela Rodríguez
- Ángel Lameiro Varela
- Santiago Rodríguez Davila
- Luís Rodríguez Álvarez

Disposición final única. *Entrada en vigor*

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, ### de ##### de 2020

José González Vázquez
Conselleiro del Medio Rural

ANEXO

Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan gallego y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Base legal de la protección

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, quedan amparados con la indicación geográfica protegida *Pan galego* / Pan gallego las piezas de pan que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su producción y comercialización todos los requisitos exigidos por el pliego de condiciones que sirvió de base para la inscripción de esta indicación geográfica en el Registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas y por la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección

1. La indicación geográfica protegida Pan gallego quedará protegida frente a un uso distinto al regulado en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, en este reglamento y en la demás normativa concordante.
2. La protección otorgada se aplica al nombre de la indicación geográfica tanto en su versión en gallego (*Pan galego*) como en castellano (Pan gallego).

Artículo 3. Órganos competentes

1. La defensa de la indicación geográfica protegida Pan gallego, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los panes amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan gallego, a la Agencia Gallega de la Calidad

Alimentaria (en adelante Agacal), a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de control y certificación para los productos de la indicación geográfica protegida Pan gallego es la Agacal de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1.c) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 66 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores en conexión con el Decreto 52/2018, de 5 de abril, por el que se crea la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.

Artículo 4. *Manual de calidad*

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del Pleno del Consejo Regulador, el programa de control, los procedimientos operativos, las instrucciones técnicas y los formatos relativos al proceso de control y certificación de la indicación geográfica protegida Pan gallego, que serán integrados en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas (en adelante, manual de calidad).

CAPÍTULO II

Características del producto

Artículo 5. *Características del producto*

1. El *Pan gallego* es un pan de corteza crujiente y de dureza variable en función del formato, miga esponjosa y alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con harina de trigo blando (*Triticum aestivum*, L.), de la cual una parte procede de trigos cultivados en la comunidad autónoma de Galicia pertenecientes a variedades y ecotipos autóctonos gallegos (los comúnmente denominados *Trigo país* o *Trigo gallego*). Su elaboración se caracteriza por la utilización de masa madre y una elevada cantidad de agua así como por los largos tiempos de fermentación y cocción, esta última siempre en hornos con solera de piedra u otros materiales refractarios.

2. El pan amparado por la indicación geográfica protegida Pan gallego presentará las características siguientes:

— Forma: variable en función del formato de que se trate. Existen cuatro tipos de piezas, con un formato tradicional específico, que son:

- *Bolo* u *hogaza*: de hechura redondeada e irregular, puede llevar hendiduras en su parte superior y la relación ancho/largo se aproxima a

1/1. Otras variantes son: rematado en su parte superior con un pequeño trozo redondeado de pan a modo de moño, y el de forma alargada con una relación ancho/largo próxima a 1/2. Sus dimensiones varían según su peso, que puede ser de 250, 500, 1.000, 1.500 gramos y otros formatos mayores.

- *Rosca*: de forma de aro irregular de aspecto aplanado. Sus dimensiones varían en función de su peso, que puede ser de 250, 500, 1.000 gramos y otros formatos mayores.
- *Bola* o *Torta*: de formato redondeado y aplanado. Se denomina de distinta forma según la procedencia geográfica y tradicionalmente se cocía antes que los *bolos*. Para este formato se admiten piezas de 250, 500, 1.000 gramos y otros formatos mayores.
- *Barra*: con forma alargada, con una longitud entre 40 y 60 cm. y un peso de 300 gramos.

En los pesos de los diferentes formatos se admitirá la tolerancia permitida por la legislación general de aplicación.

— Corteza:

- Color: desde dorado a marrón oscuro.
- Grosor: medio-grueso, generalmente de 3 mm a 10 mm. En el caso de la del formato barra el grosor oscila habitualmente entre 1 mm y 3 mm.
- Consistencia: crujiente y de dureza variable en función del formato (mayor dureza en los formatos *bolo* y *rosca*).

— Miga:

- Color: de blanco oscuro a crema pálido.
- Textura: esponjosa.
- Alveolado: abundante, de tamaño y distribución irregular.

— Por lo que se refiere al sabor y aroma, hay que señalar que es un pan de sabor intenso a trigo con un punto ligeramente ácido, y muy aromático. Su fuerte corteza actúa de protección, lo que le permite mantener durante muchas horas su consistencia dura y crujiente y la textura esponjosa de la miga, por lo que es habitual su consumo pasadas 48 horas desde la elaboración, e incluso más.

