



**INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
"PAN GALEGO" / "PAN GALLEGO"**

PLIEGO DE CONDICIONES

De acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "PAN GALEGO" / "PAN GALLEGO"

A.- NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "PAN GALEGO" / "PAN GALLEGO"

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El "Pan galego" o "Pan gallego" es un pan de corteza crujiente y de dureza variable en función del formato, miga esponjosa y alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con harina de trigo blando (*Triticum aestivum*, L.), de la cual una parte procede de trigos cultivados en la comunidad autónoma de Galicia pertenecientes a variedades y ecotipos autóctonos gallegos (los comúnmente denominados "Trigo país" o "Trigo gallego"). Su elaboración se caracteriza por la utilización de masa madre y una elevada cantidad de agua así como por los largos tiempos de fermentación y cocción, esta última siempre en hornos con solera de piedra u otros materiales refractarios.

El pan amparado por la indicación geográfica protegida "Pan galego" / "Pan gallego" presentará las características siguientes:

- Forma: variable en función del formato de que se trate. Existen cuatro tipos de piezas, con un formato tradicional específico (ver anexo I), que son:
 - "Bolo" u "hogaza": de hechura redondeada e irregular, puede llevar hendiduras en su parte superior y la relación ancho/largo se aproxima a 1/1. Otras variantes son: rematado en su parte superior con un pequeño trozo redondeado de pan a modo de moño, y el de forma alargada con una relación ancho/largo próxima a 1/2. Sus dimensiones varían según su peso, que puede ser de 250, 500, 1000, 1500 gramos y otros formatos mayores.



- "Rosca": de forma de aro irregular de aspecto aplanado. Sus dimensiones varían en función de su peso, que puede ser de 250, 500, 1000 gramos y otros formatos mayores.
- "Bola" o "Torta": de formato redondeado y aplanado. Se denomina de distinta forma según la procedencia geográfica y tradicionalmente se cocía antes que los bolos. Para este formato se admiten piezas de 250, 500, 1000 gramos y otros formatos mayores.
- "Barra": con forma alargada, con una longitud entre 40 y 60 cm y un peso de 300 gramos.

En los pesos de los diferentes formatos se admitirá la tolerancia permitida por la legislación general de aplicación.

– Corteza:

- Color: desde dorado a marrón oscuro.
- Grosor: medio-grueso, generalmente de 3 mm a 10 mm. En el caso de la del formato "barra" el grosor oscila habitualmente entre 1 mm y 3 mm..
- Consistencia: crujiente y de dureza variable en función del formato (mayor dureza en los formatos "Bolo" y "Rosca").

– Miga:

- Color: de blanco oscuro a crema pálido.
- Textura: esponjosa.
- Alveolado: abundante, de tamaño y distribución irregular.

– Por lo que se refiere al sabor y aroma, hay que señalar que es un pan de sabor intenso a trigo con un punto ligeramente ácido, y muy aromático. Su fuerte corteza actúa de protección, lo que le permite mantener durante muchas horas su consistencia dura y crujiente y la textura esponjosa de la miga, por lo que es habitual su consumo pasadas 48 horas desde la elaboración, e incluso más.



C.- ZONA GEOGRÁFICA

El área de elaboración del pan amparado por la indicación geográfica protegida "Pan galego" / "Pan gallego" abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Galicia (ver anexo II).

D.- ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

1. Controles

Los controles de la calidad del producto y de la trazabilidad serán responsabilidad de los operadores de la IGP "Pan galego"/"Pan gallego". Estos operadores deberán contar en su proceso productivo con sistemas de trabajo que permitan asegurar, en cualquier etapa del mismo, tanto la trazabilidad del producto como, en general, el cumplimiento del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida.

Para realizar una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto, el órgano de control llevará, permanentemente actualizados, los registros de:

- a) Parcelas de cultivo
- b) Molinos
- c) Instalaciones de elaboración y despacho

En el registro de parcelas de cultivo se inscribirán los datos de los titulares y de las parcelas que estén situadas en la zona de producción delimitada para la indicación geográfica protegida que produzcan trigo de variedades y ecotipos autóctonos gallegos ("Trigo país") destinado a la producción de harina para la elaboración de pan acogido a la IGP "Pan galego"/"Pan gallego".

En el registro de molinos se inscribirán los datos de los titulares y de las instalaciones utilizadas en la elaboración de la harina de "Trigo país" destinadas a la elaboración de pan acogido a la IGP "Pan galego" / "Pan gallego".



