

Proxecto de Orde do.....de 2020 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan Galego e do seu Consello Regulador, e se nomea o Consello Regulador provisorio.

Trala remisión aos servizos da Comisión Europea do prego de condicións e a restante documentación necesaria para o rexistro da indicación xeográfica protexida Pan galego, esta foi inscrita no rexistro europeo de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas mediante o Regulamento de execución (UE) nº 2019/2182 da Comisión, do 16 de decembro de 2019, que se publicou no *Diario Oficial da Unión Europea* o 20 de decembro dese ano.

Por outra parte, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores establece, no seu artigo 4, que, unha vez remitido o expediente á Comisión Europea, por orde da persoa titular da consellería competente en materia de agricultura aprobarase o regulamento da indicación xeográfica e do seu consello regulador, que será publicado no *Diario Oficial de Galicia*.

Ademais, segundo o citado decreto, a dita orde recollerá tamén o nomeamento, de acordo coas propostas do sector, dos membros do Pleno do Consello Regulador, que terá carácter provisorio e estará encargado da posta en marcha da indicación xeográfica ata a celebración do proceso electoral polo que se constitúa o novo órgano de xestión.

De acordo co anterior, Fegapan, agrupación de produtores que instou no seu día o rexistro, presentou un borrador de regulamento para esta indicación xeográfica e para o seu Consello Regulador e unha proposta de membros para configurar o Consello Regulador provisorio, proposta á que se adheriron outras asociacións representativas dos sectores da produción de trigo, fariña e pan.

Por tanto, unha vez analizada a documentación presentada polo sector e de acordo co establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores,

DISPOÑO:

Artigo 1. Aprobación do Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan galego e do seu Consello Regulador

Apróbase o regulamento da indicación xeográfica protexida Pan galego e do seu Consello Regulador, que figura como anexo a esta disposición.

Artigo 2. Nomeamento do Consello Regulador provisorio

Noméase, por proposta do sector, o Consello Regulador da Indicación Xeográfica Protexida Pan Galego, con carácter provisorio ata que se celebren eleccións na forma determinada pola normativa vixente.

Queda formado polos membros seguintes:

Presidenta: Guadalupe Gómez Franco

Vogais polo sector da produción de trigo:

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

Vogais polo sector da produción de fariña:

- Manuel Da Cunha Pereira
- Manuel Brandariz González

Vogais polo sector das panadarías:

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

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

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

José González Vázquez
Conselleiro do Medio Rural

ANEXO

Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan galego e do seu Consello Regulador

CAPÍTULO I

Disposicións xerais

Artigo 1. Base legal da protección

De acordo co disposto no Regulamento (UE) 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, quedan amparados coa indicación xeográfica protexida Pan galego / Pan gallego as pezas de pan que, reunindo as características definidas neste regulamento, cumpran na súa produción e comercialización todos os requisitos esixidos polo prego de condicións que serviu de base para a inscrición desta indicación xeográfica no Rexistro de denominacións de orixe protexidas e de indicacións xeográficas protexidas e pola lexislación vixente.

Artigo 2. Extensión da protección

1. A indicación xeográfica protexida Pan galego quedará protexida fronte a un uso distinto ao regulado na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, neste regulamento e na demais normativa concordante.
2. A protección outorgada aplícase ao nome da indicación xeográfica tanto na súa versión en galego (Pan galego) como en castelán (Pan Gallego).

Artigo 3. Órganos competentes

1. A defensa da indicación xeográfica protexida Pan galego, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento, así como o fomento e control da calidade dos pans amparados quedan encomendados ao Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan galego, á Axencia Galega da Calidade Alimentaria (en diante Agacal), á Xunta de Galicia, ao Goberno de España e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano de control e certificación para os produtos da indicación xeográfica protexida Pan galego é a Agacal de acordo co disposto no artigo 15.1.c) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 66 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores en conexión co Decreto 52/2018, do 5 de abril, polo que se crea a Axencia Galega da Calidade Alimentaria.

Artigo 4. *Manual de calidade*

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do Pleno do Consello Regulador, o programa de control, os procedementos operativos, as instrucións técnicas e os formatos relativos ao proceso de control e certificación da indicación xeográfica protexida Pan galego, que serán integrados no manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas (en diante, manual de calidade).

CAPÍTULO II

Características do produto

Artigo 5. *Características do produto*

1. O Pan galego é un pan de codia de rotura triscante e de dureza variable en función do formato, miga esponxosa e alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con fariña de trigo brando (*Triticum aestivum*, L.), da cal unha parte procede de trigos cultivados na comunidade autónoma de Galicia pertencentes a variedades e ecotipos autóctonos galegos (os comunmente denominados *Trigo país* ou *Trigo galego*). A súa elaboración caracterízase pola utilización de masa nai e unha elevada cantidade de auga así como polos longos tempos de fermentación e cocción, esta última sempre en fornos con soleira de pedra ou outros materiais refractarios.

2. O pan amparado pola indicación xeográfica protexida Pan galego presentará as características seguintes:

— Forma: variable en función do formato de que se trate. Existen catro tipos de pezas, cun formato tradicional específico, que son:

- *Bolo* ou *fogaza*: de feitura redondeada e irregular, pode levar fendeduras na súa parte superior e a relación largo/longo aproxímase a 1/1. Outras variantes son: rematado na súa parte superior cun pequeno anaco redondeado de pan a modo de moño, e o de forma alongada cunha

relación largo/longo próxima a 1/2. As súas dimensións varían segundo o seu peso, que pode ser de 250, 500, 1.000, 1.500 gramos e outros formatos maiores.