CAPÍTULO III

Producción

Artículo 6. *Zona de elaboración*

El área de elaboración del pan amparado por la indicación geográfica protegida Pan gallego abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Artículo 7. *Ingredientes*

Las materias primas utilizadas serán agua, harina, masa madre, levadura biológica comercial (*Saccharomyces cerevisiae*) y sal. Todas las materias primas serán de buena calidad, sin impurezas y con características físico-químicas y organolépticas adecuadas, y cumplirán la legislación vigente referente a las mismas. No está permitido el uso de levaduras químicas ni de aditivos, o harinas que los contengan.

a) Harina

Se empleará una mezcla de harina de ecotipos o variedades de trigos autóctonos cultivados en Galicia, y de harina de fuerza de trigos foráneos. Todos estos trigos pertenecen a la especie de trigo blando, *Triticum aestivum subespecie vulgare*.

Los trigos autóctonos de Galicia son un grupo diverso de ecotipos locales (de entre los que a día de hoy se consiguieron seleccionar dos variedades, que se registraron con los nombres de *Callobre* y *Caaveiro*) que tienen en común las siguientes características morfológicas y agronómicas que los diferencian de las variedades comerciales alóctonas:

- Caña alta, con altura entre 120-170 cm. Sección hueca
- Presencia de barbas
- Grano generalmente de color más oscuro (coloreado)
- Espigas con menor densidad
- Producciones inferiores en un 40-60%
- Grano con alto porcentaje en proteína, pero con una fuerza panadera media-baja

En su caso, podrán ser autorizadas nuevas variedades que se registren como variedades de conservación (provenientes de ecotipos locales) y otras variedades comerciales, aunque su talla sea inferior a la antes referenciada, si provienen de programas de mejora genética que conserven más del 95% del acervo genético de cualquier trigo autóctono anterior.

La proporción de la harina de trigo autóctono en la mezcla puede ser variable según cada panadería, pero se exige un mínimo del 25 % para garantizar la conservación de las calidades intrínsecas de estas harinas.

La harina de trigos autóctonos tendrá una W entre 100 y 200, P/ L entre 0,25 y 0,70, y un contenido en proteína superior al 12%. La harina de fuerza del resto de trigos foráneos deberá tener una W superior a 300.

Con esta mezcla de trigos autóctonos de alto contenido proteico, de buena calidad de gluten y más extensibles, con trigos de gran fuerza y más tenaces, se consiguen panes más esponjosos y de miga más tierna.

b) Agua

Para que se manifiesten las calidades de la harina autóctona es conveniente la utilización en el amasado de aguas blandas, como son las de Galicia. La cantidad para incorporar en la masa será, como mínimo, de 75 litros por cada 100 kg de harina.

c) Masa madre

La masa madre (también denominada *formento* o *lévedo*) se mezcla durante el amasado con el agua, la harina y la sal. La cantidad mínima de masa madre será el 15 % del peso de la harina amasada. La masa madre se hará a partir de un pie de masa añadiéndole harina, agua y, opcionalmente, sal. Una vez hecha la mezcla se dejará transcurrir el tiempo que, de acuerdo con el buen hacer del panadero, sea necesario para obtener una masa madre de calidad óptima. Este tiempo es variable en función de la cantidad de pie de masa y de agua que lleve y de la temperatura.

d) Levadura biológica

Se pueden añadir como máximo 15 gramos de levadura biológica fresca comercial (*Saccharomyces cerevisiae*), prensada, o su equivalente en otro formato, por cada kilogramo de harina.

e) Sal

En la elaboración del Pan gallego se utiliza sal común de uso alimentario. En la dosis para utilizar se tienen en cuenta las recomendaciones de la O.M.S. y la estrategia NAOS en vigor, de manera que se añade un máximo de 18 gramos de sal por cada kilogramo de harina.

Artículo 8. *Elaboración*

1. El proceso de fabricación respetará el método tradicional, de manera que la mayoría de las operaciones se realizarán manualmente. Constará de las siguientes fases:

- *Amasado*: En esta fase, que puede ser manual o mecánica, se mezclan todos los ingredientes. La harina se suele colocar en la artesa o en la amasadora mecánica y se añade la mezcla de agua, sal y masa madre. Para facilitar la fermentación, se pueden añadir levaduras que contengan microorganismos propios de la fermentación del pan (*Saccharomyces cerevisiae*) según las cantidades máximas indicadas en el artículo 7. El tiempo de amasado, más largo que el habitual en los panes industriales, dependerá del tipo de amasadora.

- *Reposo en bloque* (reposo de la masa sin dividir): Esta fase durará por lo menos 60 minutos.