En el registro de panaderías se inscribirán los datos de los titulares y de las instalaciones de elaboración del Pan gallego, así como los de los locales de despacho que estén bajo su titularidad. Solo se podrá producir pan amparado por la IGP "Pan galego" / "Pan gallego" en las instalaciones de elaboración inscritas en dicho registro, que deberán estar ubicadas dentro de la zona de producción definida y cumplir las especificaciones establecidas en este pliego de condiciones y demás normas complementarias.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las parcelas de cultivo, los molinos, las panaderías, las materias primas y los productos elaborados estarán sometidos a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control con objeto de comprobar que los panes certificados cumplen los requisitos del pliego de condiciones y demás normas de aplicación complementarias.

Los controles se basarán en inspecciones y auditorías de parcelas de cultivo, molinos y panaderías y en la revisión de documentación con el objetivo de comprobar que se cumplen todas las especificaciones de este pliego de condiciones. Eventualmente se podrán realizar análisis físico-químicos de la materia prima y del producto elaborado.

Todos los operadores inscritos deben llevar registros de los autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos de este pliego. La autoridad competente definirá el contenido mínimo de dicho autocontrol.

En todas las fases de producción se llevará una adecuada trazabilidad que permita comprobar el origen del pan.

Con carácter general, los establecimientos que elaboren otros productos distintos del "Pan galego" lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones específicas que se establezcan en relación con dichos productos para garantizar el origen y la calidad de los productos amparados por la indicación geográfica protegida.

2. Certificación

Solo podrá comercializarse bajo el amparo de la IGP "Pan galego"/ "Pan gallego" el pan que se produzca de acuerdo con lo especificado en este pliego de condiciones y demás normas de aplicación, y no podrá presentar alteraciones o defectos.



Todas y cada una de las presentaciones del pan amparado por esta indicación geográfica protegida llevarán en sus envases una etiqueta numerada propia de la IGP, que será utilizada bajo la supervisión del órgano de control, de acuerdo con las normas que se establezcan.

E.- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

1.- Ingredientes

Las materias primas utilizadas serán agua, harina, masa madre, levadura biológica comercial (*Saccharomyces cerevisiae*) y sal. Todas las materias primas serán de buena calidad, sin impurezas y con características físico-químicas y organolépticas adecuadas, y cumplirán la legislación vigente referente a las mismas. No se permite el uso de levaduras químicas ni de aditivos, ni de harinas que los contengan.

Harina

Este pan se caracteriza por la mezcla de harina de trigos autóctonos cultivados en Galicia, que le aportan el sabor y aroma característico, y de harina de trigos foráneos, que le proporcionan mayor fuerza panadera. Todos estos trigos pertenecen a la especie de trigo blando, *Triticum aestivum subespecie vulgare*.

Los trigos autóctonos de Galicia son un grupo diverso de ecotipos (de entre los que a día de hoy se han conseguido seleccionar dos variedades, que se han registrado con los nombres de "Calobre" y "Caaveiro") que tienen en común las siguientes características morfológicas y agronómicas que los diferencian de las variedades comerciales alóctonas:

- Caña alta, con altura entre 120-170 cm. Sección hueca
- Presencia de barbas
- Grano generalmente de color más oscuro (coloreado)
- Espigas con menor densidad
- Producciones inferiores en un 40-60%



- Grano con alto porcentaje en proteína, pero con una fuerza panadera media-baja (W entre 80 y 200)

Este trigo también presenta, como característica agronómica negativa (correlacionada con su talla alta), la facilidad al encamado, por lo que se recomiendan dosis de siembra y abonado nitrogenado más bajos que con otros trigos. Para tratar de minimizar este problema, se están llevando a cabo trabajos de mejora genética con el objetivo de obtener variedades de menor talla que mantengan las características organolépticas del "trigo país". En su caso, podrán ser autorizadas estas variedades como "Trigo país" aunque su talla sea inferior a la antes referenciada.

Aunque la proporción de la harina de trigo autóctono en la mezcla es variable según cada panadería, se exige un mínimo del 25 % para garantizar la conservación de las cualidades organolépticas características. Las harinas procedentes de trigos alóctonos que se utilicen para la mezcla serán harinas de fuerza, con una W superior o igual a 300.

Agua

Para que se manifiesten las cualidades de la harina autóctona es importante la utilización en el amasado de aguas blandas, como son las de Galicia. La cantidad a incorporar en la masa será como mínimo de 75 litros por cada 100 kg de harina.

