

FICHA TÉCNICA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA
PAN GALEGO / PAN GALLEGO

Creación: Rexistrada mediante o Regulamento de Execución (UE) 2019/2182 da Comisión do 16 de decembro de 2019 (DOUE 20.12.2019).

Regulamentación: Pola Orde do 20 de xullo de 2020 aprobouse o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan Galego/Pan Gallego e do seu consello regulador (DOG núm. 150 do 28.07.2020).

URL do Prego de condicións:

https://agacal.xunta.gal/sites/default/files/calidade-alimentaria/panaderia-e-reposteria/Pliego_condiciones_IGP_PAN_GALEGO_mayo_2018_C_.pdf

Enderezo: Avenida do Camiño francés nº 10, baixo. 15703-Santiago de Compostela
Tel: 881 997 279
Correo electrónico: ixppangalego@gmail.com

Presidencia: Marcial Grela Rodríguez

Rexistros a 31 de decembro de 2024:

Produtores de trigo:	80
Produtores activos no 2024:	27
Superficie sementada:	286 ha
Muíños:	6
Almacéns de gran	1
Fornos:	21

Volume de actividade ano 2024:

Produción certificada:	112.769	kg
Valor económico estimado:	451.000	€

Zona amparada pola IXP "Pan galego" / "Pan gallego"

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

Produto protexido pola "Pan galego" / "Pan gallego"

O pan amparado pola IXP "Pan galego" / "Pan gallego" está elaborado con fariña de trigo, necesariamente da especie de trigo brando, *Triticum aestivum* subespecie *vulgare*, da cal, como mínimo un 25% é fariña de ecotipos ou variedades de trigos autóctonos cultivados en Galicia.

A súa elaboración caracterízase pola utilización de masa nai e unha grande cantidade de auga, así como por longos tempos de levedo e cocción, esta última sempre en fornos con soleira de pedra ou outros materiais refractarios.

Características

O pan galego ten un sabor intenso a trigo cun punto lixeiramente ácido e é moi aromático. Ten unha codia de consistencia triscante e cor desde dourada a marrón escura e un grosor medio de entre 3 e 10 mm, que na barra pode ser menor. A miga é de cor desde branca escura a crema pálida, con textura esponxosa e alveolado abundante e irregular.

Presentacións:

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.
- ✓ 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. 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.

