

III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

RESOLUCIÓN do 18 de decembro de 2015, da Dirección Xeral de Gandaría, Agricultura e Industrias Agroalimentarias, pola que se dá publicidade á solicitude de inscrición no rexistro comunitario da indicación xeográfica protexida Pan Galego/Pan Gallego.

Con data do 22 de xullo de 2015, a Federación Galega de Panaderías (Fegapan) solicitou a inscrición no rexistro comunitario da indicación xeográfica protexida Pan Galego/Pan Gallego, de conformidade co establecido no Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios.

Unha vez examinada a solicitude e completada a documentación, de acordo co indicado no punto 3 do artigo 49 do dito regulamento, o expediente debe someterse a un procedemento de oposición dentro do Estado membro, garantindo unha publicación adecuada da solicitude e establecendo un prazo razoable durante o cal calquera persoa física ou xurídica que posúa un interese lexítimo e estea establecida ou resida no seu territorio poida declarar a súa oposición á dita solicitude.

En desenvolvemento dun precepto que, co mesmo teor, recollía a anterior normativa europea reguladora da materia, o Goberno de España ditou o Real decreto 1335/2011, do 3 de outubro, polo que se regula o procedemento para a tramitación das solicitudes de inscrición das denominacións de orixe protexidas e das indicacións xeográficas protexidas no rexistro comunitario e a oposición a elas. No seu artigo 9 establécese que, para as denominacións de orixe e indicacións xeográficas en cuxo ámbito territorial se circunscriba a unha comunidade autónoma, o órgano competente desta publicará no BOE un anuncio da solicitude de rexistro e, cando menos nunha páxina web oficial, o prego de condicións e o documento único do produto. O anuncio publicado no BOE deberá incluír o enderezo da dita páxina web, onde se atoparán estes documentos.

Por outra parte, con base nas competencias da Comunidade Autónoma galega en materia de denominacións de orixe, a Xunta de Galicia ditou 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. O seu artigo 4, alínea 1, dispón tamén a publicación da solicitude no DOG e no BOE, para a apertura dun prazo de dous meses para a presentación de oposicións.



Polo exposto e no exercicio das competencias que teño atribuídas de acordo co artigo 4 do citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro,

RESOLVO:

Dar publicidade á solicitude de inscrición da indicación xeográfica protexida Pan Galego/Pan Gallego mediante a publicación no *Diario Oficial de Galicia* do documento único, de acordo co formato establecido no anexo I do Regulamento de execución (UE) nº 668/2014 da Comisión, do 13 de xuño de 2014, que establece as normas de desenvolvemento do Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios. O dito documento único figura como anexo desta resolución. Tamén se dará publicidade da solicitude mediante un anuncio no *Boletín Oficial del Estado*, que incluírá un vínculo á páxina web da Consellería do Medio Rural onde se atopará o contido do prego de condicións e do dito documento único. Desde o día seguinte ao da publicación máis tardía de ambas iniciárase o cómputo de dous meses para que calquera persoa física ou xurídica que estea establecida ou resida legalmente en España, cuxos lexítimos intereses considere afectados, poida opoñerse ao dito rexistro mediante a correspondente declaración de oposición, dirixida á Dirección Xeral de Gandaría, Agricultura e Industrias Agroalimentarias (Edificios administrativos de San Caetano, s/n, 15781 Santiago de Compostela), da Consellería do Medio Rural, de acordo co establecido no artigo 4 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Santiago de Compostela, 18 de decembro de 2015

Belén M^a do Campo Piñeiro
Directora xeral de Gandaría, Agricultura e Industrias Agroalimentarias

ANEXO
Documento único

PAN GALEGO/PAN GALLEGO

Nº UE:

IXP (X) DOP ()

1. Nome.

Pan Galego/Pan Gallego.

2. Estado membro ou terceiro país.

España.



3. Descrición do produto agrícola ou alimenticio.

3.1. Tipo de produto.

Clase 2.3. Produtos de panadaría, pastelería, repostaría e galletaría.

3.2. Descrición do produto que se designa coa denominación indicada no punto 1.

O Pan Galego ou Pan Gallego é un pan de codia dura e triscante, miga esponxosa e alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con fariña de trigo branco (*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.