Masa madre

La masa madre (también denominada "formento" o "lévedo") se mezcla durante el amasado con el agua, la harina y la sal. La cantidad mínima de masa madre será el 15 % del peso de la harina amasada. La masa madre se hará a partir de un pie de masa añadiéndole harina, agua y, opcionalmente, sal. Una vez hecha la mezcla se dejará transcurrir el tiempo que, de acuerdo con el buen hacer del panadero, sea necesario para obtener una masa madre de calidad óptima. Este tiempo es variable en función de la cantidad de pié de masa y de agua que lleve y de la temperatura.



Levadura biológica

Se pueden añadir como máximo 15 gramos de levadura biológica fresca comercial (*Saccharomyces cerevisiae*), prensada, o su equivalente en otro formato, por cada kilogramo de harina.

Sal

En la elaboración del Pan gallego se utiliza sal común de uso alimentario. En la dosis a utilizar se tienen en cuenta las recomendaciones de la O.M.S. y la estrategia NAOS en vigor, de manera que se añade un máximo de 18 gramos de sal por cada kilogramo de harina.

2.- Descripción del proceso productivo

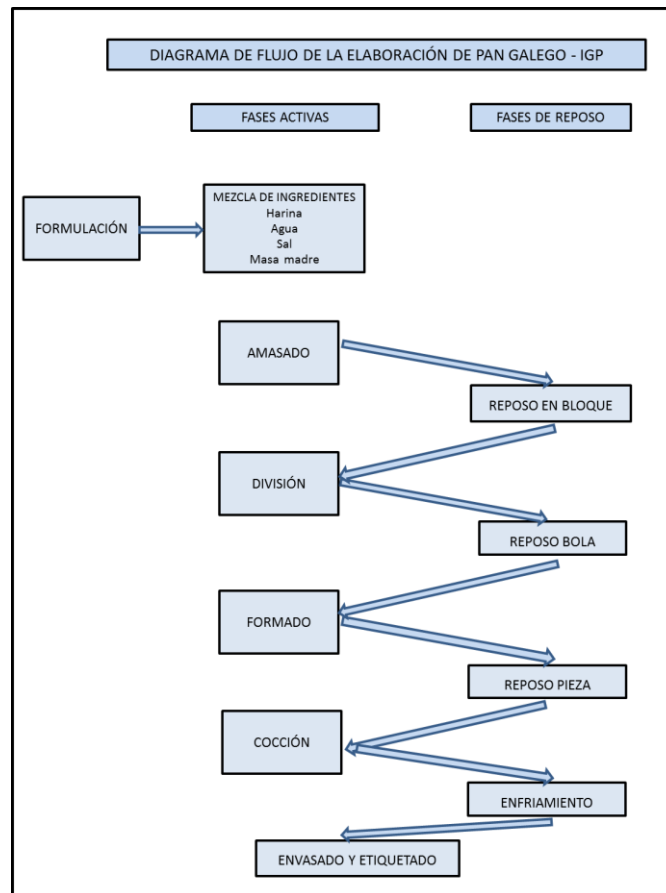
El proceso de elaboración respetará el método tradicional, de manera que la mayoría de las operaciones se realizan de forma manual. Constará de las siguientes fases:

- *Amasado*: En esta fase, que puede ser manual o mecánica, se mezclan todos los ingredientes. Habitualmente se coloca la harina en la artesa o en la amasadora mecánica y se le añade la mezcla de agua, sal y masa madre. Para facilitar la fermentación se pueden añadir levaduras que contengan microorganismos propios de la fermentación del pan (*Saccharomyces cerevisiae*) de acuerdo con las cantidades máximas indicadas anteriormente. El tiempo de amasado, más largo que el habitual en los panes industriales, dependerá del tipo de amasadora.
- *Reposo en bloque (reposo de la masa sin dividir)*: Esta fase durará como mínimo 60 minutos.
- *División*: En esta etapa, la masa se divide en porciones que frecuentemente adoptan la forma de bolas (boleado) y que se suelen dejar un tiempo en reposo antes de darles la forma definitiva en función del formato que se pretenda elaborar. Queda prohibido el uso de máquinas de división volumétricas y cualquier otra que desgasifique la masa y, en general, aquéllas que afecten negativamente a su calidad.