- *División*: En esta fase, la masa se divide en porciones que frecuentemente adoptan la forma de bolas (boleado) y que normalmente se dejan en reposo antes de darles la forma final según el formato que se pretenda preparar. Está prohibido el uso de máquinas de división volumétricas y cualquier otra que desgasifique la masa y, en general, aquéllas que afecten negativamente a su calidad.

- *Reposo en bola* (opcional)

- *Formado*: se realiza de forma manual. En esta fase, a la masa madre se le da alguno de los formatos característicos definidos en el artículo 5.2.

- *Reposo en piezas* (opcional)

- *Cocción*: Para la carga del horno y para la descarga posterior, se pueden utilizar medios mecánicos. La duración de la cocción es larga, mayor cuanto mayor es el tamaño de la pieza. El tiempo estimado, para piezas de 1.000 gramos, es de una hora. El tipo de horno empleado será el de solera refractaria. La temperatura de cocción estará entre 180 y 270 °C.

- *Enfriamiento*: las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben enfriar un mínimo de una hora en estantes de madera u otros materiales autorizados, para facilitar la pérdida de humedad, antes de proceder a su envasado y expedición. El pan no puede estar sometido a ningún proceso de refrigeración o congelación antes de su comercialización.

2. Durante las fases de reposo se produce la fermentación. Es una fermentación de duración larga, cuyo tiempo total varía en función de la temperatura ambiente y de la cantidad de levadura utilizada. El tiempo total acumulado de reposo no debe ser inferior a tres horas.

Para controlar los tiempos de fermentación, tanto de la masa madre como de la propia masa, podrán utilizarse equipos de frío, pero siempre se trabajará con temperaturas superiores a 0 °C.

Artículo 9. *Envasado y etiquetado*

Las piezas de pan protegidas por la IGP Pan gallego serán expedidas, envasadas y etiquetadas en piezas enteras. Se permite el corte o troceado en el punto de venta de las piezas de formatos iguales o superiores a 1.500 gramos si se hace en presencia de las personas consumidoras.

Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de pan y deben ser además de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

El envasado deberá realizarse en los establecimientos inscritos en el registro de establecimientos de elaboración y despacho. Se procurará realizar justo antes de la venta, para que el pan mantenga mejor la frescura y la corteza se conserve lo más crujiente posible.

CAPÍTULO IV

Control y certificación

Artículo 10. *Autocontrol*

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad de los distintos operadores inscritos en los correspondientes registros de la indicación geográfica protegida Pan gallego. Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de este reglamento, del pliego de condiciones y del manual de calidad.

Artículo 11. *Control y certificación*

1. La Agacal realizará el control y certificación de las piezas de pan acogidas a la indicación geográfica protegida Pan gallego.
2. Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las parcelas de cultivo, almacenes de grano, molinos e instalaciones de elaboración y despacho y los productos estarán sometidas al control llevado a cabo por la Agacal con el objeto de verificar que los productos que posean la indicación geográfica protegida Pan gallego cumplan los requisitos de este reglamento, del pliego de condiciones y demás normativa aplicable.
3. Los controles se basarán en inspecciones o auditorías de las parcelas de cultivo, almacenes de grano, molinos e instalaciones de elaboración y despacho, revisión de la

documentación y un control del cumplimiento de los parámetros físicos descritos en este reglamento.

Podrá procederse, además, a la realización de análisis multirresiduos en el trigo cultivado. Su finalidad será comprobar que los valores obtenidos en los plaguicidas investigados se encuentran por debajo de los límites máximos de residuos (LMR) fijados por la legislación vigente para este cultivo.

También se podrán realizar análisis para verificar las características de las distintas harinas empleadas en la elaboración del pan gallego así como analíticas del propio pan.

4. En el manual de calidad se recogerán las normas que permitan el perfecto control del pan e incluso también de las partidas defectuosas o no certificadas, de manera que se garantice el origen y calidad del producto amparado por la indicación geográfica protegida Pan gallego.

5. Las piezas de pan amparado por la indicación geográfica protegida con destino al consumo llevarán, además de la etiqueta comercial correspondiente a cada envasador, una contraetiqueta numerada que será controlada por la Agacal, de acuerdo con las normas establecidas en el manual de calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 12. *Producto no conforme*

1. En caso de que se constate cualquier tipo de incumplimiento en las características del pan o que en su producción, elaboración o envasado no se cumplieron los preceptos de este reglamento, del manual de calidad y de las demás disposiciones legales que les afecten, las piezas de pan no podrán comercializarse bajo la indicación geográfica. En este caso, la Agacal podrá emitir una *no conformidad*, que será comunicada al interesado para que la corrija en el plazo que se establezca. Antes de la finalización de ese plazo, el interesado deberá comunicar a la Agacal las medidas correctoras adoptadas. Sin perjuicio de lo anterior, cuando las irregularidades detectadas así lo aconsejen, la Agacal podrá suspender temporalmente la certificación hasta que la empresa adopte las medidas correctoras necesarias, sin que esta suspensión tenga carácter de sanción.