- *Rosca*: de forma de aro irregular de aspecto aplanado. As súas dimensións varían en función do seu peso, que pode ser de 250, 500, 1.000 gramos e outros formatos maiores.
- *Bola ou Torta*: de formato redondeado e aplanado. Denomínase de distinta forma segundo a procedencia xeográfica e tradicionalmente cocíase antes que os bolos. Para este formato admítense pezas de 250, 500, 1.000 gramos e outros formatos maiores.
- *Barra*: con forma alongada, cunha lonxitude entre 40 e 60 cm. e un peso de 300 gramos.

Nos pesos dos diferentes formatos admitirase a tolerancia permitida pola lexislación xeral de aplicación.

— Codia:

- Cor: desde dourado a marrón escuro.
- Grosor: medio-groso, xeralmente de 3 mm a 10 mm. No caso da do formato barra o grosor oscila habitualmente entre 1 mm e 3 mm.
- Consistencia: triscante e de dureza variable en función do formato (maior dureza nos formatos bolo e rosca).

— Miga:

- Cor: de branco escuro a crema pálido.
- Textura: esponxosa.
- Alveolado: abundante, de tamaño e distribución irregular.

— Polo que se refire ao sabor e aroma, hai que sinalar que é un pan de sabor intenso a trigo cun punto lixeiramente ácido, e moi aromático. A súa forte codia actúa de protección, o que lle permite manter durante moitas horas a súa consistencia dura e crocante e a textura esponxosa da miga, polo que é habitual o seu consumo pasadas 48 horas desde a elaboración, e mesmo máis.

CAPÍTULO III

Producción

Artigo 6. *Zona de elaboración*

A área de elaboración do pan amparado pola indicación xeográfica protexida Pan galego abarca a totalidade da Comunidade Autónoma de Galicia.

Artigo 7. *Ingredientes*

As materias primas utilizadas serán a auga, a fariña, a masa nai, o fermento biolóxico comercial (*Saccharomyces cerevisiae*) e o sal. Todas as materias primas serán de boa calidade, sen impurezas e con características físico-químicas e organolépticas adecuadas, e cumprirán a lexislación vixente sobre elas. Non está permitido o uso de fermentos químicos nin de aditivos, ou fariñas que os conteñan.

a) Fariña

Empregarase unha mestura de fariña de ecotipos ou variedades de trigos autóctonos cultivados en Galicia, e de fariña de forza de trigos foráneos, Todos estes trigos pertencen á especie de trigo brando, *Triticum aestivum subespecie vulgare*.

Os trigos autóctonos de Galicia son un grupo diverso de ecotipos locais (de entre os que a día de hoxe se conseguiron seleccionar dúas variedades, que se rexistraron cos nomes de *Callobre* e *Caaveiro*) que teñen en común as seguintes características morfolóxicas e agronómicas que os diferencian das variedades comerciais alóctonas:

- Cana alta, con altura entre 120-170 cm. Sección oca
- Presenza de barbas
- Gran xeralmente de cor máis escura (coloreado)
- Espigas con menor densidade
- Producións inferiores nun 40-60%
- Gran con alta porcentaxe en proteína, pero cunha forza panadeira media-baixa

No seu caso, poderán ser autorizadas novas variedades que se rexistren como variedades de conservación (provenientes de ecotipos locais) e outras variedades comerciais, aínda que a súa talla sexa inferior á antes referenciada, se proveñen de programas de mellora xenética que conserven máis do 95% do acervo xenético de calquera trigo autóctono anterior.

A proporción da fariña de trigo autóctono na mestura pode ser variable segundo cada panadaría, pero esíxese un mínimo do 25 % para garantir a conservación das calidades intrínsecas destas fariñas.

A fariña de trigos autóctonos terá unha W entre 100 e 200, P/ L entre 0,25 e 0,70, e un contido en proteína superior ao 12%. A fariña de forza do resto de trigos foráneos deberá ter unha W superior a 300.

Con esta mestura de trigos autóctonos de alto contido proteico, de boa calidade de glute e máis extensibles, con trigos de gran forza e máis tenaces, conséguense pans máis esponxosos e de miga máis tenra.

b) Auga

Para que se manifesten as calidades da fariña autóctona é conveniente a utilización no amasado de augas brandas, como son as de Galicia. A cantidade para incorporar na masa será, como mínimo, de 75 litros por cada 100 kg de fariña.

c) Masa nai

A masa nai (tamén denominada formento ou lévedo) mestúrase durante o amasado coa auga, a fariña e o sal. A cantidade mínima de masa nai será o 15 % do peso da fariña amasada. A masa nai farase a partir dun pé de masa engadíndolle fariña, auga e, opcionalmente, sal. Unha vez feita a mestura deixarase transcorrer o tempo que, de acordo co bo facer do panadeiro, sexa necesario para obter unha masa nai de calidade óptima. Este tempo é variable en función da cantidade de pé de masa e de auga que leve e da temperatura.

d) Levadura biolóxica

Pódense engadir como máximo 15 gramos de lévedo biolóxico fresco comercial (*Saccharomyces cerevisiae*), prensada, ou o seu equivalente noutro formato, por cada quilogramo de fariña.

e) Sal

Na elaboración do Pan galego utilízase sal común de uso alimentario. Na dose para utilizar téñense en conta as recomendacións da O.M.S. e a estratexia NAOS en vigor, de maneira que se engade un máximo de 18 gramos de sal por cada quilogramo de fariña.

