



Indicación
Xeográfica
Protexida
Pan Galego

Guía básica



**pan
Galego**

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA



XUNTA DE GALICIA

1. Que é a IXP Pan Galego?

As Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas son instrumentos de regulación da Unión Europea para a defensa de determinados produtos tradicionais típicos dun territorio que teñen determinadas características de calidade que lles confiren unha reputación no mercado.

A Indicación Xeográfica Protexida (IXP) Pan Galego protexe o **pan de trigo elaborado de xeito tradicional en Galicia. Este pan posúe unha calidade diferencial debida á orixe e características dos seus ingredientes e á súa forma de elaboración.**

Os seus atributos de calidade específicos derivan do cumprimento dun prego de condicións, que será controlado pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), o que supón unha garantía da súa autenticidade para as persoas consumidoras.



1. Que é a IXP Pan Galego?	2	5. Rexistros	9
2. Por que crear unha indicación xeográfica protexida para o pan?	3	5.1. Rexistro de parcelas de cultivo	
3. Características do Pan Galego	4	5.2. Rexistro de muiños	
3.1. Formas permitidas		5.3. Rexistro de instalacións de elaboración e despacho	
3.2. Codia e miga		6. Como obter a certificación	10
3.3. Zona de elaboración		7. Dereitos e obrigas	11
3.4. Ingredientes		8. Uso dos termos no etiquetado, presentación e publicidade	13
3.5. Proceso de elaboración		8.1 Distintivos	
3.6. Envasado e etiquetado		9. O Consello Regulador da IXP Pan Galego	14
4. Control e certificación	8	9.1. Funcións	
		9.2 Réxime económico	

2. Por que crear unha Indicación Xeográfica Protexida para o pan?

A IXP Pan Galego inscribiuse no rexistro europeo de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas en xaneiro do 2020. Isto supuxo a culminación dun longo traballo e a satisfacción dunha aspiración do sector panadeiro de Galicia que vén de tempo atrás.

Esta necesidade dun selo de calidade para o pan viuse acrecentada nos últimos anos, nos que as panaderías tradicionais están a comprobar como o seu negocio decae pola forte penetración no mercado do pan precocido conxelado, as clásicas baguettes, elaboradas en grandes instalacións industriais e quentadas en fornos eléctricos nos puntos de venda para servilas «acabadas de facer» ás persoas consumidoras.

Parecía necesario **dotar os panadeiros e panadeiras tradicionais dalgún instrumento que lles permitise valorizar o produto elaborado seguindo as prácticas tradicionais nas pequenas panaderías familiares** que se contan por centenaes ao longo da xeografía galega. Ese instrumento é a indicación xeográfica protexida Pan galego / Pan gallego.

Optouse por esta solución fronte á alternativa de rexistrar diferentes indicacións xeográficas para os pans de determinadas localidades que teñen adquirido sona nos mercados galegos, xa que parece tecnicamente máis correcto e cunha forza comercial moi superior. Esta nova indicación xeográfica é **compatible coa existencia da IXP Pan de Cea**, rexistrada xa en 2005 como primeira indicación

xeográfica europea de pan e que ampara un pan cunhas características específicas que o diferencian do pan que se elabora habitualmente no resto de Galicia.

A certificación baixo a IXP vai **permitir ao Pan Galego diferenciarse no mercado**, o que se traducirá nunha vantaxe competitiva.

Para a Consellaría do Medio Rural este é un proxecto estratéxico, na medida en que **afecta a un gran número de pequenas empresas distribuídas por todo o territorio e nomeadamente nas zonas rurais**, e que vai demandar unha importante cantidade de trigo país —no prego de condicións contéplase que, cando menos, o 25 % da fariña debe ter esa procedencia—. Isto pode significar un **notable incremento da superficie cultivada de trigo**, unha mellora das rendas dos agricultores e, consecuentemente, unha medida importante de cara a frear o abandono do rural.