- *Reposo en bola (opcional)*
- *Formado:* se realiza de forma manual. En esta fase a la masa se le da alguno de los formatos característicos que se definen en el apartado B) de este pliego de condiciones.
- *Reposo en pieza (opcional)*
- *Cocción:* Para la carga del horno así como para su posterior descarga se podrán utilizar medios mecánicos. La duración de la cocción es larga, mayor cuanto mayor es el tamaño de la pieza. El tiempo estimado, para piezas de 1000 gramos, es de una hora. El tipo de horno utilizado será de solera refractaria. La temperatura de cocción estará entre 180 y 270 °C.
- *Enfriamiento:* las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben enfriar un mínimo de una hora en estanterías de madera u otros materiales autorizados, para facilitar la pérdida de humedad, antes de proceder a su envasado y expedición. El pan no podrá ser sometido a ningún proceso de refrigeración o congelación antes de su comercialización.
- *Envasado y Etiquetado:* las piezas de pan protegidas por la I.G.P. "Pan galego" serán expedidas envasadas y etiquetadas, en piezas enteras. Se permite el troceado en el punto de venta de las piezas de formatos iguales o superiores a 1500 gramos si se hace en presencia de las personas consumidoras.

En el siguiente diagrama se resumen esquemáticamente las fases de la elaboración del Pan gallego:



Durante las fases de reposo se produce la fermentación. Es una fermentación de duración larga, cuyo tiempo total varía en función de la temperatura ambiente y de la cantidad de levadura utilizada. El tiempo total acumulado de reposo no debe ser inferior a tres horas.

Para controlar los tiempos de fermentación, tanto de la masa madre como de la propia masa, podrán utilizarse equipos de frío, pero siempre se trabajará con temperaturas superiores a 0 °C.

Los envases utilizados deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de pan, y deben ser además de materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

El envasado deberá realizarse en los establecimientos inscritos en el registro de establecimientos de elaboración y despacho. Se procurará realizar justo antes de la venta, para que el pan mantenga mejor la frescura y la corteza se conserve lo más crujiente posible.



La exigencia del envasado en origen se justifica en la necesidad de preservar las condiciones de higiene del producto frente a fuentes de contaminación. En este sentido, podría decirse que la operación de envasado forma parte del proceso de elaboración del producto.

F.- VÍNCULO CON EL ORIGEN GEOGRÁFICO

1.- REPUTACIÓN

La calidad y la reputación de la que hoy goza el Pan gallego, fundamentos en los que se apoya el registro de esta indicación geográfica, son el fruto del trabajo de generaciones de panaderos gallegos que, con su experiencia en el manejo de las materias primas, han sido capaces de conservar y mejorar la tradición en la elaboración de un pan con características propias, diferenciadas y, sobre todo, reconocidas en todo el territorio español.

Es muy significativo el hecho de que un gran número de compañías alimentarias, incluso de fuera de Galicia, identifiquen entre su gama de productos el “pan gallego”, y también el de que sean numerosos los establecimientos de venta en todo el territorio español que ofertan “pan gallego” entre sus productos. Todo ello permite concluir que en España el consumidor tiene en gran aprecio este producto singular. La abundancia de resultados que cualquier buscador de internet devuelve cuando se introduce la expresión “pan gallego” o su versión en el idioma vernáculo, “pan galego”, (más de 50.000 resultados en marzo de 2014 con Google) no hace más que reforzar esta afirmación.

En la literatura gastronómica gallega hay destacadas referencias al pan del país. Autores como SUEIRO, J. V. (1981): *Comer en Galicia*, Madrid: Penthalon; GALDO, F. / ESCRIGAS, G. (2003): *Biblioteca gastronómica de Galicia*, Santiago de Compostela: Xunta de Galicia; CASTRO, X. (1998): *A lume manso*, Vigo: Galaxia e (2007): *Servir era o pan do demo. Historia da vida cotiá en Galicia. Séculos XIX e XX*, Vigo: Nigratrea; GONZÁLEZ AGUIAR, M. (1998): *Nuestra cocina, la gallega*, Santiago de Compostela: Miguel González Aguiar; PUGA Y PARGA, M. M. “Picadillo” (1908): *La Cocina práctica*, A Coruña: Tipografía del Noroeste; CALERA, A. M. (1981): *Cocina gallega*, Barcelona:



Bruguera; CUNQUEIRO, Á. (2004): *La Cocina gallega*, Vigo: Galaxia; CASTROVIEJO, J. M. / CUNQUEIRO, Á. (1978): *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia: Caza y cocina gallegas*, Madrid: Espasa Calpe. Todos ellos hacen referencia a este producto y a su fama merecida.

