

Institucións privadas sen ánimo de lucro	Observacións
<i>Fundación Érguete-Integración</i>	Incumpre o artigo 2 da orde: a porcentaxe do alumnado entre 18 e 24 anos é do 73,33%
<i>Asociación Fonte da Virxe de Familiares e Amigos dos Enfermos Mentais</i>	Dos 18 alumnos/as, só 1 ten 24 anos; o resto ten 25 ou máis. 15 dos 18 alumnos/as presentados/as teñen unha titulación equivalente ou superior á de ESO. Por ambas razóns incumpren o artigo 2 da orde de convocatoria
Centro de Desenvolvemento Rural Portas Abertas	Incumpre o artigo 2 da orde: a porcentaxe do alumnado entre 18 e 24 anos é do 43,75%
Relixiosas de María Inmaculada. A Coruña	Incumpre o artigo 2 da orde: a porcentaxe do alumnado entre 18 e 24 anos é do 62,50%
<i>Asociación Fonteboa</i>	O número de horas programadas para a actividade (200), non acadada o mínimo exixido no artigo 1 da orde. Incumpren o artigo 2: a porcentaxe do alumnado entre 18 e 24 anos é do 16,66%
ONGD Viraventos	Solicitud presentada fóra de prazo.
<i>Asociación Amicos</i>	Solicitud presentada fóra de prazo.

## CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

*Orde do 23 de xullo de 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e do seu Consello Regulador.*

O actual regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea foi aprobado pola Orde do 16 de abril de 2004, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, e posteriormente ratificado pola Orde APA 1667/2004, do 26 de maio.

Con posterioridade a esas datas producíronse cambios normativos importantes no réxime xurídico das denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas e no réxime de funcionamento dos seus consellos reguladores no ámbito da nosa comunidade autónoma. Ese cambio tivo lugar coa entrada en vigor da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e posteriormente coa do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. Esta lei e o seu decreto de desenvolvemento citado establecen o novo marco legal a que deberán axustarse as denominacións de orixe e as indicacións xeográficas e os seus consellos reguladores, e é a novidade de máis alcance a configuración destes órganos como corporacións de dereito público con personalidade xurídica de seu.

Por iso faise necesario aprobar un novo regulamento para a indicación xeográfica protexida Pan de Cea e para o seu Consello Regulador, adaptado a este novo marco legal, o cal é o obxecto desta orde.

Segundo o anterior, tras a proposta do Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e de acordo co establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario,

### DISPOÑO:

*Artigo único.-Aprobación do Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e do seu Consello Regulador.*

Apróbase o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e do seu Consello Regulador, que figura como anexo desta orde.

### *Disposición derogatoria*

Única.-*Derrogación da Orde do 16 de abril de 2004.*

Queda derogada a Orde do 16 de abril de 2004, da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, pola que se aprobou o regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e do seu Consello Regulador. Así mesmo, derrógase a Resolución do 7 de xuño de 2004, da Dirección Xeral de Industrias e Promoción Agroalimentaria, pola que se ditan normas en relación co funcionamento do rexistro de fornos da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e outras actuacións de control do produto amparado.

### *Disposición derradeira*

Única.-*Entrada en vigor.*

A presente orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 23 de xullo de 2010.

Samuel Jesús Juárez Casado  
Conselleiro do Medio Rural

### ANEXO

#### Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e do seu Consello Regulador

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSICIÓN XERAIS

#### *Artigo 1º.-Base legal da protección.*

De acordo co disposto no Regulamento (CE) 510/2006, do Consello, do 20 de marzo, sobre a protección das indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios; na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, quedan amparados coa indicación xeográfica protexida Pan de Cea os pans que, reunindo as características definidas neste regulamento, cumplan na súa elaboración e comercialización os requisitos exixidos por este, polo prego de condicións comunicado á Unión Europea e pola lexislación vixente.

*Artigo 2º.-Extensión da protección.*

A indicación xeográfica protexida Pan de Cea quedará protexida fronte a un uso distinto ao regulado na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega; no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores; neste regulamento e demais normativa concordante.

Queda prohibida a utilización noutros pans de nomes, marcas, termos, expresións ou signos que pola súa similitude fonética, gráfica ou semántica cos protexidos poidan inducir á confusión cos que son obxecto deste regulamento, aínda nos casos en que vaian precedidos polas expresións «tipo», «estilo», «gusto», «producido en», «envasado en», «orixe» ou outras análogas.