2. Cuando las irregularidades detectadas por la Agacal puedan ser constitutivas de infracción, ésta dará cuenta de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura para la incoación, si procede, del correspondiente expediente sancionador.

3. Las piezas de pan no consideradas aptas para ser amparadas podrán ser utilizadas para obtener otros productos o para consumo directo si la alteración o defecto no constituye peligro para el consumo. En ese caso podrán comercializarse sin el amparo de la indicación geográfica protegida y siempre bajo la supervisión del órgano de control.

Artículo 13. *Control de los volúmenes de producción*

La Agacal verificará en cada campaña las cantidades de trigo producido, las de harina empleadas, así como las cantidades de piezas de pan certificado por la indicación geográfica protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en el registro de instalaciones de elaboración y despacho y su capacidad productiva.

La Agacal verificará en las instalaciones de elaboración la correcta relación del pan producido con las cantidades de harina trigo país adquiridas a los molinos. En los molinos comprobará las cantidades de *trigo país* compradas a los productores inscritos en el registro de parcelas de cultivo y almacenes de grano y la coherencia entre la cantidad de *trigo país* destinado a la molienda y la harina obtenida. También comprobará la coherencia entre las cantidades producidas y declaradas por cada agricultor y los rendimientos de las parcelas inscritas cultivadas en la campaña.

Artículo 14. *Declaraciones y registros para el control*

1 Con el objeto de poder controlar los procesos del cultivo de *trigo país*, molienda para la obtención de la harina de *trigo país*, elaboración y expedición del pan, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y la calidad de las piezas de pan certificadas por la indicación geográfica protegida, las personas físicas o jurídicas titulares de las parcelas de cultivo, almacenes de grano, molinos y de las instalaciones de elaboración y despacho estarán obligadas a cumplir con las siguientes formalidades:

a) Todos los titulares de parcelas de cultivo que produzcan trigo de variedades y ecotipos autóctonos gallegos destinado a la producción de harina de *trigo país* para la elaboración de pan acogido a la IGP Pan gallego presentarán a la Agacal las siguientes declaraciones anuales:

1º. Declaración de siembra, en la cual se especificará:

- Superficie sembrada.
- Cantidad y origen de la semilla.
- Datos de identificación de las parcelas utilizadas con tal fin.

- Cualquier otro dato que en cada momento la Agacal pueda considerar necesario para su labor.

2º. Declaración de cosecha, en la cual se especificará:

- Datos de identificación de las parcelas
- Cantidad y tipo (si es el caso) de *trigo país* cosechado.

- Cualquier otro dato que en cada momento la Agacal pueda considerar necesario para su labor.

b) Todos los molinos para la obtención de harina de *trigo país* llevarán un libro de control, según el modelo adoptado en el manual de calidad, en el cual figurarán diariamente los datos siguientes:

- Cantidad y origen del *trigo país* adquirido.
- Cantidad de harina de *trigo país* obtenida tras la molienda.
- Cualquier otro dato que en cada momento la Agacal pueda considerar necesario para su labor.

Asimismo, en los quince primeros días de cada mes durante el período de comercialización, presentarán a la Agacal una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior, siendo suficiente con copia de los asientos que figuren en el mencionado libro.

c) Todas las firmas que tengan instalaciones inscritas para la elaboración y despacho de pan amparable llevarán un libro de control, según el modelo adoptado en el manual de calidad, en el cual figurarán los datos siguientes:

- Las adquisiciones de harina de *trigo país* y su origen, así como sus consumos diarios
- Diariamente, el número de hornadas y la cantidad de producto elaborado, con especificación de los distintos formatos y las ventas efectuadas;
- Cualquier otro dato que en cada momento la Agacal pueda considerar necesario para su labor.

Asimismo, en los quince primeros días de cada mes durante el período de comercialización, presentarán a la Agacal una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior, siendo suficiente con copia de los asientos que figuren en el mencionado libro.

2. La Agacal podrá solicitar cualquier otra declaración complementaria que considere oportuna para realizar de manera eficaz sus tareas.

3. Las declaraciones especificadas en el presente artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin ninguna referencia de carácter individual.