Pero también el pan está presente en otras formas de la cultura gallega. En la literatura, en la guía del peregrino del Códice Calixtino se constata una referencia al pan gallego por parte del monje Aymerico Picaud, que al pasar por O Cebreiro, ya en tierras gallegas, escribe:

"Escasea en pan trigo y vino, abunda en pan de centeno y sidra" (Guía del peregrino Calixtino de Salamanca, Salamanca: Fundación Caixa Galicia, 1993, citado en Galdo, F./Escrigas, G., 2003, pág. 24).

Otro peregrino, Guillaume Manier, en 1726 escribe:

"[...] fuimos al convento de San Francisco de Chocolate, a las once en punto; allá dan un buen pan, sopa y carne. A las doce ya habíamos comido, la sopa del convento de los benedictinos de San Martiño, donde dan bacalao, carne y excelente pan" (Vázquez de Parga, L. et al. (1948): Las peregrinaciones a Santiago de Compostela, Madrid: CSIC, citado en Galdo, F./Escrigas, G., 2003)

El gran literato y gastrónomo Álvaro Cunqueiro (Mondoñedo, 1911 - Vigo, 1981) en su obra *As Crónicas do Sochantre*, recogió:

"Y tampoco os hemos dicho que nosotros, estando muertos, no podemos encender lumbre en hogar ni entrar en casa donde esté encendida, ni comer pan trigo, ni cosa que lleve sal o aceite, ni beber vino." (As Crónicas do Sochantre, Vigo: Galaxia, 1956).

Es este el destino al morir: el pan de trigo, el más apreciado y el que comían los "pudientes" ya no será degustado por el difunto.

Por otra parte, la cultura popular tiene multitud de cánticos y refranes donde el pan es considerado como un bien esencial y distinguido, incluso para significar el amor fraternal, sólo una madre es capaz de rechazar el pan por sus hijos:



"*Miña nai, miña naiciña, / non hai outra como a miña, / que non comía ela pan/ por llo dar á súa filla.*" ["Mi madre, madrecita mía / no hay otra como la mía, / que no comía ella pan/ por dárselo a su hija"]; (*Cantigas sociais recollidas do pobo*, Vigo: Castrelos, 1969. Cantiga nº 206).

O también la cantiga:

"*Se me queres por amigo, dame viño de Ribeiro, pan trigo de Rivadavia e nenas do Chan de Amoeiro*" ["Si me quieres por amigo, dame vino del Ribeiro, pan de trigo de Rivadavia y niñas de Chan de Amoeiro"],

donde el pan se une a otro de los productos más reconocidos de Galicia, el vino del Ribeiro.

Uno de los santos con mayor devoción en Galicia es San Antón dos Pobres. Su iconografía lo representa con el pan en la mano o en un saco a su espalda (ligada al San Antonio dos Pobres está la obra del *Pan de los pobres* que aparece a finales del s. XIX, época de mucha hambre en Europa).

El pan como sustento del cuerpo y del alma. La referencia al pan, como sucede con otros elementos relacionados con la cultura culinaria, con la cultura del campo y de la tierra, tiene en la historia de las artes una amplia singularidad y representación. El pan se significa como forma y símbolo, como metáfora de carácter religioso e icono del mundo campesino. De esta manera, lo encontramos desde en representaciones y dentro de programas iconográficos religiosos, como el San Antón dos Pobres, la representación del milagro de la multiplicación de los panes y de los peces o el milagro de los panes de Santa Clara, hasta la propia representación alegórica relacionada con la liturgia, entre otros muchos. Pero resulta también especialmente sobresaliente la presencia del pan, bajo diferentes formas y tipos, ocupando la estructura y temática del bodegón. En las artes gallegas adquiere una especial relevancia, especialmente desde finales del siglo XIX, desde el Regionalismo, en el Realismo, en los Renovadores hasta la generación de la posguerra, en los que el bodegón, como la naturaleza muerta, ocupa una temática paradigmática. Así lo encontramos en las obras de Dionisio Fierros "*Bodegón con cuchillo*", de Fernando Álvarez de Sotomayor "*Comida de boda en Bergantiños*" (1916), de Carlos Maside "*Bodegón*" (1940), de Manuel Prego "*El pan*" (1979) o de María Antonia



Dans "*Día de boda*" (1987). Pero también encontramos la referencia en ejemplos metafóricos, como sucede en la obra Xulio Prieto Nespereira "*Segadoras*" (1953) o, especialmente, en Maruxa Mallo, con las obras "*El canto de la espiga*" (1939) o "*Sorpresa del trigo*" (1936), incluidas dentro de la serie *La religión del trabajo*, donde las espigas brotan de las manos de mujeres campesinas.