*Artigo 3º.-Órganos competentes.*

1. A defensa da indicación xeográfica protexida Pan de Cea, a aplicación do seu regulamento, a vixilancia do seu cumprimento así como o fomento e control da calidade do produto amparado quedan encomendados ao Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea, ao Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal), á Xunta de Galicia, ao Goberno de España e á Comisión Europea, no ámbito das súas respectivas competencias.

2. O órgano de control e certificación para os produtos da indicación xeográfica protexida Pan de Cea é o Instituto Galego da Calidade Alimentaria, de acordo co disposto no artigo 15.1º c) da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no artigo 66 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

*Artigo 4º.-Manual de calidade.*

A consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras a proposta do Pleno do Consello Regulador, o programa de control, os procedementos operativos, as instrucións técnicas e os formatos relativos ao proceso de control e certificación da indicación xeográfica protexida Pan de Cea, que serán integrados no manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas, en adiante manual de calidade.

## CAPÍTULO II

## ELABORACIÓN

*Artigo 5º.-Zona de elaboración.*

A zona de elaboración do pan amparado pola indicación xeográfica protexida Pan de Cea é a que abrangue o termo municipal de San Cristovo de Cea, na provincia de Ourense.

*Artigo 6º.-Produto amparado.*

1. O produto amparado pola indicación xeográfica protexida Pan de Cea é un pan cuxas materias primas son exclusivamente fariña de trigo, auga, sal e fermento, e débese elaborar segundo as condicións que se definen neste regulamento e no prego de condicións do produto.

2. O Pan de Cea elaborárase exclusivamente con fariña de trigo, auga e sal e engadiráselle para a fermentación masa nai procedente dunha amasada anterior, á cal se poderá agregar, para favorecer o proceso, por cada kg, ata 3 g de lévedo prensado de uso industrial que conteña os microorganismos propios da fermentación do pan (*Saccharomyces cerevisiae*).

3. As materias primas empregadas cumprirán o disposto na regulamentación técnico-sanitaria de aplicación.

4. O trigo poderá recibirse na panadaría en gran ou moído, envasado en sacos novos, que poderán ser de xuta, algodón, papel ou outros materiais autorizados e gardarase no almacén ata a súa utilización baixo condicións de temperatura e humidade adecuada.

5. O órgano de control e certificación vixiará e controlará a utilización e conservación das materias primas. Poderanse establecer no manual de calidade normas que garantan que estas operacións se realicen sen que diminúan as súas calidades e, en todo caso, con carácter complementario ao establecido nesta materia pola normativa vixente.

*Artigo 7º.-Fornos.*

1. Os fornos inscritos no rexistro do Consello Regulador deberán reunir as características típicas e específicas dos fornos tradicionais da zona:

a) Forma circular, con bóveda de media laranxa ou semiesférica.

b) Construción realizada en granito tipo mosca con tamaño de gran e porosidade homoxéneos.

Non obstante o anterior, para a construción da bóveda poderase utilizar outro tipo de material refractario e deberase manter, en todo caso, a premisa da homoxeneidade.

c) O diámetro da base terá como máximo 2,30 metros e a altura, que será sempre menor, gardará co dito diámetro as proporcións axeitadas segundo os deseños dos fornos tradicionais de Cea.

2. O forno quentárase con leña ou outros materiais de orixe vexetal que non proporcionen olor ou sabor desagradables nin depositen feluxes sobre a masa de cocción, nin desprendan substancias tóxicas na súa combustión.

*Artigo 8º.-Elaboración.*

Sen prexuízo do cumprimento dos requisitos que, con carácter xeral, exige a lexislación vixente, as técnicas empregadas na elaboración do pan axusta-

ranse ás prácticas tradicionais que se describen a seguir:

a) Amasadura: amásanse na artesa ou nunha amasadora todos os ingredientes durante un período mínimo de 60 minutos, que se pode reducir a 45 minutos de se utilizar amasadora mecánica.

b) Repouso («durmir o neno»): a continuación déixase a masa en repouso un período de tempo variable, segundo as condicións ambientais, de entre 45 e 60 minutos. Durante este período de repouso, para favorecer a fermentación, cóbrese a masa cun pano de algodón e, se é preciso, cunha manta.

c) División da masa («taxar»): a masa divídese manualmente despois do repouso en porcións dun peso aproximado de 1,5 kg ou 0,75 kg, segundo o formato que se vaia elaborar.

d) Reamasadura («tendas»): denomínase tenda a cada operación de reamasadura, co seu posterior repouso, de 25-30 minutos, a que se someten as porcións de masa, cubríndose a masa para favorecer a fermentación como xa se fixera na fase de repouso posterior á primeira amasadura.