Presenta as características seguintes:

– Forma: existen catro tipos de pezas, cun formato tradicional específico, que son:

- «Bolo» ou «fogaza»: de feitura arredondada 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 arredondado de pan a xeito 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 500, 1.000 e 1.500 gramos.

- «Rosca»: de forma de aro irregular de aspecto aplanado. As súas dimensións varían en función do seu peso, que pode ser de 500 e 1.000 gramos.

- «Bola ou «torta»: de formato arredondado e aplanado. Denomínase de distinta forma segundo a procedencia xeográfica e tradicionalmente cocíase antes que os bolos. Para este formato admítense pezas de 500 e de 1.000 gramos.

- «Barra»: con forma alongada, cunha lonxitude entre 40 e 60 cm e un peso de 300 gramos.

– Codia:

- Cor: desde dourada a marrón escura.



- Grosor: medio-groso, xeralmente de 3 mm a 10 mm. No caso da de formato “barra” o grosor oscila habitualmente entre 1 mm e 3 mm.

- Consistencia: dura e triscante.

- Miga:

- Cor: de branca escura a crema pálida.

- Textura: esponxosa.

- Alveolado: abondoso, de tamaño e distribución irregular.

- Características organolépticas: 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 triscante e a textura esponxosa da miga, polo que é habitual o seu consumo pasadas 48 horas desde a elaboración, e mesmo máis.

3.3. Pensos (unicamente no caso de produtos de orixe animal) e materias primas (unicamente no caso dos produtos transformados):

As materias primas utilizadas son auga, fariña, masa nai, fermento biolóxico comercial e sal.

A elaboración tradicional deste pan caracterízase pola utilización dunha mestura de fariña de trigos autóctonos cultivados en Galicia (mínimo 25 %), que lle dan o sabor e aroma característicos, con fariña de trigos foráneos, que lle proporcionan maior forza panadeira (fariñas de forza, cun valor W superior ou igual a 300).

A cantidade de auga que se incorpore na masa será como mínimo de 70 litros por cada 100 kg de fariña. As augas do territorio delimitado caracterízanse por ser brandas.

A cantidade mínima de masa nai será o 15 % do peso da fariña amasada. A masa nai farase a partir dun pé de masa e terá como mínimo 12 horas de fermentación.

Pódense engadir como máximo 15 gramos de fermento biolóxico fresco comercial (*Saccharomyces cerevisiae*), prensado ou en po, por cada quilogramo de fariña.



Engádese un máximo de 18 gramos de sal por cada quilogramo de fariña.

3.4. Fases específicas da produción que deben levarse a cabo na zona xeográfica definida.

Todas as operacións de elaboración deben realizarse na área xeográfica delimitada.

O proceso de elaboración respecta o método tradicional, de maneira que todas as operacións –excepto a amasadura, que pode ser mecanizada– realízanse de forma manual. Consta das seguintes fases:

a) Amasadura: o tempo de amasadura, máis longo que o habitual nos pans industriais, dependerá do tipo de amasadora. A masa non superará os 25 °C ao final da amasadura.

b) Repouso en bloque (repouso da masa sen dividir).

c) División.

d) Repouso en bola (opcional).

e) Formaxe: realízase de forma manual. Nesta fase á masa dáselle algún dos formatos característicos.

f) Repouso en peza (opcional).

g) Cocción: a súa duración 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 utilizado será de soleira refractaria. A temperatura de cocción estará entre 180 e 250 °C.

h) Arrefriamento: as pezas de pan, unha vez sacadas do forno, débense arrefriar un mínimo dunha hora en andeis de madeira ou outros materiais autorizados, para facilitar a perda de humidade, antes de proceder ao seu envasamento e expedición. O pan non poderá ser sometido a ningún proceso de refrixeración ou conxelación antes da súa comercialización.

i) Envasamento e etiquetaxe: as pezas de pan protexidas pola IXP Pan Galego/Pan Gallego serán expedidas envasadas e etiquetadas, en pezas enteiras.



Durante as fases de repouso prodúcese a fermentación. É unha fermentación de duración longa. Para iso, o tempo total acumulado de repouso non debe ser inferior a dúas horas e media.

A exigencia do envasamento nas instalacións de elaboración e despacho xustifícase na necesidade de preservar as condicións de hixiene do produto fronte a fontes de contaminación. Neste sentido, podería dicirse que a operación de envasamento forma parte do proceso de elaboración do produto.