El pan, al igual que en toda Europa, fue la piedra angular de la dieta gallega tradicional, que se conformaba alrededor de la carne y del pescado, de la patata, de cierto tipo de hortalizas, y del vino. Así, el cronista inglés Aubrey F. G. Bell (1881-1950) destacaba, en la descripción de su viaje por el país que recoge en su obra "*Galicia vista por un inglés*", el hecho de que el pan es un elemento central en la alimentación, aunque en esa época aún era principalmente de centeno o de maíz.

El pan elaborado en Galicia tenía y tiene una funcionalidad económica y cultural-simbólica propia. Fue un producto de subsistencia cotidiana que a un tiempo se asociaba con la religión, la sexualidad o el status social. En una sociedad de acceso desigual a los recursos básicos, fundamentalmente los alimentarios, el tipo de pan marcaba una división social entre clases ociosas y clases trabajadoras. Desde un punto de vista más cultural, el pan representa a Cristo, por lo que no se puede tirar, ni quemar, ni acuchillar. De hecho, esta asociación del pan con lo sagrado es lo que explica que se utilice mucho en la medicina popular para curar las más distintas enfermedades: "mal de aire", erisipela, ictericia, "hechizo" o hidropesía, o incluso para ex-votos como en el San Andrés de Teixido.

En Galicia, como en otros territorios de Europa, antiguamente la gente cocía el pan en su propio horno. Aun así, existían hornos comunales –de los que aún queda alguno– que, además de servir para la elaboración del producto, también constituían lugares de relación social, sobre todo en las duras jornadas de invierno. Aunque cada familia tenía su forma específica de elaboración, compartían los aspectos fundamentales de la misma.

Pero durante siglos, como ya hemos apuntado, el pan que se consumía en la mayor parte de Galicia se elaboraba fundamentalmente con centeno –aún son hoy muchos los lugares del medio rural gallego en los que este cereal se conoce como "pan"– y, tras la llegada del maíz procedente de América, también con este nuevo cereal. Las condiciones



edafoclimáticas del territorio gallego solo eran favorables para el cultivo del trigo en áreas muy concretas, localizadas en determinados valles y llanuras más fértiles, sobre todo de la provincia de A Coruña. Por ello, el pan de trigo, el "pan blanco", era un bien escaso, generalmente solo al alcance de los más pudientes, de manera que las clases populares se tendrían que conformar con consumirlo en ocasiones festivas. No obstante, en la época prerromana ya se cultivaba trigo en Galicia, como lo acreditan los hallazgos realizados en el Castro Cameixa, en Boborás, Ourense (TÉLLEZ, R. y CIFERRI, F., 1954. *Trigos arqueológicos en España*. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, 132 pp. Madrid)

Sin embargo, y aunque en Galicia se siguen elaborando hoy muy buenos panes con harinas de maíz o de centeno, combinadas o no con harina de trigo en diferentes proporciones, el Pan gallego que actualmente tiene el reconocimiento en todo el mercado español es fundamentalmente pan de trigo. La generalización de la elaboración de este Pan gallego a base de harinas en las que se combinan trigos autóctonas y trigos foráneos, es relativamente reciente, y se produce principalmente a partir de mediados del siglo pasado, una vez que comienza la recuperación económica en España tras la guerra civil. Es a partir de esa época cuando empiezan a desplegar una intensa actividad los profesionales de la panadería, desde cuyos hornos tenían que suministrar este elemento tan básico de la dieta diaria a una población en continuo crecimiento y que va mejorando poco a poco su poder adquisitivo. Pero este pan es heredero de sus antecesores de centeno o de maíz, y se ha beneficiado del saber hacer tradicional de los panaderos que elaboraban antiguamente sus panes principalmente con harinas de esos cereales. El resultado es que, fruto de esa tradición, hoy existen en Galicia multitud de panaderías distribuidas por toda su geografía en las que se elaboran unos panes que, aunque adoptan diversos formatos, tienen como nexo común una determinada forma de elaboración artesanal, así como unos ingredientes y unas características de calidad específicas. Esta actividad, aunque se extiende por todo el territorio, en determinadas localidades -situadas normalmente en las proximidades de alguna ciudad o villa importante- ha cobrado especial relevancia y sus panes han alcanzado fama en los núcleos urbanos a los que suministran. Así, son especialmente reconocidos los panes de Carral o de Carballo en la ciudad de A Coruña y su comarca, el de Neda en Ferrol y alrededores, el de Ousá y el de Antas en Lugo y su entorno, o el de O Porriño en la comarca de Vigo. Mención aparte merece el "Pan de Cea", muy reputado en la ciudad de



Ourense y otras villas de su provincia, que goza de rasgos comunes con el Pan Gallego que aquí se describe, pero que también tiene características peculiares que en su día fundamentaron el registro de una indicación geográfica propia.