No proceso de elaboración a masa sofre normalmente tres «tendas», que se poden reducir a dúas se as condicións son favorables, dándolle neste caso á segunda tenda un período de repouso superior.

e) Enfornado: para introducir a masa no forno colócase esta estendida na pa e efectúaselle un corte transversal (fenda) no centro da súa parte superior.

O proceso de enfornado realízase en varias etapas ao tempo que se fai unha redistribución das pezas no forno («andar o pan»), afastándoas do foco de calor, para que a cocción do lote sexa máis uniforme, manipulándose á vez a fendedura realizada nelas para abrila, co fin de favorecer a emisión de gases producidos na fermentación.

f) Cocción: unha vez colocada a totalidade da fornada, pecharase o forno deixando un tempo de cocción mínimo de 120 minutos.

g) Rever: as pezas de pan, unha vez sacadas do forno, deben permanecer en maduración, arrefriando un mínimo dunha hora en andeis de madeira ou outros materiais que, se é o caso, se establezan no manual de calidade, para facilitar a perda de humidade, antes de proceder, de ser o caso, ao seu envasado e posterior expedición.

#### Artigo 9º.-*Características do pan.*

1. Ao rematar o proceso de elaboración, os pans presentarán as seguintes características:

a) Forma: alongada e arredondada nos extremos, cunha fenda transversal característica no centro da súa parte superior denominada fenda, que divide o pan en dúas partes iguais alombadas e ensambladas.

b) Codia:

-Grosa, de espesor variable, incluso nunha mesma peza, que oscila aproximadamente entre 0,5 e 1 cm.

-Consistencia dura e ríxida, con rotura triscante e con tendencia a facer láminas.

-Cor desde dourada a castaña escura.

-Sabor a tostado.

c) Miga:

-Textura esponxosa, fibrosa e firme.

-Alveolado non moi abundante, distribuído de forma irregular e de tamaño moi variable.

-Cor apergamiñada, que lembra a do gran de trigo enteiro.

-Sabor intenso a trigo.

2. Os pans amparados pola indicación xeográfica poden adoptar dúas presentacións:

a) Peza ou poia:

-Peso entre 1 e 1,2 kg.

-Dimensións: a relación largo/longo debe ser próxima a ½, cun largo entre 15 e 18 cm, e unha lonxitude entre 32 e 38 cm.

b) Media peza ou molete:

-Peso entre 0,5 e 0,6 kg.

-Dimensións: a relación largo/longo tamén será próxima a ½, cun largo entre 9 e 11 cm e unha lonxitude entre 22 e 27 cm.

3. Os pans deberán presentar as características físicas e organolépticas propias, descritas nas alíneas anteriores. Os que non reúnan estas características non poderán ser amparados pola indicación xeográfica.

#### Artigo 10º.-*Envasado e etiquetaxe.*

1. Os pans amparados serán expedidos ao mercado etiquetados e, nos casos en que o exixa a lexislación vixente, envasados. Os envases que se utilicen deberán ser novos, limpos e individualizados para cada peza de pan e previamente autorizados no manual de calidade. Deberán favorecer unha correcta ventilación, conservación e transporte do produto amparado e, en xeral, a calidade do produto e prestixio da indicación xeográfica.

2. Os envases autorizados para a comercialización do pan con indicación xeográfica non poderán ser utilizados para ningún outro fin.

3. Nas etiquetas e envases utilizados deberá figurar obrigatoriamente e de forma destacada a mención «indicación xeográfica protexida Pan de Cea», ademais dos datos que con carácter xeral se establezan na lexislación vixente.

## CAPÍTULO III

## CONTROL E CERTIFICACIÓN DO PRODUTO

Artigo 11º.-*Autocontrol.*

Os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade en primeira instancia dos distintos operadores inscritos no rexistro da indicación xeográfica protexida Pan de Cea. Estes operadores deberán contar no seu proceso de elaboración con sistemas de traballo que permitan asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións deste regulamento e do manual de calidade.