Artículo 15. Circulación del producto

Toda expedición de pan con pleno derecho a protección que se realice antes de su etiquetado reglamentario entre personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes registros, aún pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada de un volante de circulación, según se establezca en el manual de calidad, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

Artículo 16. Almacenaje y envasado del producto no protegido

Las instalaciones de elaboración y despacho que produzcan o envasen pan no protegido por la indicación geográfica protegida lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y, además, se someterán a las normas establecidas en el manual de calidad para efectuar su control, cumpliendo en todo momento las condiciones de elaboración, almacenaje y separación del producto, para garantizar, en todo caso, el origen y la calidad de los productos protegidos por la denominación.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 17. Registros del Consejo Regulador

El Consejo Regulador llevará los siguientes registros:

- a) Registro de parcelas de cultivo y almacenes de grano.
- b) Registro de molinos.
- c) Registro de instalaciones de elaboración y despacho.

Artículo 18. Registro de parcelas de cultivo y almacenes de grano

1. En el registro de parcelas de cultivo y almacenes de grano figuran los datos de los titulares y de las parcelas que se encuentren en la zona de producción delimitada para la indicación geográfica protegida que produzcan trigo de variedades y ecotipos gallegos destinados a la producción de harina para la producción de pan bajo el amparo de la IGP Pan gallego. También deben figurar los datos relativos a las instalaciones de almacenamiento, limpieza y acondicionado del grano.

2. En la inscripción figurarán los siguientes datos:

- Nombre del propietario (persona física o jurídica) y, de ser el caso, del colono, aparcerero, arrendatario o cualquier otro titular de derecho real o personal que lo faculte para gestionar la plantación, así como sus datos de contacto.

- Relación de las parcelas en las que esté prevista la producción de *trigo país* susceptible de ser amparado por la indicación geográfica protegida, identificadas mediante sus respectivas referencias en el Sistema de información geográfica de parcelas agrícolas (Sigpac).

- Cuántos otros datos sean necesarios para la calificación, localización y correcta identificación de las parcelas e instalaciones que se van a inscribir.

3. Además de los datos y documentación que se recogen en el número 2 anterior, se aportará la documentación justificativa de la inscripción en aquellos registros en que esta sea obligatoria para el ejercicio de la actividad.

Artículo 19. *Registro de molinos*

1. En el registro de molinos se inscribirán los datos de los propietarios y de las instalaciones empleadas en la molienda del trigo autóctono para obtener harina de *trigo país* destinada a la elaboración de pan acogido a la IGP Pan gallego.

2. En la inscripción figurarán los siguientes datos:

- Nombre o razón social de la persona física o jurídica titular de las instalaciones.

- Dirección o domicilio social.

- Localidad donde estén ubicadas sus instalaciones.

- Capacidad de molienda, almacenaje y, de ser el caso, de envasado.

- En el caso de sociedades, se exigirá su inscripción registral y el nombre del gerente o responsable.

- Si la empresa no es propietaria de los locales e instalaciones se hará constar en la solicitud de inscripción, acreditando documentalmente esta circunstancia y el título de uso, así como la identidad del propietario.

- Cuántos otros datos sean necesarios para la calificación, localización y correcta identificación de las instalaciones que pretendan inscribir.

3. Además de los datos y documentación que se recogen en el número 2 anterior, se aportará la documentación justificativa de la inscripción en aquellos registros en que esta sea obligatoria para el ejercicio de la actividad.

Artículo 20. Registro de instalaciones de elaboración y despacho

1. En el registro de instalaciones de elaboración y despacho se inscribirán los datos de los propietarios y de las instalaciones de fabricación del pan gallego, así como los de los locales de despacho que están bajo su titularidad. Solo se podrá producir pan protegido por la IGP Pan gallego en las instalaciones de elaboración inscritas en dicho registro, que deben situarse dentro del área de producción definida y cumplir las especificaciones establecidas en este pliego de condiciones y demás normas complementarias.

2. En la inscripción figurarán los siguientes datos:

- Nombre o razón social de la persona física o jurídica titular de las instalaciones.
- Dirección o domicilio social.
- Localidad donde estén ubicadas sus instalaciones.
- Capacidad de elaboración, de almacenaje y de envasado.
- En el caso de sociedades, se exigirá su inscripción registral y el nombre del gerente o responsable.
- Si la empresa no es propietaria de los locales e instalaciones se hará constar en la solicitud de inscripción, acreditando documentalmente esta circunstancia y el título de uso, así como la identidad del propietario.
- Cuántos otros datos sean necesarios para la calificación, localización y correcta identificación de las instalaciones que pretendan inscribir.