Artigo 8. *Elaboración*

1. O proceso de fabricación respectará o método tradicional, de xeito que a maioría das operacións se realizarán manualmente. Constará das seguintes fases:

- *Amasado*: Nesta fase, que pode ser manual ou mecánica, mestúranse todos os ingredientes. A fariña adóitase colocar na artesa ou na amasadora mecánica e engádesse a mestura de auga, sal e masa nai. Para facilitar a fermentación, pódense engadir levaduras que conteñan microorganismos típicos da fermentación do pan (*Saccharomyces cerevisiae*) segundo as cantidades máximas indicadas no artigo 7. O tempo de amasado, máis longo có habitual nos pans industriais, dependerá do tipo de amasadora.

- *Repouso en bloque* (repouso da masa sen dividir): Esta fase durará polo menos 60 minutos.

- *División*: Nesta fase, a masa divídese en porcións que adoitan tomar a forma de bólas (boleado) e que normalmente se deixan en repouso antes de darlles a forma final segundo o formato que se pretenda preparar. Está prohibido o uso de máquinas de división volumétricas e calquera outra que desgaseifique a masa e, en xeral, aquelas que afecten negativamente á súa calidade.

- *Repouso en bóla* (opcional)

- *Formado*: faise manualmente. Nesta fase, dáse á masa algúns dos formatos característicos definidos no artigo 5.2.

- *Repouso en pezas* (opcional)

- *Cocción*: Para a carga do forno e para a descarga posterior, pódense utilizar medios mecánicos. A duración da cocción é longa, maior canto maior é o tamaño da peza. O tempo estimado, para pezas de 1.000 gramos, é dunha hora. O tipo de forno empregado será o de soleira refractaria. A temperatura de cocción estará entre 180 e 270 °C.

- *Arrefriamento*: as pezas de pan, unha vez retiradas do forno, deben arrefriar un mínimo dunha hora en estantes de madeira ou outros materiais autorizados, para facilitar a perda de humidade, antes de proceder ao envasado e ao envío. O pan non pode estar sometido a ningún proceso de refrixeración ou conxelación antes de ser vendido.

2. Durante as fases de repouso prodúcese a fermentación. É unha fermentación de duración longa, cuxo tempo total varía en función da temperatura ambiente e da cantidade de lévedo utilizado. O tempo total acumulado de repouso non debe ser inferior a tres horas.

Para controlar os tempos de fermentación, tanto da masa nai como da propia masa, poderán utilizarse equipos de frío, pero sempre se traballará con temperaturas superiores a 0 °C.

Artigo 9. *Envasado e etiquetado*

As pezas de pan protexidas pola IXP Pan galego serán expeditas, envasadas e etiquetadas en pezas enteiras. Permítese o corte ou troceado no punto de venda das pezas de formatos iguais ou superiores a 1.500 gramos se se fai en presenza das persoas consumidoras.

Os envases utilizados deberán ser novos, limpos e individualizados para cada peza de pan e deben ser ademais de materiais adecuados para favorecer unha correcta ventilación, conservación e transporte do produto.

O envasado deberá realizarse nos establecementos inscritos no rexistro de establecementos de elaboración e despacho. Procurarase realizar xusto antes da venda, para que o pan manteña mellor a frescura e a codia se conserve o máis triscante posible.

CAPÍTULO IV

Control e certificación

Artigo 10. *Autocontrol*

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade dos distintos operadores inscritos nos correspondentes rexistros da indicación xeográfica protexida Pan galego. Estes operadores deberán contar no seu proceso produtivo con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións deste regulamento, do prego de condicións e do manual de calidade.

Artigo 11. *Control e certificación*

1. A Agacal realizará o control e certificación das pezas de pan acollidas á indicación xeográfica protexida Pan galego.
2. Todas as persoas, físicas ou xurídicas, titulares de bens inscritos nos rexistros, as parcelas de cultivo, almacéns de gran, muíños e instalacións de elaboración e despacho e os produtos estarán sometidas ao control levado a cabo pola Agacal co obxecto de verificar que os produtos que posúan a indicación xeográfica protexida Pan galego cumpran os requisitos deste regulamento, do prego de condicións e demais normativa aplicable.
3. Os controis basearanse en inspeccións ou auditorías das parcelas de cultivo, almacéns de gran, muíños e instalacións de elaboración e despacho, revisión da

documentación e un control do cumprimento dos parámetros físicos descritos neste regulamento.

Poderá procederse, ademais, á realización de análises multirresiduos no trigo cultivado. A súa finalidade será comprobar que os valores obtidos nos praguicidas investigados se atopan por baixo dos límites máximos de residuos (LMR) fixados pola lexislación vixente para este cultivo.

Tamén se poderán realizar análises para verificar as características das distintas fariñas empregadas na elaboración do pan galego así como analíticas do propio pan.