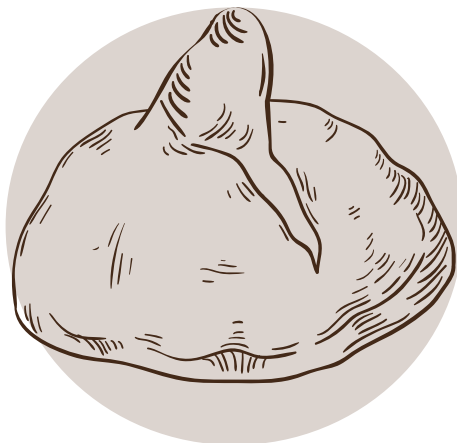
3. Características do Pan Galego

Para ser considerado Pan Galego, o pan deberá ter as seguintes características:

3.1. Formas permitidas

Bolo ou fogaza

- ▶ Feitura redondeada e **irregular**
- ▶ Pode levar **fendeduras** na súa parte superior
- ▶ A relación **largo/longo** aproxímase a **1/1**.
- ▶ Pode ser de **250, 500, 1.000, 1.500 gramos** e outros formatos maiores

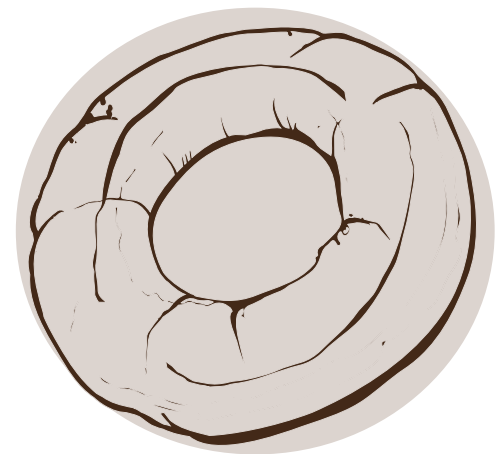
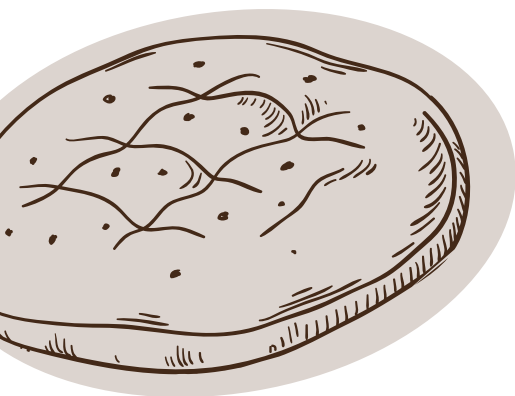


Outras variantes:

- ▶ Rematado na súa parte superior cun pequeno anaco redondeado de pan a modo de **moño**
- ▶ De forma **alongada** cunha relación largo/longo próxima a 1/2

Bola ou torta

- ▶ Formato **redondeado** e **aplanado**.
- ▶ Admítense pezas de **250, 500, 1.000 gramos** e outros formatos maiores.



Rosca

- ▶ Forma de **aro irregular** de aspecto aplanado.
- ▶ Pode ser de **250, 500, 1.000 gramos** e outros formatos maiores

Barra

- ▶ Forma **alongada**
- ▶ Lonxitude entre **40 e 60 cm**.
- ▶ Peso de **300 gramos**.





3.2. Características da codia e da miga

Codia

- ▶ Cor: desde **dourado** a **marrón escuro**.
- ▶ Grosor: **medio-groso**, xeralmente de 3 mm a 10 mm. No formato barra, oscila entre 1 e 3 mm.
- ▶ Consistencia: **triscante**, de dureza variable segundo o formato (maior dureza no bolo e na rosca)

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.

Miga

- ▶ Cor: de **branca escura** a **crema pálido**.
- ▶ Textura: **esponxosa**.
- ▶ **Alveolado: abundante**, de tamaño e distribución irregular.

Sabor e aroma

- ▶ Sabor **intenso** a **trigo**
- ▶ Lixeiramente **ácido**
- ▶ Moi **aromático**

3.3. Zona de elaboración

- ▶ A totalidade da **Comunidade Autónoma de Galicia**



3.4. Ingredientes

Non está permitido o uso doutros ingredientes non recollidos neste apartado e, especificamente, **non se permiten os fermentos químicos nin os aditivos ou fariñas que os conteñan.**

Só se permiten os seguintes ingredientes:

Fariña

O Pan Galego será elaborado con fariña de trigo, necesariamente da especie de trigo brando, *Triticum aestivum* subespecie vulgare, da cal, como mínimo un 25% será fariña de ecotipos ou variedades de trigos autóctonos cultivados en Galicia, e un máximo do 75% será fariña de forza de trigos foráneos.