La reputación del Pan gallego ha servido para hacerlo merecedor del reconocimiento que supone su inclusión en el Inventario español de productos tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, donde figura con el nombre de "hogaza gallega". Hogaza es el nombre en la lengua castellana del formato más característico del Pan gallego, formato conocido en Galicia más habitualmente como "bolo".

2.- VÍNCULO CON EL MEDIO NATURAL

2.1.- Características específicas del área geográfica

a) El medio físico

Pese a su situación en la España húmeda, Galicia presenta diferencias respecto a otras regiones cantábricas, y por su situación latitudinal se asemeja a climas atlánticos subtropicales, siendo en realidad un clima de transición: de norte a sur se pasa de un clima oceánico a otro suboceánico. El primero tiene un ambiente templado lluvioso con un máximo pluviométrico invernal, un mínimo en verano y una sequía estival poco marcada. El suboceánico (ría de Vigo, Baixo Miño y las tierras ourensanas) presenta un aumento de la sequía estival con dos meses secos como mínimo (julio y agosto) y abundantes precipitaciones invernales y medias térmicas anuales más altas.

Por otra parte, la orografía gallega está moldeada con suaves montañas y cuenta con una importante red fluvial, lo que le ha valido el sobrenombre del "País de los mil ríos", cuyos cursos están jalonados de innumerables molinos, que son otra muestra más del vínculo de esta tierra con el pan. Además, la combinación de un clima lluvioso con las rocas de origen paleozoico dieron lugar a la formación de suelos ácidos y poco desarrollados y en general de limitado aprovechamiento, de manera que puede afirmarse que en Galicia predominaban tradicionalmente los suelos pobres, mientras que las áreas fértiles constituían enclaves bien individualizados, que coinciden con el fondo de los valles y



depresiones o con las tierras litorales. En consonancia con los tipos de los suelos, las aguas de Galicia se caracterizan también por ser blandas, con bajos contenidos de cal.

Por otra parte, la elevada humedad y suave temperatura hacen que el manto vegetal crezca generosamente, lo que ha facilitado el desarrollo de una importante actividad ganadera, sobre todo de vacuno, basada en el aprovechamiento de las extensas praderas y otros cultivos forrajeros, que han ido reduciendo la importante superficie antiguamente dedicada a los cereales de uso panadero, fundamentalmente maíz grano, centeno y trigo. De esta manera, el policultivo que antaño caracterizó al "viejo complejo agrario" que tan bien estudió el geógrafo francés Abel Bouhier en *"La Galice: essai géographique d'analyse e d'interpretation d'un vieux complexe agraire"* (1976), ha dado lugar a un sector agrario cada vez más especializando en la producción de leche y carne. Mientras que la producción de centeno y de maíz para panificar ha quedado reducida a una mínima expresión de lo que fue, el cultivo de trigo, aunque muy menguado, mantiene su importancia en determinadas áreas en donde se dan condiciones adecuadas de clima y suelo. En los últimos años, la necesidad de los panaderos de disponer de materia prima de calidad para sus elaboraciones está haciendo renacer el interés por este cultivo.

b) El factor humano

El Pan gallego se sigue elaborando como antaño, de forma artesanal, de acuerdo con el saber hacer tradicional que se ha ido transmitiendo de generación en generación. La combinación en diferentes proporciones, según el buen entender del panadero, de harinas procedentes de trigos gallegos con trigos foráneos; el uso de masa madre; los largos tiempos de reposo para que se produzca una fermentación lenta; la realización manual de las piezas, con sus formatos característicos; el uso de los antiguos hornos de piedra calentados con leña, o su versión actual, hornos que utilizan otros combustibles o eléctricos, pero con solera refractaria; los largos tiempos de cocción; son todas ellas operaciones que requieren de una destreza y de unos conocimientos que solo los hombres y mujeres del área geográfica delimitada poseen.

2.2.- Especificidad del producto

El Pan gallego presenta unas características específicas singulares que lo diferencian claramente de otros panes. La más obvia es su aspecto visual: cualquiera de los formatos



tradicionales que se comercializan -el "bolo" u "hogaza", la "rosca", la "bola" o la "barra"- son fácilmente reconocibles e identificables por el consumidor. El aspecto rústico de la corteza, el color de ésta (más oscuro que en los panes industriales) y su grosor y dureza, también son elementos característicos de estos panes. Por lo que se refiere a la miga, su color resulta más oscuro que el que suelen tener otros panes de trigo y es muy esponjosa, con alveolado abundante e irregular. Por último, este pan se caracteriza por ser muy aromático y con sabor intenso, en el que destaca un cierto grado de acidez.