4. No manual de calidade recolleranse as normas que permitan o perfecto control do pan e mesmo tamén das partidas defectuosas ou non certificadas, de xeito que se garanta a orixe e calidade do produto amparado pola indicación xeográfica protexida Pan galego.

5. As pezas de pan amparado pola indicación xeográfica protexida con destino ao consumo levarán, ademais da etiqueta comercial correspondente a cada envasador, unha contraetiqueta numerada que será controlada pola Agacal, de acordo coas normas establecidas no manual de calidade. O dito distintivo será colocado, en todo caso, antes da expedición e de forma que non permita unha segunda utilización.

Artigo 12. *Produto non conforme*

1. No caso de que se constate calquera tipo de incumprimento nas características do pan ou que na súa produción, elaboración ou envasado non se cumpriron os preceptos deste regulamento, do manual de calidade e das demais disposicións legais que lles afecten, as pezas de pan non poderán comercializarse baixo a indicación xeográfica. Neste caso, a Agacal poderá emitir unha *non conformidade*, que será comunicada ao interesado para que a corrixa no prazo que se estableza. Antes da finalización dese prazo, o interesado deberá comunicar á Agacal as medidas correctoras adoptadas. Sen prexuízo do anterior, cando as irregularidades detectadas así o aconsellen, a Agacal poderá suspender temporalmente a certificación ata que a empresa adopte as medidas correctoras necesarias, sen que esta suspensión teña carácter de sanción.

2. Cando as irregularidades detectadas pola Agacal poidan ser constitutivas de infracción, este dará conta dos feitos á consellería competente en materia de agricultura para a incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador.

3. As pezas de pan non consideradas aptas para seren amparadas poderán ser utilizadas para obter outros produtos ou para consumo directo se a alteración ou defecto non constitúe perigo para o consumo. Nese caso poderán comercializarse sen

o amparo da indicación xeográfica protexida e sempre baixo a supervisión do órgano de control.

Artigo 13. *Control dos volumes de produción*

A Agacal verificará en cada campaña as cantidades de trigo producido, as de fariña empregadas, así como as cantidades de pezas de pan certificado pola indicación xeográfica protexida que foron expedidas ao mercado por cada firma inscrita no rexistro de instalacións de elaboración e despacho e a súa capacidade produtiva.

A Agacal verificará nas instalacións de elaboración a correcta relación do pan producido coas cantidades de fariña de *trigo país* adquiridas aos muíños. Nos muíños comprobará as cantidades de *trigo país* mercadas aos produtores inscritos no rexistro de parcelas de cultivo e almacéns de gran e a coherencia entre a cantidade de *trigo país* destinado á moenda e a fariña obtida. Tamén comprobará a coherencia entre as cantidades producidas e declaradas por cada agricultor e os rendementos das parcelas inscritas cultivadas na campaña.

Artigo 14. *Declaracións e rexistros para o control*

1 Co obxecto de poder controlar os procesos do cultivo de *trigo país*, moenda para a obtención da fariña de *trigo país*, elaboración e expedición do pan, así como os volumes de existencias e canto sexa necesario para poder acreditar a orixe e a calidade das pezas de pan certificadas pola indicación xeográfica protexida, as persoas físicas ou xurídicas titulares das parcelas de cultivo, almacéns de gran, muíños e das instalacións de elaboración e despacho estarán obrigadas a cumprir coas seguintes formalidades:

a) Todos os titulares de parcelas de cultivo que produzan trigo de variedades e ecotipos autóctonos galegos destinado á produción de fariña de *trigo país* para a elaboración de pan acollido á IXP Pan galego presentarán á Agacal as seguintes declaracións anuais:

1º. Declaración de sementeira, na cal se especificará:

- Superficie sementada.
- Cantidade e procedencia da semente.
- Datos de identificación das parcelas utilizadas con tal fin.
- Calquera outro dato que en cada momento a Agacal poida considerar necesario para o seu labor.

2º. Declaración de colleita, na cal se especificará:

- Datos de identificación das parcelas

- Cantidade e tipo (se é o caso) de *trigo país* colleitado.

- Calquera outro dato que en cada momento a Agacal poida considerar necesario para o seu labor.

b) Todos os muíños para a obtención de fariña de *trigo país* levarán un libro de control, segundo o modelo adoptado no manual de calidade, no cal figurarán diariamente os datos seguintes:

- Cantidade e procedencia do *trigo país* adquirido.

- Cantidade de fariña de *trigo país* obtida trala moenda.

- Calquera outro dato que en cada momento a Agacal poida considerar necesario para o seu labor.

Así mesmo, nos quince primeiros días de cada mes durante o período de comercialización, presentarán á Agacal unha declaración onde se reflictan todos os datos do mes anterior, sendo suficiente con copia dos asentos que figuren no mencionado libro.

c) Todas as firmas que teñan instalacións inscritas para a elaboración e despacho de pan amparable levarán un libro de control, segundo o modelo adoptado no manual de calidade, no cal figurarán os datos seguintes:

- As adquisicións de fariña de *trigo país* e a súa procedencia, así como os seus consumos diarios

- Diariamente, o número de fornadas e a cantidade de produto elaborado, con especificación dos distintos formatos e as vendas efectuadas;

- Calquera outro dato que en cada momento a Agacal poida considerar necesario para o seu labor.