Fariña de trigo autóctono (mínimo 25%)

Os ecotipos ou variedades de trigo autóctono, cultivado en Galicia, teñen as seguintes características, 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

A día de hoxe hai dúas variedades rexistradas, **Calobre** e **Caaveiro**, se ben no futuro poden rexistrarse outras.

Esta fariña terá unha **W entre 100 e 200, P/L entre 0,25 e 0,70**, e un contido en **proteína superior ao 12%**.

Fariña de forza de trigos foráneos

Deberá ter unha **W superior a 300.**

Auga

É conveniente a utilización de **augas brandas**, como son as de Galicia.

A cantidade de auga para incorporar na masa debe ser, como mínimo, de **75 litros por cada 100 kg de fariña.**

Masa nai (tamén denominada formento, requento ou lévedo)

Faise a partir dun pé de masa engadíndolle fariña, auga e, opcionalmente, sal.

A **cantidade mínima de masa nai será o 15% do peso da fariña** amasada.

Levadura biolóxica (opcional)

Permítense como **máximo 15 gramos de levadura biolóxica fresca comercial** (*Saccharomyces cerevisiae*) prensada, ou o seu equivalente noutro formato, por cada quilogramo de fariña.

Sal común de uso alimentario

Un **máximo de 18 gramos** de sal por cada quilogramo de fariña.

3.5. Proceso de elaboración

Na fabricación respectarase o método tradicional, de xeito que a maioría das operacións deben realizarse manualmente.



1. Amasado

O tempo de amasado é máis longo que o habitual nos pans industriais.



2. Repouso en bloque (sen dividir a masa)

Esta fase durará polo menos **60 minutos**.



3. División (tamén chamada boleado)

Está **prohibido o uso de máquinas**

de división volumétricas e calquera outra que desgasifique a masa e, en xeral, aquelas que afecten negativamente á súa calidade.



4. Repouso en bóla (opcional)



5. Formado

Debe facerse de xeito manual. Dáse á masa algún dos **formatos autorizados**.



6. Repouso en pezas (opcional)

► O tempo total acumulado nas

fases de repouso non pode 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**.



7. Cocción

► Poden empregarse **medios mecánicos para a carga no forno e para a descarga** posterior.

► O tempo de cocción estimado é **dunha hora** para pezas de 1 Kg.

► O tipo de forno será de **soleira refractaria**.

► A temperatura de cocción será de **entre 180 e 270 °C**.



8. Arrefriamento

► Unha vez retiradas do forno, as pezas deben **arrefriar un mínimo dunha hora**, para facilitar a perda

de humidade, antes de proceder ao envasado e ao envío.

► Prohíbese calquera proceso de refrixeración ou conxelación antes da venda.

3.6. Envasado e etiquetado

- ▶ As pezas inferiores a 1.500 gramos serán expedidas, envasadas e etiquetadas en **pezas enteiras**.
- ▶ Permítese o **corte** no punto de venda das pezas de formatos iguais ou superiores a 1.500 gramos **se se fai en presenza das persoas consumidoras**. Antes do seu fraccionamento, a peza deberá estar correctamente envasada e identificada.
- ▶ 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.
- ▶ Os **envases utilizados deberán ser novos, limpos e individualizados** para cada peza e serán de materiais adecuados para unha correcta ventilación, conservación e transporte.



4. Control de certificación

Os controis de **calidade e rastrexabilidade** sobre o produto serán responsabilidade dos distintos **operadores**. Deberán contar con sistemas de traballo que permitan asegurar a rastrexabilidade do produto e o cumprimento das especificacións do regulamento, do prego de condicións e do manual de calidade da IXP Pan Galego.

A **Agacal** realizará o **control e a certificación**. Os controis basearanse en inspeccións ou auditorías das parcelas de cultivo e instalacións, na revisión da documentación e no control do cumprimento das especificacións do pan.

Tamén se verificará a relación entre as cantidades de trigo producido, as de fariña e as de pan certificado pola IXP.

As pezas de pan amparado pola IXP con destino ao consumo levarán, ademais da etiqueta comercial correspondente a cada envasador, unha **contraetiqueta numerada** controlada pola Agacal de acordo coas normas do manual de calidade. Será colocada sempre antes da expedición e de forma que non permita unha segunda utilización.

5. Rexistros

Os rexistros afectan aos tres tipos de operadores do proceso: **produción e almacenamento** de trigo país, **produción de fariñas** e **elaboración** de Pan Galego.