3. Además de los datos y documentación que se recogen en el número 2 anterior, se aportará la documentación justificativa de la inscripción en aquellos registros en que esta sea obligatoria para el ejercicio de la actividad.

Artículo 21. Procedimiento para la inscripción en los registros

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, aportando los datos, documentación y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando los impresos que se establezcan en el manual de calidad.

2. Formulada la petición, las solicitudes se transmitirán a la Agacal, a los efectos de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción.

3. De ser el caso, después del informe favorable de la Agacal, el Consejo Regulador entregará a la persona interesada un certificado acreditativo de la inscripción en el que se indicará la actividad o actividades para las cuales queda inscrito.

4. De acuerdo con lo establecido en el número 5 del artículo 8 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, la Agacal denegará, de forma motivada, la inscripción de aquellos solicitantes que no cumplan los requisitos establecidos, lo cual será comunicado al interesado por el Consejo Regulador.

5. La inscripción en estos registros no exime a los interesados del deber de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente, lo que deberá acreditarse con anterioridad a la inscripción en los registros del Consejo Regulador.

Artículo 22. Vigencia y renovación de las inscripciones

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos impuestos por las normas de la indicación geográfica y demás normativa de aplicación y deberá comunicarse cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender provisional o definitivamente las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, después de la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. Las inscripciones en los registros se renovarán cada 4 años en el caso de las parcelas de cultivo y almacenes de grano y cada año en el caso de los molinos y de las instalaciones de elaboración y despacho. La Agacal hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Artículo 23. Baja en los registros

1. La baja en los registros puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente. Una vez producida esta, deberá transcurrir un año para procederse a una nueva inscripción. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad.

2. Será motivo de baja la falta de actividad en la denominación por un período superior a dos años en el caso de los inscritos en el registro de parcelas de cultivo y almacenes de grano y en el de molinos y de un año en el caso de los inscritos en el registro de instalaciones de elaboración y despacho. Quedan exceptuados los casos de fuerza mayor debidamente justificados.

3. Quién sea dado de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

Derechos y deberes de los inscritos

Artículo 24. Derecho al uso de la denominación

1. Solo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritas sus parcelas de cultivo y los almacenes de grano de *trigo país*, los molinos para obtener harina de *trigo país* y las instalaciones de elaboración y despacho de pan en los registros indicados en el artículo 17 podrán destinar su producción a ser amparada por la indicación geográfica protegida Pan gallego.
2. Únicamente el *trigo país* que se obtenga de acuerdo con las condiciones establecidas en este reglamento, en el pliego de condiciones y en el manual de calidad, en las parcelas y por los productores inscritos en el correspondiente registro, podrá ser empleado para la elaboración de pan amparado por la indicación geográfica protegida Pan gallego.
3. Únicamente la harina de *trigo país* que se obtenga de acuerdo con las condiciones establecidas en este reglamento, en el pliego de condiciones y en el manual de calidad, en los molinos inscritos en el correspondiente registro, podrá ser empleada para la elaboración de pan amparado por la indicación geográfica protegida Pan gallego.
4. Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la indicación geográfica protegida Pan gallego las piezas de pan elaboradas de acuerdo con las condiciones establecidas en este reglamento, en el pliego de condiciones y en el manual de calidad y envasadas en las instalaciones inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador.
5. El derecho al uso de la indicación geográfica protegida Pan gallego y de sus símbolos, anagramas o logotipos en propaganda, publicidad, documentación, precintos y etiquetas es exclusivo de los operadores inscritos en los diferentes registros del Consejo Regulador y bajo la aprobación de este.

Artículo 25. Obligaciones generales

1. Por el mero hecho de la inscripción en los registros correspondientes, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento, así como en el manual de calidad. También estarán sometidos a los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente en materia de agricultura, el Consejo Regulador y la Agacal.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas inscritas deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

3. Las personas físicas y quien represente a las personas jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como miembros de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que sean nombrados.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 35 de este reglamento, el incumplimiento de lo indicado en los apartados 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta un año en los derechos del inscrito o su baja, después de la decisión del Pleno del Consejo Regulador, tras la instrucción del correspondiente expediente. La resolución de suspensión o baja podrá ser objeto de recurso ante la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 26. Marcas, nombres comerciales y razones sociales

La utilización por los inscritos en los registros del Consejo Regulador de marcas, nombres comerciales y razones sociales se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. De acuerdo con lo anterior, en caso de que una misma marca, nombre comercial o razón social sea utilizada para la comercialización de pan de la indicación geográfica protegida y pan de similares características que carezcan de dicha indicación geográfica, deberán introducirse en el etiquetado, presentación y publicidad de estos productos elementos suficientes que permitan diferenciar de forma clara y sencilla el producto con indicación geográfica del que no la tiene, para evitar, en todo caso, la confusión en los consumidores.