Así mesmo, nos quince primeiros días de cada mes durante o período de comercialización, presentarán á Agacal unha declaración onde se reflictan todos os datos do mes anterior, sendo suficiente con copia dos asentos que figuren no mencionado libro.

2. A Agacal poderá solicitar calquera outra declaración complementaria que considere oportuna para realizar de xeito eficaz as súas tarefas.

3. As declaracións especificadas no presente artigo non poderán facilitarse nin publicarse máis que de forma xeral, sen referencia ningunha de carácter individual.

Artigo 15. *Circulación do produto*

Toda expedición de pan con dereito a protección que se realice antes da súa etiquetaxe regulamentaria entre persoas físicas ou xurídicas inscritas nos correspondentes rexistros, aínda pertencentes á mesma razón social, deberá ir acompañada dun volante de circulación, segundo se estableza no manual de calidade, ademais da documentación requirida pola lexislación vixente.

Artigo 16. *Almacenaxe e envasamento do produto non protexido*

As instalacións de elaboración e despacho que produzan ou envasen pan non protexido pola indicación xeográfica protexida farano constar expresamente no momento da súa inscrición e, ademais, someteranse ás normas establecidas no manual de calidade para efectuar o seu control, cumprindo en todo momento as condicións de elaboración, almacenaxe e separación do produto, para garantir, en todo caso, a orixe e a calidade dos produtos protexidos pola denominación.

CAPÍTULO V

Rexistros

Artigo 17. *Rexistros do Consello Regulador*

O Consello Regulador levará os seguintes rexistros:

- a) Rexistro de parcelas de cultivo e almacéns de gran.
- b) Rexistro de muíños.
- c) Rexistro de instalacións de elaboración e despacho.

Artigo 18. *Rexistro de parcelas de cultivo e almacéns de gran*

1. No rexistro de parcelas de cultivo e almacéns de gran figuran os datos dos titulares e das parcelas que se atopen na zona de produción delimitada para a indicación xeográfica protexida que produzan trigo de variedades e ecotipos galegos destinados á produción de fariña para a produción de pan baixo o amparo da IXP Pan galego. Tamén deben figurar os datos relativos ás instalacións de almacenamento, limpeza e acondicionado do gran.

2. Na inscrición figurarán os seguintes datos:

- Nome do propietario (persoa física ou xurídica) e, de ser o caso, do colono, parceiro, arrendatario ou calquera outro titular de dereito real ou persoal que o faculte para xestionar a plantación, así como os seus datos de contacto.

- Relación das parcelas nas que estea prevista a produción de *trigo país* susceptible de ser amparado pola indicación xeográfica protexida, identificadas mediante as súas respectivas referencias no Sistema de información xeográfica de parcelas agrícolas (Sixpac).

- Cantos outros datos sexan necesarios para a cualificación, localización e correcta identificación das parcelas e instalacións que se van inscribir.

3. Ademais dos datos e documentación que se recollen no número 2 anterior, achegarase a documentación xustificativa da inscrición naqueles rexistros en que esta sexa obrigatoria para o exercicio da actividade.

Artigo 19. *Rexistro de muíños*

1. No rexistro de muíños inscribíranse os datos dos propietarios e das instalacións empregadas na moenda do trigo autóctono para obter fariña de *trigo país* destinada á elaboración de pan acollido á IXP Pan galego.

2. Na inscrición figurarán os seguintes datos:

- Nome ou razón social da persoa física ou xurídica titular das instalacións.
- Enderezo ou domicilio social.
- Localidade onde estean situadas as súas instalacións.
- Capacidade de moenda, almacenaxe e, de ser o caso, de envasamento.
- No caso de sociedades, esixírase a súa inscrición rexistral e o nome do xerente ou responsable.

- Se a empresa non é propietaria dos locais e instalacións farase constar na solicitude de inscrición, acreditando documentalmente esta circunstancia e o título de uso, así como a identidade do propietario.

- Cantos outros datos sexan necesarios para a cualificación, localización e correcta identificación das instalacións que pretendan inscribir.

3. Ademais dos datos e documentación que se recollen no número 2 anterior, achegarase a documentación xustificativa da inscrición naqueles rexistros en que esta sexa obrigatoria para o exercicio da actividade.

Artigo 20. *Rexistro de instalacións de elaboración e despacho*

1. No rexistro de instalacións de elaboración e despacho inscribíranse os datos dos propietarios e das instalacións de fabricación do pan galego, así como os dos locais de despacho que están baixo a súa titularidade. Só se poderá producir pan protexido pola

IXP Pan galego nas instalacións de elaboración inscritas no dito rexistro, que deben situarse dentro da área de produción definida e cumprir as especificacións establecidas neste prego de condicións e demais normas complementarias.

2. Na inscrición figurarán os seguintes datos:

- Nome ou razón social da persoa física ou xurídica titular das instalacións.
- Enderezo ou domicilio social.
- Localidade onde estean situadas as súas instalacións.
- Capacidade de elaboración, de almacenaxe e de envasamento.
- No caso de sociedades, esixirase a súa inscrición rexistral e o nome do xerente ou responsable.
- Se a empresa non é propietaria dos locais e instalacións farase constar na solicitude de inscrición, acreditando documentalmente esta circunstancia e o título de uso, así como a identidade do propietario.
- Cantos outros datos sexan necesarios para a cualificación, localización e correcta identificación das instalacións que pretendan inscribir.