Artigo 12º.-*Control e certificación.*

1. O Ingacal realizará o control e certificación dos pans acollidos á indicación xeográfica protexida Pan de Cea.

2. Todas as persoas físicas ou xurídicas titulares de bens inscritos no rexistro, as instalacións e os seus produtos, estarán sometidas ao control levado a cabo polo órgano de control e certificación, co obxecto de verificar que os produtos que teñan a indicación xeográfica protexida Pan de Cea cumpren os requisitos deste regulamento e demais normativa aplicable.

3. Os controis basearanse en inspeccións das instalacións dos fornos, revisión da documentación e análises da materia prima e do produto acabado.

4. No manual de calidade recolleranse as normas que permitan o perfecto control dos pans e mesmo tamén das partidas defectuosas ou non certificadas, garantindo a orixe e calidade do produto amparado pola indicación xeográfica protexida Pan de Cea.

5. Os pans amparados pola indicación xeográfica protexida con destino ao consumo levarán unha contraetiqueta numerada que será controlada polo órgano de control e certificación, de acordo coas normas establecidas no manual de calidade. Este distintivo será colocado, en todo caso, antes da expedición do produto e de forma que non permita unha segunda utilización.

Artigo 13º.-*Produto non certificable.*

1. No caso de que se constatase calquera tipo de incumprimento nas características dos pans, ou que na súa elaboración, envasado, acondicionamento ou conservación non se cumprisen os preceptos deste regulamento, do manual de calidade, e das demais disposicións legais que os afecten, os pans non serán certificados. Neste caso, o órgano de control e certificación poderá levantar unha non conformidade, que será comunicada ao interesado para que a emende no prazo que se estableza. Antes da finalización dese prazo, o interesado deberá comunicar ao órgano de control e certificación as medidas correctoras adoptadas. Sen prexuízo do anterior, cando as irregularidades detectadas así o aconsellen, o órgano de control e certificación poderá suspender temporalmente a certificación ata que a empresa adopte

as medidas correctoras necesarias, sen que esta suspensión teña carácter de sanción.

2. Cando as irregularidades detectadas polo órgano de control e certificación poidan ser constitutivas de infracción, este dará conta dos feitos á consellería competente en materia de agricultura para a incoación, se procede, do correspondente expediente sancionador.

3. Os pans non certificados, ademais de perderen o dereito ao uso da indicación xeográfica, deberán permanecer inmovilizados e perfectamente identificados, baixo a supervisión do órgano de control e certificación. O órgano de control e certificación vixiará en todo momento o destino deses pans que, en ningún caso, poderán ser protexidos coa indicación xeográfica.

Artigo 14º.-*Control da produción.*

O órgano de control e certificación verificará, de acordo coa capacidade produtiva dos fornos inscritos, os pans amparados pola indicación xeográfica protexida expedidos por cada sinatura inscrita.

Artigo 15º.-*Declaracións para o control.*

1. Co obxecto de poder controlar a elaboración e expedición, así como os volumes de existencias, de ser o caso, e canto sexa necesario para poder acreditar a orixe e calidade dos pans amparados, as persoas físicas e xurídicas titulares das instalacións inscritas virán obrigadas a cumprir coas seguintes formalidades:

a) Deberán levar un libro de control, segundo modelo recollido no manual de calidade, en que figurarán os seguintes datos:

-Diariamente, o número de fornadas e a cantidade de produto elaborado, con especificación dos distintos formatos e as vendas efectuadas.

-As adquisicións de fariña e a súa procedencia, así como os seus consumos diarios.

-Calquera outra especificación que o órgano de control e certificación poida considerar necesaria para un axeitado control da produción.

b) Así mesmo, e nos primeiros 15 días de cada mes, presentarán ao órgano de control e certificación unha declaración onde se reflectan todos os datos do mes anterior, sendo suficiente unha copia dos asentos que figuren no mencionado libro de control.

2. As declaracións a que se refire o punto 1 deste artigo non poderán facilitarse nin publicarse máis que de forma xeral, sen ningunha referencia de carácter individual.