Artículo 27. Etiquetado

1. Las etiquetas de los productos amparados por la indicación geográfica protegida Pan gallego se ajustarán a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. En el etiquetado del pan amparado figurará la mención “Indicación geográfica protegida” y el nombre inscrito. Este requisito queda cumplido si se emplea en el

envasado el logotipo de la indicación geográfica al que se refiere el artículo 28. Estas menciones figurarán de manera destacada en la cara principal del envase en la que figurarán el resto de las menciones obligatorias. En el Manual de calidad se podrán recoger normas complementarias en relación con estas obligaciones.

3. En el etiquetado también figurará el logotipo europeo que identifica las indicaciones geográficas protegidas. Además, figurarán los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

4. En el etiquetado del pan procedente de determinadas localidades en las que su elaboración consiguiera una especial reputación, junto con las menciones a las que se refiere el punto 2 de este artículo podrá emplearse el nombre de esa localidad, pero siempre de manera subordinada y menos destacado. En el Manual de calidad se establecerán los requisitos y las normas complementarias relacionadas con el uso de estas menciones geográficas.

5. El etiquetado de los envases que se empleen para la comercialización de pan amparado deberá ser autorizado por el Consejo Regulador, que comprobará que se cumplen los requisitos específicos de la indicación geográfica protegida.

Artículo 28. Logotipo de la indicación geográfica

1. El Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Pan gallego* adoptará como logotipo el que figura en el anexo de este reglamento, en el que se recogen sus dos versiones, la gallega y la castellana.

2. Los establecimientos de venta al por menor y los de restauración que comercialicen producto amparado podrán utilizar el logotipo de la indicación geográfica para identificar los productos acogidos a su protección, haciéndolo siempre de manera que no dé lugar a la confusión del consumidor y de acuerdo con las normas que se recojan en el manual de calidad.

CAPÍTULO VII

El Consejo Regulador

Artículo 29. Naturaleza y ámbito competencial

1. El Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida *Pan gallego* es una corporación de derecho público a la cual se atribuye la gestión de la denominación, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, y demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad

jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. El ámbito competencial del Consejo Regulador está limitado a los productos protegidos por la denominación –en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenaje, envasado, circulación y comercialización– y a las personas inscritas en los diferentes registros.

3. El Consejo Regulador actuará en régimen de derecho privado, ejerciendo toda clase de actos de administración y gestión, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en que deberá observarse el derecho administrativo. Para estos efectos, de acuerdo con el artículo 32.5 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de gestión de los registros, de gestión y régimen de cuotas, la aprobación de etiquetas y la autorización de marcas, el régimen electoral y el régimen disciplinario, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas a derecho administrativo.

4. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador la ejercerá la consellería competente en materia de agricultura. De acuerdo con esto, la actividad del Consejo Regulador está sometida al control de la Administración, de acuerdo con lo establecido en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

5. Conforme los números 3 y 4 anteriores, las decisiones que adopten los órganos de gobierno del Consejo Regulador cuando ejerzan potestades administrativas podrán ser impugnadas ante la persona titular de la consellería competente en materia de agricultura en la forma y plazos establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Artículo 30. Órganos de gobierno del Consejo Regulador

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno, la Presidencia y la Vicepresidencia. Además, el Pleno podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

Artículo 31. El Pleno: composición y funciones

1. El Pleno está constituido por:

– 3 vocales en representación del sector productor, elegidos democráticamente por y entre los titulares de plantaciones inscritas en el registro de parcelas de cultivo y almacenes de grano.

– 2 vocales en representación del sector de los molinos, elegidos democráticamente por y entre los titulares de instalaciones inscritas en el registro de molinos.

– 5 vocales en representación del sector panadero, elegidos democráticamente por y entre los titulares de instalaciones inscritas en el registro de instalaciones de elaboración y despacho.

2. El Pleno actuará bajo la dirección de la persona que ejerza la presidencia, que también formará parte de él, y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, del secretario o secretaria del Consejo Regulador.