3. Ademais dos datos e documentación que se recollen no número 2 anterior, achegarse a documentación xustificativa da inscrición naqueles rexistros en que esta sexa obrigatoria para o exercicio da actividade.

Artigo 21. Procedemento para a inscrición nos rexistros

1. As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador, achegando os datos, documentación e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes, utilizando os impresos que se establezan no manual de calidade.
2. Formulada a petición, as solicitudes transmitíranse á Agacal, para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.
3. De ser o caso, despois do informe favorable da Agacal, o Consello Regulador entregará á persoa interesada un certificado acreditativo da inscrición no que se indicará a actividade ou actividades para as cales queda inscrito.
4. De acordo co establecido no número 5 do artigo 8 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, a Agacal denegará, de forma motivada, a inscrición daqueles solicitantes que non cumpran os requisitos establecidos, o cal será comunicado ao interesado polo Consello Regulador.
5. A inscrición nestes rexistros non exime os interesados da obriga de inscribirse naqueles outros que, con carácter xeral, estean establecidos na lexislación vixente, o

que deberá acreditarse con anterioridade á inscrición nos rexistros do Consello Regulador.

Artigo 22. Vixencia e renovación das inscricións

1. Para a vixencia das inscricións nos correspondentes rexistros será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos impostos polas normas da indicación xeográfica e demais normativa de aplicación e deberá comunicarse calquera variación que afecte aos datos achegados coa inscrición. O Consello Regulador poderá suspender provisoria ou definitivamente as inscricións cando os seus titulares non se atean a tales prescricións, despois da instrución e resolución do correspondente expediente.

2. As inscricións nos rexistros renovaranse cada 4 anos no caso das parcelas de cultivo e almacéns de gran e cada ano no caso dos muíños e das instalacións de elaboración e despacho. A Agacal fará as comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.

Artigo 23. Baixa nos rexistros

1. A baixa nos rexistros pode ser voluntaria ou consecuencia da incoación e resolución dun expediente. Unha vez producida esta, deberá transcorrer un ano para procederse a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.

2. Será motivo de baixa a falta de actividade na denominación por un período superior a dous anos no caso dos inscritos no rexistro de parcelas de cultivo e almacéns de gran e no de muíños e dun ano no caso dos inscritos no rexistro de instalacións de elaboración e despacho. Quedan exceptuados os casos de forza maior debidamente xustificados.

3. Quen sexa dado de baixa nun rexistro deberá cumprir as obrigas pendentes co Consello Regulador.

CAPÍTULO VI

Dereitos e obrigas dos inscritos

Artigo 24. Dereito ao uso da denominación

1. Só as persoas físicas ou xurídicas que teñan inscritas as súas parcelas de cultivo e os almacéns de gran de *trigo país*, os muíños para obter fariña de *trigo país* e as instalacións de elaboración e despacho de pan nos rexistros indicados no artigo 17

poderán destinar a súa produción a ser amparada pola indicación xeográfica protexida Pan galego.

2. Unicamente o *trigo país* que se obteña de acordo coas condicións establecidas neste regulamento, no prego de condicións e no manual de calidade, nas parcelas e polos produtores inscritos no correspondente rexistro, poderá ser empregado para a elaboración de pan amparado indicación xeográfica protexida Pan galego.

3. Unicamente a fariña de *trigo país* que se obteña de acordo coas condicións establecidas neste regulamento, no prego de condicións e no manual de calidade, nos muíños inscritos no correspondente rexistro, poderá ser empregada para a elaboración de pan amparado indicación xeográfica protexida Pan galego.

4. Do mesmo xeito, só poderán obter o amparo da indicación xeográfica protexida Pan galego as pezas de pan elaboradas de acordo coas condicións establecidas neste regulamento, no prego de condicións e no manual de calidade e envasadas nas instalacións inscritas no correspondente rexistro do Consello Regulador.

5. O dereito ao uso da indicación xeográfica protexida Pan galego e dos seus símbolos, anagramas ou logotipos en propaganda, publicidade, documentación, precintos e etiquetas é exclusivo dos operadores inscritos nos diferentes rexistros do Consello Regulador e baixo a aprobación deste.

Artigo 25. *Obrigas xerais*

1. Polo mero feito da inscrición nos rexistros correspondentes, as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento do disposto neste regulamento, así como no manual de calidade. Tamén estarán sometidos aos acordos que, dentro das súas competencias, adopten a consellería competente en materia de agricultura, o Consello Regulador e a Agacal.

2. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder ou para se poderen beneficiarse dos servizos que preste o Consello Regulador, as persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.

3. As persoas físicas e quen represente as persoas xurídicas inscritas nos rexistros do Consello Regulador están obrigadas a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membros das mesas ou outros órganos electorais nas ocasións en que sexan nomeados.

4. Sen prexuízo do establecido no artigo 35 deste regulamento, o incumprimento do indicado nas alíneas 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período

de ata un ano nos dereitos do inscrito ou a súa baixa, despois da decisión do Pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser obxecto de recurso perante a consellería competente en materia de agricultura.