Artigo 16º.-*Circulación do produto.*

Toda expedición de pans con dereito a protección que se realice antes da súa etiquetaxe regulamentaria entre persoas físicas ou xurídicas inscritas no rexistro de fornos, aínda pertencentes á mesma razón social, deberá ir acompañada por un volante

de circulación, tal e como se teña establecido no manual de calidade, ademais da documentación requirida pola lexislación vixente.

CAPÍTULO IV  
REXISTROS

Artigo 17º.-*Rexistro de fornos.*

1. O Consello Regulador levará un rexistro de fornos elaboradores do Pan de Cea, que estará á disposición do órgano de control e certificación. Neste rexistro inscribíranse os fornos que, estando situados na zona de elaboración e reunindo as condicións establecidas neste regulamento e no manual de calidade, os seus titulares queiran destinar a súa produción a ser amparada baixo a protección da indicación.

2. Na inscrición figurará:

a) Nome da persoa propietaria e, de ser o caso, da arrendataria ou calquera outra persoa titular de dereito real ou persoal que a faculte para xestionar a explotación.

b) Denominación do forno e do lugar e/ou parroquia onde está situado.

c) Marca ou marcas que cada forno utilice no pan amparado.

d) Cantos outros datos sexan necesarios para a cualificación e correcta identificación dos fornos inscritos.

Artigo 18º.-*Procedemento para a inscrición no rexistro.*

1. As solicitudes de inscrición dirixíranse ao Consello Regulador, achegando os datos, documentación e comprobantes que en cada caso sexan requiridos polas disposicións e normas vixentes, utilizando os impresos que se establezan no manual de calidade.

2. Formulada a petición, as solicitudes transmitíranse ao órgano de control e certificación, para os efectos de comprobar o cumprimento de todos os requisitos necesarios para a inscrición.

3. De ser o caso, tras o informe favorable do órgano de control e certificación, o Consello Regulador entregará á persoa interesada un certificado acreditativo da inscrición indicando a actividade ou actividades para as cales queda inscrita.

4. De acordo co establecido na alínea 5ª do artigo 8 do Decreto 4/2007, o órgano de control e certificación denegará, de forma motivada, a inscrición daqueles solicitantes que non cumprisen os requisitos establecidos, o cal será comunicado á persoa interesada polo Consello Regulador.

5. A inscrición nestes rexistros non exige 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 no rexistro do Consello Regulador.

Artigo 19º.-*Vixencia e renovación das inscricións.*

1. Para a vixencia das inscricións no rexistro será indispensable cumprir en todo momento cos requisitos impostos polas normas da denominación e demais normativa de aplicación, debendo comunicarse calquera variación que afecte os datos achegados coa inscrición. O Consello Regulador poderá suspender provisional ou definitivamente as inscricións cando os seus titulares non se atean a tales prescricións, despois da instrución e resolución do correspondente expediente.

2. As inscricións no rexistro renovaranse cada 4 anos. O órgano de control e certificación fará as comprobacións oportunas para verificar que se seguen a cumprir os requisitos necesarios.

Artigo 20º.-*Baixa no rexistro.*

1. A baixa no rexistro pode ser voluntaria ou consecuencia da incoación e resolución dun expediente. Unha vez producida esta, deberán transcorrer dous anos para proceder a unha nova inscrición. Esta limitación non será aplicable no caso de cambio de titularidade.

2. Quen sexa dado de baixa nun rexistro deberá cumprir as obrigas pendentes co Consello Regulador.

CAPÍTULO V

DEREITOS E OBRIGAS DAS PERSOAS INSCRITAS

Artigo 21º.-*Dereito ao uso da indicación xeográfica.*

1. Só as persoas físicas ou xurídicas inscritas no rexistro de fornos terán dereito a utilizar a indicación xeográfica protexida Pan de Cea.

2. Só poderá aplicarse a indicación xeográfica protexida Pan de Cea aos pans procedentes desas instalacións inscritas, que estean elaborados conforme as normas exixidas por este regulamento e o manual de calidade e que reúnan as características físicas e organolépticas que deban caracterizalo, recollidas no artigo 9º.

3. Sen prexuízo do establecido no artigo 25º.3, o dereito ao uso da indicación xeográfica protexida Pan de Cea e dos seus símbolos, anagramas ou logotipo en propaganda, publicidade, documentación, precintas e etiquetas é exclusivo das firmas inscritas no rexistro de fornos do Consello Regulador.