3.5. Normas especiais sobre o corte en rebanadas, a raladura, o envasamento, etc. do produto a que se refire o nome rexistrado.

O pan é envasado en pezas enteiras para a súa comercialización.

3.6. Normas especiais sobre a etiquetaxe do produto a que se refire o nome rexistrado.

Os envases utilizados para as pezas de pan comercializadas baixo o amparo da IXP Pan Galego/Pan Gallego, tras a certificación destas como aptas de acordo coas prescricións do prego de condicións, deberán levar, ademais da etiquetaxe comercial propia do elaborador, unha etiqueta de codificación alfanumérica e numeración correlativa (contraetiqueta), que será utilizada baixo a supervisión do órgano de control. Na dita contraetiqueta figurará o logotipo oficial da indicación xeográfica protexida que se recolle a continuación:



4. Descrición sucinta da zona xeográfica.

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



5. Vínculo coa zona xeográfica.

O rexistro desta indicación xeográfica baséase tanto en determinadas características específicas ligadas ao medio, cos seus factores naturais e humanos, como na reputación alcanzada.

5.1. Reputación.

Na literatura gastronómica galega hai destacadas referencias a este produto. Pero tamén o pan está presente noutras formas da cultura galega, como na literatura xeral, no cancionero popular ou na arte pictórica.

Durante séculos o pan que se consumía na maior parte de Galicia elaborábase fundamentalmente con centeo e, tras a chegada do millo procedente de América, tamén con este novo cereal. As condicións edafoclimáticas do territorio galego só eran favorables para o cultivo do trigo en áreas moi concretas, localizadas en determinados vales e chairas máis fértiles. Por iso, o pan de trigo, o «pan branco», era un ben escaso, xeralmente só ao alcance dos máis podentes, de maneira que as clases populares terían que conformarse con consumilo en ocasións festivas.

Con todo, e aínda que en Galicia se seguen elaborando hoxe moi bos pans con fariñas de millo ou de centeo, combinadas ou non con fariña de trigo en diferentes proporcións, o pan galego que actualmente ten o recoñecemento en todo o mercado español é fundamentalmente pan de trigo. A xeneralización da elaboración deste pan galego a base de fariñas nas cales se combinan trigos autóctonos e trigos foráneos, é relativamente recente, e prodúcese principalmente a partir de mediados do século pasado, unha vez que comeza a recuperación económica en España tras a guerra civil. É a partir desa época cando empezan a despregar unha intensa actividade os profesionais da panadaría, desde cuxos fornos tiñan que fornecer este elemento tan básico da dieta diaria a unha poboación en continuo crecemento e que vai mellorando aos poucos o seu poder adquisitivo. Pero este pan é herdeiro dos seus antecesores de centeo ou de millo, e beneficiouse do saber facer tradicional dos panadeiros que elaboraban antigamente os seus pans principalmente con fariñas deses cereais. O resultado é que, froito desa tradición, hoxe existen en Galicia multitude de panadarías distribuídas por todo o seu territorio nas cales se elaboran uns pans que, aínda que adoptan diversos formatos, teñen como nexo común unha determinada forma de elaboración artesanal, así como uns ingredientes e unhas características de calidade específicas.



A reputación do pan galego serviu para facelo merecente do recoñecemento que supón a súa inclusión no Inventario español de produtos tradicionais, publicado polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación en 1996, onde figura co nome de hogaza gallega. Hogaza é o nome na lingua castelá do formato máis característico do pan galego, formato coñecido en Galicia máis habitualmente como «bolo».

5.2. Vínculo co medio natural.

a) Características específicas da área xeográfica: medio físico e factor humano.

Nun percorrido de norte a sur por Galicia pásase dun clima oceánico a outro suboceánico. Por outra banda, a orografía galega está moldada con suaves montañas e conta cunha importante rede fluvial, o que lle valeu o sobrenome do «país dos mil ríos», cuxos cursos están balizados de innumerables muíños, que son outra mostra máis do vínculo desta terra co pan. Ademais, a combinación dun clima chuvioso coas rochas de orixe paleozoico deron lugar á formación de solos ácidos e pouco desenvolvidos. En consonancia cos tipos dos solos, as augas de Galicia caracterízanse tamén por ser brandas, con baixos contidos de cal.