Artigo 26. *Marcas, nomes comerciais e razóns sociais*

A utilización polos inscritos nos rexistros do Consello Regulador de marcas, nomes comerciais e razóns sociais axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega así como no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. De acordo co anterior, no caso de que unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización de pan da indicación xeográfica protexida e pan de similares características que carezan da dita indicación xeográfica, deberán introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes que permitan diferenciar de xeito claro e sinxelo o produto con indicación xeográfica do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nos consumidores.

Artigo 27. *Etiquetado*

1. As etiquetas dos produtos amparados pola indicación xeográfica protexida Pan galego axustaranse ao disposto na lexislación vixente en materia de etiquetado así como ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.
2. No etiquetado do pan amparado figurará a mención “Indicación xeográfica protexida” e o nome rexistrado. Este requisito queda cumprido se se emprega no envasado o logotipo da indicación xeográfica ao que se refire o artigo 28. Estas mencións figurarán de xeito destacado na cara principal do envase na que figurarán o resto das mencións obrigatorias. No Manual de calidade poderanse recoller normas complementarias en relación con estas obrigas.
3. No etiquetado tamén figurará o logotipo europeo que identifica as indicacións xeográficas protexidas. Ademais, figurarán os datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente.
4. No etiquetado do pan procedente de determinadas localidades nas que a súa elaboración acadase unha especial reputación, xunto coas mencións ás que se refire o punto 2 deste artigo poderá empregarse o nome desa localidade, pero sempre de xeito subordinado e menos destacado. No Manual de calidade estableceranse os requisitos e as normas complementarias relacionadas co uso destas mencións xeográficas.

5. O etiquetado dos envases que se empreguen para a comercialización de pan amparado deberá ser autorizado polo Consello Regulador, que comprobará que se cumpren os requisitos específicos da indicación xeográfica protexida.

Artigo 28. Logotipo da indicación xeográfica

1. O Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan galego adoptará como logotipo o que figura no anexo deste regulamento, no que se recollen as súas dúas versións, a galega e a castelá.

2. Os establecementos de venda polo miúdo e os de restauración que comercialicen produto amparado poderán utilizar o logotipo da indicación xeográfica para identificar os produtos acollidos á súa protección, facéndoo sempre de xeito que non dea lugar á confusión do consumidor e de acordo coas normas que se recollan no manual de calidade.

CAPÍTULO VII

O Consello Regulador

Artigo 29. Natureza e ámbito competencial

1. O Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan galego é unha corporación de dereito público á cal se atribúe a xestión da denominación, coas funcións que determina a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, e demais normativa que lle sexa de aplicación. Ten personalidade xurídica propia, autonomía económica e plena capacidade de obrar para o cumprimento dos seus fins.

2. O ámbito competencial do Consello Regulador está limitado aos produtos protexidos pola denominación –en calquera das súas fases de produción, elaboración, almacenaxe, envasamento, circulación e comercialización– e ás persoas inscritas nos diferentes rexistros.

3. O Consello Regulador actuará en réxime de dereito privado, exercendo toda clase de actos de administración e xestión, agás nas actuacións que impliquen o exercicio de potestades ou funcións públicas, en que deberá observarse o dereito administrativo. Para estes efectos, de acordo co artigo 32.5 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, enténdese que están suxeitas a dereito administrativo as actuacións do Consello Regulador en materia de xestión dos rexistros, de xestión e réxime de cotas,

a aprobación de etiquetas e a autorización de marcas, o réxime electoral e o réxime disciplinario, así como a responsabilidade patrimonial que derive das súas actuacións suxeitas a dereito administrativo.

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo con isto, a actividade do Consello Regulador está sometida ao control da Administración, de acordo co establecido nos artigos 18 a 21 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30 a 33 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

5. Consonte os números 3 e 4 anteriores, as decisións que adopten os órganos de goberno do Consello Regulador cando exerzan potestades administrativas poderán ser impugnadas ante a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura na forma e prazos establecidos na Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas.

Artigo 30. Órganos de goberno do Consello Regulador

Os órganos de goberno do Consello Regulador son o Pleno, a Presidencia e a Vicepresidencia. Ademais, o Pleno poderá crear comisións para tratar ou resolver asuntos específicos.

Artigo 31. O Pleno: composición e funcións

1. O Pleno está constituído por:

- 3 vogais en representación do sector produtor, elixidos democraticamente por e entre os titulares de plantacións inscritas no rexistro de parcelas de cultivo e almacéns de gran.

- 2 vogais en representación do sector dos muíños, elixidos democraticamente por e entre os titulares de instalacións inscritas no rexistro de muíños.

- 5 vogais en representación do sector panadeiro, elixidos democraticamente por e entre os titulares de instalacións inscritas no rexistro de instalacións de elaboración e despacho.

2. O Pleno actuará baixo a dirección da persoa que exerza a presidencia, que tamén formará parte del, e contará coa asistencia, con voz pero sen voto, do secretario ou secretaria do Consello Regulador.

3. A consellería competente en materia de agricultura poderá designar ata dúas persoas, que actuarán como delegadas da Administración e que asistirán ás reunións do Pleno con voz pero sen voto.

4. O réxime de funcionamento e as funcións do Pleno, así como os dereitos e deberes dos seus membros, serán os contidos no capítulo IV do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 32. *A Presidencia*

1. A Presidencia do Consello Regulador será exercida pola persoa que elixa o Pleno, co voto favorable da maioría dos seus membros.