2.3. Interacción entre el medio natural y las características específicas del producto.

La forma tradicional de elaboración de estos panes, basada en el saber hacer de los hombres y mujeres de este territorio, es la responsable directa de sus características.

La fermentación basada en la utilización de masa madre da lugar a procesos lentos, que duran mucho más que lo que es habitual en la moderna industria de la panificación, y que dan como resultado un pan de miga esponjosa y mucho alveolado, de sabor intenso y con un punto de ligera acidez.

La utilización de harinas de trigo de origen gallego sabiamente mezcladas -según el criterio de los panaderos y panaderas de Galicia- con otras foráneas, también es un elemento característico de este pan que incide en sus características específicas. Los trigos gallegos son ricos en proteína y aportan al pan una mayor intensidad de aromas y sabor. Sin embargo, presentan una fuerza panadera entre media y baja, lo que ha motivado que tradicionalmente los panaderos y panaderas las combinen en diferentes proporciones con trigos de mayor fuerza, que se solían importar de Castilla. La utilización de estas harinas también incide en el color de la miga, más oscura que la de otros panes de trigo.

Las aguas de Galicia son blandas, con bajo contenido en cal. Aunque desconocemos la base científica, es un hecho demostrado empíricamente que esta característica del agua (que, junto con la harina, es el componente principal del producto) incide directamente en las cualidades del pan. En Galicia, comunidad que se caracteriza por haber sufrido durante décadas los efectos de la emigración, se han recogido testimonios de panaderos que han elaborado pan en otros lugares de España o del mundo y que relatan como los resultados, aún empleando los mismos procedimientos, eran diferentes. En relación con el



agua, también es un elemento diferenciador la elevada proporción con que se elabora, de manera que a la masa se incorporan como mínimo 75 litros de agua por cada 100 kg de harina.

La utilización de solera refractaria en los hornos también es un factor determinante en las características de este pan. Dicha solera emula el efecto de los antiguos hornos de piedra calentados con leña -de los cuales aún existe en Galicia una amplia representación- ya que se consigue repartir de una forma más uniforme el calor y realizar cocciones largas cuyo resultado es la gruesa corteza crujiente de estos panes, con su aspecto "rústico", que los distingue claramente de otros panes, especialmente en su base de apoyo. Así mismo, el tiempo de cocción mucho más largo de estos panes respecto de otros más industriales, fruto del saber hacer de los panaderos y panaderas de la zona, también es por lo tanto un elemento de vinculación de las características del producto con el territorio en que se elabora.

G.- ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN

Nombre:	Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Dirección:	Pazo de Quián s/n. Sergude. 15881-Boqueixón (A Coruña)
Teléfono:	(34) 881 997 276
Fax:	(34) 981 546 676
Correo electrónico:	ingacal@xunta.es

El INGACAL es un organismo público, dependiente de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

H.- ETIQUETADO

Los envases utilizados para las piezas de pan comercializadas bajo el amparo de la IGP "Pan Galego" / "Pan gallego", tras la certificación de éstas como aptas de acuerdo con las



prescripciones de este pliego de condiciones, deberán llevar, además del etiquetado comercial propio del elaborador, una etiqueta de codificación alfanumérica y numeración correlativa (contraetiqueta), que será utilizada bajo la supervisión del órgano de control. En dicha contraetiqueta figurará el logotipo oficial de la indicación geográfica protegida que se recoge a continuación:



Además, en el etiquetado comercial figurará obligatoriamente la mención "indicación geográfica protegida" y el nombre de la denominación, en su versión en gallego y/o en castellano ("*Pan galego*" y/o "Pan gallego"), así como el logotipo europeo identificador de las indicaciones geográficas protegidas.

Por otra parte, en el etiquetado de los panes elaborados en determinadas zonas en las que el Pan gallego ha alcanzado una especial reputación, se podrá indicar de manera específica esa procedencia.



ANEXO I: FORMATOS DE PAN GALLEGO

“Bolo” u “Hogaza”



“Rosca”



“Bola” o “Torta”



“Barra”



ANEXO II
AREA GEOGRÁFICA DE LA IGP “PAN GALLEGO”
EN EL CONTEXTO DE LA UNIÓN EUROPEA

