

**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](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](mailto:ixppangalego@gmail.com)

**Presidencia:** Marcial Grela Rodríguez

**Rexistros a 31 de decembro de 2023:**

Produtores de trigo:	72
Produtores activos no 2023:	25
Superficie sementada:	288 ha
Muíños:	7
Almacéns de gran	1
Fornos:	22

**Volume de actividade ano 2023:**

Produción certificada:	109.398	kg
Valor económico estimado:	416.000	€

## **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.

Evolución da produción amparada pola IXP Pan galego (tm)