2. O presidente ou presidenta non ten por que contar coa condición previa de vogal. No caso de que así sexa, deixará a súa vogalía, que será ocupada polo seu substituto legal, de acordo co establecido no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

3. As funcións da Presidencia, así como as causas de cesamento do seu titular e demais cuestións relativas a este órgano, serán as recollidas no citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 33. *A Vicepresidencia*

1. O Consello Regulador contará cunha Vicepresidencia, que será desempeñada pola persoa elixida por e entre os vogais do Pleno.

2. A persoa que exerza a Vicepresidencia substituirá o presidente ou presidenta nos casos de ausencia, enfermidade ou vacante.

3. A Vicepresidencia exercerá, ademais, aquelas funcións que lles sexan delegadas pola Presidencia.

Artigo 34. *O persoal do Consello Regulador*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan galego poderá contar co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal adaptará a súa actuación á Lei 16/2010, do 17 de decembro, de organización e funcionamento da Administración xeral e do sector público autonómico de Galicia. Tamén poderá asinar acordos e contratos co Agacal para que este lle preste os servizos que libremente acorden en relación coas funcións e actividades do Consello Regulador.

2. O Consello Regulador contará cun secretario ou secretaria, designado/a polo Pleno, que terá como misións específicas as sinaladas na alínea 2 do artigo 28 do citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. A persoa que ocupe a secretaría poderá pertencer ao cadro de persoal do consello ou estar adscrita ao do Agacal.

CAPÍTULO VIII

Réxime económico e contable

Artigo 35. *Recursos económicos*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador poderá contar cos recursos económicos establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no seu regulamento de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Conforme a citada normativa, establécense neste regulamento as seguintes cotas que deberán aboar os inscritos:

a) Titulares das parcelas de cultivo e almacéns de gran:

- Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

- Cota de renovación do rexistro: satisfarase cunha periodicidade cuadrienal, coincidindo coa renovación dos datos do rexistro e a correspondente visita de inspección.

- Cota en función da actividade do inscrito na denominación: aboarase anualmente e equivalerá a unha porcentaxe do valor potencial teórico da produción. No caso das parcelas de cultivo este valor obterase como produto da superficie declarada, o rendemento agronómico e o prezo medio percibido polos agricultores, e no caso dos almacéns, en función do valor do gran en orixe.

b) Titulares dos muíños:

- Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

- Cota de renovación do rexistro: satisfarase con periodicidade anual, coincidindo coa renovación de datos do rexistro e a correspondente visita de inspección.

- Cota en función da actividade do inscrito na denominación: será proporcional ao valor da súa produción e equivalerá a unha porcentaxe do valor da fariña, calculado en función do prezo medio de venda en orixe.

c) Titulares das instalacións de elaboración e despacho:

- Cota de inscrición: satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

- Cota de renovación do rexistro: satisfarase con periodicidade anual, coincidindo coa renovación de datos do rexistro e a correspondente visita de inspección.

– Cota en función da actividade do inscrito na denominación: será proporcional ao valor da súa produción e equivalerá a unha porcentaxe do valor do produto certificado, calculado en función do prezo medio de venda en orixe.

– Cota polas contra-etiquetas expedidas: será satisfeita polas instalacións de elaboración e despacho que soliciten contra-etiquetas e o seu importe será ata o dobre do valor material de produción e distribución.

3. O Pleno do Consello Regulador, de acordo cos datos agronómicos e de mercado, fixará para cada campaña os rendementos por unidade de superficie e o prezo do produto ao agricultor e aos muíños e panadarías, así como o das contra-etiquetas, para o cálculo das cotas correspondentes. Tamén aprobará o valor das cotas de carácter fixo e as porcentaxes que serven de base para o cálculo das variables, tendo en conta os límites establecidos no artigo 29 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará o prazo para o pagamento de cada unha das cotas. No caso de que no devandito prazo non se realice o pagamento, a persoa inscrita poderá ser suspendida nos seus dereitos na denominación ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano a persoa inscrita non liquidase a débeda, poderá ser dada de baixa definitivamente, logo da instrución do correspondente expediente, sen prexuízo da obrigabilidade do seu pagamento de acordo cos artigos 23 e 25.

Artigo 36. Réxime contable

O réxime contable do Consello Regulador é o que se determina no artigo 19 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e máis no artigo 31 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

CAPÍTULO IX

Réxime electoral

Artigo 37. Réxime electoral do Consello Regulador

O réxime electoral do Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan galego é o contido nas seccións primeira e segunda do capítulo VI do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

CAPÍTULO X

Infraccións, sancións e procedemento

Artigo 38. *Base legal*

O réxime sancionador da indicación xeográfica protexida Pan galego é o establecido no título VI da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega. Complementan a disposición legal mencionada o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 39/2015, do 1 de outubro, do procedemento administrativo común das administracións públicas a Lei 40/2015, do 1 de outubro, do réxime xurídico do sector público e cantas disposicións estean vixentes no seu momento sobre a materia.

ANEXO

Logotipo da indicación xeográfica protexida Pan galego / *Pan gallego*

Versión en galego



INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Versión en castelán



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



AZUL. Pantone Cyan



MARRÓN. Pantone 476