3. La consellería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos personas, que actuarán como delegadas de la Administración y que asistirán a las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

4. El régimen de funcionamiento y las funciones del Pleno, así como los derechos y deberes de sus miembros, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 32. *La Presidencia*

1. La Presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el Pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por que contar con la condición previa de vocal. En caso de que así sea, dejará su vocalía, que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la Presidencia, así como las causas de cese de su titular y demás cuestiones relativas a este órgano, serán las recogidas en el citado Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 33. *La Vicepresidencia*

1. El Consejo Regulador contará con una Vicepresidencia, que será desempeñada por la persona elegida por y entre los vocales del Pleno.

2. La persona que ejerza la Vicepresidencia sustituirá al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

3. La Vicepresidencia ejercerá, además, aquellas funciones que les sean delegadas por la Presidencia.

Artículo 34. *El personal del Consejo Regulador*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan gallego podrá contar con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 4/2007, de 18 de enero . En la contratación de personal adaptará su actuación a la Ley 16/2010, de 17 de diciembre, de organización y funcionamiento de la Administración general y del sector público autonómico de Galicia. También podrá firmar acuerdos y contratos con la Agacal para que esta le preste los servicios que libremente acuerden en relación con las funciones y actividades del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador contará con un secretario o secretaria, designado/a por el Pleno, que tendrá como misiones específicas las señaladas en el apartado 2 del artículo 28 del citado Decreto 4/2007, de 18 de enero. La persona que ocupe la secretaría podrá pertenecer al cuadro de personal del consejo o estar adscrita al de la Agacal.

CAPÍTULO VIII

Régimen económico y contable

Artículo 35. *Recursos económicos*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contar con los recursos económicos establecidos en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en su reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Conforme a la citada normativa, se establecen en este reglamento las siguientes cuotas que deberán abonar los inscritos:

a) Titulares de las parcelas de cultivo y almacenes de grano:

– Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

– Cuota de renovación del registro: se satisfará con una periodicidad cuatrienal, coincidiendo con la renovación de los datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

– Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación: se abonará anualmente y equivaldrá a un porcentaje del valor potencial teórico de la producción. En el caso de las parcelas de cultivo este valor se obtendrá como producto de la

superficie declarada, el rendimiento agronómico y el precio medio percibido por los agricultores, y en el caso de los almacenes, en función del valor del grano en origen.

b) Titulares de los molinos:

- Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

- Cuota de renovación del registro: se satisfará con periodicidad anual, coincidiendo con la renovación de datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

- Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación: será proporcional al valor de su producción y equivaldrá a un porcentaje del valor de la harina, calculado en función del precio medio de venta en origen.

c) Titulares de las instalaciones de elaboración y despacho:

- Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

- Cuota de renovación del registro: se satisfará con periodicidad anual, coincidiendo con la renovación de datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

- Cuota en función de la actividad del inscrito en la denominación: será proporcional al valor de su producción y equivaldrá a un porcentaje del valor del producto certificado, calculado en función del precio medio de venta en origen.

- Cuota por las contraetiquetas expedidas: será satisfecha por las instalaciones de elaboración y despacho que soliciten contraetiquetas y su importe será hasta el doble del valor material de producción y distribución.

3. El Pleno del Consejo Regulador, de acuerdo con los datos agronómicos y de mercado, fijará para cada campaña los rendimientos por unidad de superficie y el precio del producto al agricultor y a los molinos y panaderías, así como el de las contraetiquetas, para el cálculo de las cuotas correspondientes. También aprobará el valor de las cuotas de carácter fijo y los porcentajes que sirven de base para el cálculo de las variables, teniendo en cuenta los límites establecidos en el artículo 29 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

4. El Pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada una de las cuotas. En caso de que en dicho plazo no se realice el pago, la persona inscrita podrá ser suspendida en sus derechos en la denominación hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año la persona inscrita no liquidara la deuda, podrá ser dada de baja definitivamente, después de la instrucción del correspondiente

expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con los artículos 23 y 25.

Artículo 36. Régimen contable

El régimen contable del Consejo Regulador es el que se determina en el artículo 19 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 31 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

CAPÍTULO IX

Régimen electoral

Artículo 37. Régimen electoral del Consejo Regulador

El régimen electoral del Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan gallego es el contenido en las secciones primera y segunda del capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

CAPÍTULO X

Infracciones, sanciones y procedimiento

Artículo 38. Base legal

El régimen sancionador de la indicación geográfica protegida Pan gallego es el establecido en el título VI de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega. Complementan la disposición legal mencionada el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, por lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, la Ley 40/2015, de 1 de octubre, del régimen jurídico del sector público y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

ANEXO

Logotipo de la indicación geográfica protegida *Pan galego* / Pan gallego

Versión en gallego



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Versión en castellano



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



AZUL. Pantone Cyan



MARRÓN. Pantone 476