O cultivo de trigo, aínda que moi minguado, mantén a súa importancia en determinadas áreas onde se dan condicións adecuadas de clima e chan. Nos últimos anos, a necesidade dos panadeiros de dispor de materia prima de calidade para as súas elaboracións está a facer renacer o interese por este cultivo.

No relativo ao factor humano, hai que indicar que o pan galego segue a elaborarse como outrora, de forma artesanal, de acordo co saber facer tradicional que se foi transmitindo de xeración en xeración. A combinación en diferentes proporcións, segundo o bo entender do panadeiro, de fariñas procedentes de trigos galegos con trigos foráneos; o uso de masa nai; os longos tempos de repouso para que se produza unha fermentación lenta; a realización manual das pezas, cos seus formatos característicos; o uso dos antigos fornos de pedra quentados con leña, ou a súa versión actual, fornos que utilizan outros combustibles ou eléctricos, pero con soleira refractaria; os longos tempos de cocción; son todas elas operacións que requiren dunha destreza e duns coñecementos que só os homes e mulleres da área xeográfica delimitada posúen.

b) Especificidade do produto.

O pan galego presenta unhas características específicas singulares que o diferencian claramente doutros pans. A máis obvia é o seu aspecto visual: calquera dos formatos tradi-



cionais que se comercializan son facilmente recoñecibles e identificables polo consumidor. O aspecto rústico da codia, a cor desta (máis escura que nos pans industriais) e o seu grosor e dureza, tamén son elementos característicos. Polo que se refire á miga, a súa cor resulta máis escura que o que adoitan ter outros pans de trigo e é moi esponxosa, con alveolado abundante e irregular. Por último, este pan caracterízase por ser moi aromático e con sabor intenso, no cal destaca un certo grao de acidez.

c) Interacción entre o medio natural e as características específicas do produto.

A forma tradicional de elaboración destes pans, baseada no saber facer dos homes e mulleres deste territorio, é a responsable directa das súas características.

A fermentación baseada na utilización de masa nai dá lugar a procesos lentos, que dan como resultado un pan de miga esponxosa e moito alveolado, de sabor intenso e cun punto de lixeira acidez.

A utilización de fariñas de trigo de orixe galega sabiamente mesturadas –segundo o criterio dos panadeiros e panadeiras de Galicia– con outras foráneas, tamén é un elemento característico deste pan que incide nas súas características específicas. Os trigos galegos son ricos en proteína e fornecen ao pan unha maior intensidade de aromas e sabor. Con todo, presentan unha forza panadeira entre media e baixa, o que motivou que tradicionalmente os panadeiros as combinasen en diferentes proporcións con trigos de maior forza, que se adoitaban importar de Castela. A utilización destas fariñas tamén incide na cor da miga, máis escura que a doutros pans de trigo.

As augas de Galicia son brandas, con baixo contido en cal. Aínda que descoñecemos a base científica, é un feito demostrado empiricamente que esta característica da auga (que, xunto coa fariña, é o compoñente principal do produto) incide directamente nas calidades do pan. En Galicia, comunidade que se caracteriza por ter sufrido durante décadas os efectos da emigración, recolléronse testemuños de panadeiros que elaboraron pan noutros lugares de España ou do mundo e que relatan como os resultados, aínda empregando os mesmos procedementos, eran diferentes. En relación coa auga, tamén é un elemento diferenciador a elevada proporción con que se elabora, de maneira que á masa se incorporan como mínimo 70 litros de auga por cada 100 kg de fariña.

A utilización de soleira refractaria nos fornos tamén é un factor determinante nas características deste pan. Esta soleira emula o efecto dos antigos fornos de pedra que se usaban con leña –dos cales aínda existe en Galicia unha ampla representación– xa que se conse-



que repartir dunha forma máis uniforme a calor e realizar coccións longas cuxo resultado é a grosa codia triscante destes pans, co seu aspecto «rústico», que os distingue claramente doutros pans, especialmente na súa base de apoio. Así mesmo, o tempo de cocción moito máis longo destes pans respecto doutros máis industriais, froito do saber facer dos panadeiros e panadeiras da zona, tamén é, por tanto, un elemento de vinculación das características do produto co territorio en que se elabora.

Referencia á publicación do prego de condicións:

(Artigo 6, número 1, parágrafo segundo do presente regulamento).

http://www.mediatoralemar.xunta.es/uploads/media/Prego_Condicions_IXP_PAN_GALEGO_desembro_2015.pdf