5.1. Rexistro de parcelas de cultivo do trigo país e almacéns do gran

Para que o trigo país poida ser utilizado na elaboración do Pan Galego, a parcela de procedencia deberá estar inscrita neste rexistro.

Igualmente deberán rexistrarse as instalacións de almacenado de trigo, sexan do propio produtor ou ben sexan dun operador almacenista.

📄 **Datos a facilitar:** Nome de quen ostente a propiedade e a relación das parcelas (Sixpac), entre outros así como, de ser o caso, a situación e características das instalacións de almacenamento, limpeza e acondicionado do gran.

🔄 As inscricións neste rexistro **renovaranse cada 4 anos**.

5.2. Rexistro de muíños

Para que a fariña elaborada con trigo país poida utilizarse na elaboración do Pan Galego, o muíño deberá estar inscrito neste rexistro.

📄 **Datos a facilitar:** Nome de quen ostente a titularidade das instalacións e o seu enderezo ou domicilio social, capacidade de moenda, almacenaxe e, de ser o caso, de envasamento, entre outros.

🔄 As inscricións neste rexistro **renovaranse cada ano**.

5.3. Rexistro de instalacións de elaboración e despacho

No rexistro de panadarías inscribíranse os datos dos titulares e das instalacións de fabricación do Pan de galego, así como os dos locais de despacho que estean baixo a súa titularidade.

📄 **Datos a facilitar:** Nome de quen ostente a titularidade das instalación e o seu enderezo ou domicilio social, capacidade de elaboración, almacenaxe e de envasamento, entre outros.

🔄 As inscricións neste rexistro **renovaranse cada ano.**

6. Como obter a certificación

Para obter a certificación cómpre inscribirse no rexistro correspondente.

1) Consultar a información necesaria

A través do **Consello Regulador**, ou ben a través da Agacal (no correo **agacal.certificacion@xunta.gal** ou no teléfono **881 997 279**).

A Agacal porá a disposición da persoa solicitante o **cartafol de inscrición**, que contén o Regulamento e prego de condicións da IXP Pan Galego, as condicións esixibles aos operadores, a guía de certificación e outras informacións de interese, xunto co formulario de inscrición no rexistro, as instrucións para cubri-lo e a documentación adicional que se require.

2) Presentar o formulario de inscrición e a documentación complementaria.

As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador, e poderán presentarse no Consello Regulador ou na Agacal, por correo electrónico ou postal ou ben de xeito presencial:

Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal)

Departamento de Protección da Calidade Diferenciada

Avda. do Camiño Francés, nº 10-baixo
15703 Santiago de Compostela, A Coruña

Teléfono: **881 997 279**

Fax: **981 546 676**

Correo electrónico:

agacal.certificacion@xunta.gal

Tamén se poden presentar a través da Sede electrónica da Xunta de Galicia.

<https://sede.xunta.gal/tramites-e-servizos/solicitud-xenerica>

3) Verificación da documentación por parte da Agacal.

4) Visita para verificar o cumprimento dos requisitos.

5) A Agacal ditamina sobre a inscrición e informa ao Consello Regulador.

O Consello Regulador, no caso de ditame favorable da Agacal, entregará á persoa interesada un certificado acreditativo da inscrición no que se indicará a actividade ou actividades para as cales queda inscrito.

⚠ A inscrición nos 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.

🔄 Para manter a certificación, é preciso realizar **auditorías periódicas**.

7. Dereitos e obrigas

7.1. Dereitos xerais

Só as persoas e entidades inscritas nos rexistros correspondentes que cumpran as condicións establecidas poderán fornecer de trigo, fariña e pan para ser certificadas baixo a indicación xeográfica protexida Pan Galego.

Poderán tamén facer uso da indicación xeográfica protexida Pan Galego e dos seus símbolos, anagramas ou logotipo en propaganda, publicidade, documentación, precintos e etiquetas, de forma exclusiva.

7.2. Obrigas xerais

- ▶ Cumprimento do disposto no regulamento e no manual de calidade, así como dos acordos que adopten a consellería competente en materia de agricultura, o Consello Regulador e a Agacal.
- ▶ Estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.
- ▶ Colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos órganos de goberno do Consello Regulador.

7.3. Obrigas dos produtores de trigo país

Presentarán á Agacal as seguintes declaracións anuais:

Declaración de sementeira:

- ▶ 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.

Declaración de colleita:

- ▶ 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.

No caso de almacenistas non produtores de trigo país:

- ▶ Declaración mensual de trigo país almacenado:
- ▶ A cantidade e procedencia do trigo país adquirido. Especificarase co nivel de detalle suficiente para relacionar os produtores e as súas parcelas coas existencias en cada momento.

7.4. Obrigas dos muiños para a obtención de fariña de trigo país

Levarán un **libro de control**, no cal figurarán diariamente:

- ▶ A cantidade e procedencia do trigo país adquirido.
- ▶ A 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.

7.5. Obrigas de quen elabora e despacha o pan

Levará un **libro de control**, no cal figurarán:

- ▶ 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.

Cando as instalacións de elaboración e despacho produzan tamén **pan non protexido** por esta indicación xeográfica, deberán facelo constar ao inscribirse no rexistro e cumprir o manual de calidade para garantir a perfecta separación entre o dous tipos de produto.

En particular, deberán introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes para diferenciar de xeito claro e sinxelo o produto con indicación xeográfica do que non a ten, evitando a confusión nas persoas consumidoras.

8. Uso dos termos no etiquetado, presentación e publicidade

No etiquetado do pan amparado figurará a **mención «indicación xeográfica protexida» e o nome rexistrado**. Este requisito non é necesario se se emprega no envasado o logotipo da indicación xeográfica.

Estas mencións figurarán de xeito destacado na cara principal do envase, co resto das mencións obrigatorias.

No etiquetado figurará o **logotipo europeo** que identifica as indicacións xeográficas protexidas, e tamén os datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente.

No caso do pan procedente de **determinadas localidades onde a súa elaboración acadou unha especial reputación**, xunto ás mencións ás que se refire o parágrafo anterior poderán empregarse no etiquetado os nomes das localidades (de xeito subordinado e menos destacado).

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.



9. O Consello Regulador da IXP Pan Galego

O Consello Regulador da IXP Pan Galego é unha corporación de dereito público á cal se atribúe a xestión da denominación.

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.

A actividade do Consello Regulador está sometida ao control da Administración, exercendo a tutela administrativa a consellería competente en materia de agricultura a través da Agacal.

9.1. Órganos e funcións

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.

O Pleno está constituído pola Presidencia e 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 dos muíños**, elixidos democraticamente por e entre os titulares de instalacións inscritas no rexistro de muíños.
- ▶ **5 vogais en representación do sector industrial**, elixidos democraticamente por e entre os titulares de instalacións inscritas no rexistro instalacións de elaboración e de despacho.

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



9.2 Réxime económico

O pleno do Consello Regulador establecerá os **importes e os prazos para o cobro das cotas**. Establécense as seguintes cotas a boar:

a) Titulares das parcelas de cultivo:

- ▶ **Cota de inscrición:** satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.
- ▶ **Cota de renovación do rexistro:** satisfarase cunha periodicidade cuadrienal .
- ▶ **Cota en función da actividade do inscrito na denominación:** aboarase anualmente e equivalerá a unha porcentaxe do valor potencial teórico da produción, obtido como produto da superficie declarada, o rendemento agronómico e o prezo medio percibido polos agricultores.

b) Almacenistas non produtores de trigo

- ▶ **Cota de inscrición:** satisfarase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.
- ▶ **Cota de renovación do rexistro:** satisfarase con periodicidade anual,
- ▶ **Cota en función da actividade do inscrito na denominación:** aboarase anualmente e será proporcional ao valor da súa produción e equivalerá a unha porcentaxe do valor do gran, calculado en función do prezo medio de venda en orixe.

c) 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.
- ▶ **Cota en función da actividade do inscrito na denominación:** aboarase anualmente e 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.

d) 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.
- ▶ **Cota en función da actividade do inscrito na denominación:** aboarase anualmente e 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 do pan.
- ▶ **Cota polas contraetiquetas expedidas:** será satisfeita polas instalacións de elaboración e despacho que soliciten contraetiquetas e o seu importe será ata o dobre do valor material de produción e distribución.

Máis información

Agacal. Axencia Galega
da Calidade Alimentaria

Camiño Francés 10, baixo

15781 Santiago de Compostela

881 997 279 | agacal.certificacion@xunta.gal

experienciasdecalidade.xunta.gal