Artigo 22º.-*Obrigas xerais.*

1. Polo mero feito da inscrición no rexistro de fornos, as persoas inscritas quedan obrigadas ao cumprimento do disposto neste regulamento así como no manual de calidade. Tamén estarán sometidas aos acordos que, dentro das súas competencias, adopten a consellería competente en materia de agricultura, o Consello Regulador e o órgano de control e certificación.

2. Para o exercicio de calquera dereito que lles poida corresponder ou para poderen beneficiarse dos servizos que preste o Consello Regulador, as

persoas inscritas deberán estar ao día no pagamento das súas obrigas e ter actualizadas as inscricións.

3. As persoas físicas e quen representen as persoas xurídicas inscritas no rexistro de fornos do Consello Regulador están obrigadas a colaborar na realización dos procesos electorais para a renovación dos seus órganos de goberno, participando como membro das mesas ou outros órganos electorais nas ocasións en que fosen nomeados.

4. Sen prexuízo do establecido no artigo 32º.4, o incumprimento do indicado nas alíneas 1 a 3 anteriores poderá comportar a suspensión por un período de ata dous anos nos dereitos do inscrito, tras a decisión do Pleno do Consello Regulador, logo da instrución do correspondente expediente. A resolución de suspensión ou baixa poderá ser recorrida perante a consellería competente en materia de agricultura.

*Artigo 23º.-Marcas, nomes comerciais e razóns sociais.*

1. A utilización polas persoas inscritas no rexistro de fornos das marcas, nomes comerciais e razóns sociais axustarase ao disposto na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, así como no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

2. Ademais, de conformidade co disposto no parágrafo 6º do artigo 9 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no parágrafo 3º do artigo 12 do citado decreto, as marcas comerciais que se utilicen en produtos amparados pola indicación xeográfica protexida Pan de Cea non poderán ser utilizadas noutros pans que non estean acollidos á súa protección.

*Artigo 24º.-Etiquetaxe.*

1. As etiquetas dos produtos amparados pola indicación xeográfica protexida Pan de Cea axustaranse, con carácter xeral, ao disposto na lexislación vixente en materia de etiquetaxe, así como ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Nas etiquetas comerciais dos pans amparados, que deberán ser autorizadas polo Consello Regulador, figurará sempre de xeito destacado a mención «indicación xeográfica protexida Pan de Cea» e o seu logotipo, ademais dos datos que con carácter xeral se determinan na lexislación vixente.

*Artigo 25º.-Logotipo da indicación xeográfica.*

1. O Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea adoptará como logotipo o que figura no anexo deste regulamento.

2. No exterior dos locais das empresas inscritas deberá figurar, nun lugar destacado, o logotipo da indicación, de acordo co que se estableza no manual de calidade.

3. 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.

## CAPÍTULO VI

### O CONSELLO REGULADOR

*Artigo 26º.-Natureza e ámbito competencial.*

1. O Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea é unha corporación de dereito público, á cal se atribúe a xestión da denominación, coas funcións que determina a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria; 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, e demais normativa que lle sexa de aplicación. Ten personalidade xurídica de seu, autonomía económica e plena capacidade de obrar para o cumprimento dos seus fins.

2. O ámbito de competencias do Consello Regulador está limitado aos pans protexidos pola indicación xeográfica en calquera das súas fases de elaboración, almacenaxe, envasado, circulación e comercialización e ás persoas inscritas no seu rexistro.

3. O Consello Regulador actuará en réxime de dereito privado, exercendo toda clase de actos de administración e xestión, agás nas actuacións que impliquen o exercicio de potestades ou funcións públicas, en que deberá suxeitarse ao dereito administrativo. Para estes efectos, de acordo co artigo 32.5º do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, enténdese que están suxeitas a dereito administrativo as actuacións do Consello Regulador en materia de xestión de rexistros, de xestión e réxime de cotas, a aprobación de etiquetas e a autorización de marcas, o réxime electoral e o réxime disciplinario, así como a responsabilidade patrimonial que derive das súas actuacións suxeitas a dereito administrativo.

4. A tutela administrativa sobre o Consello Regulador exerceraa a consellería competente en materia de agricultura. De acordo con isto, a actividade do Consello Regulador está sometida ao control da administración, de acordo co establecido nos artigos 18 a 21 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e nos artigos 30 a 33 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

5. Consonte os parágrafos 3 e 4 anteriores, as decisións que adopten os órganos de goberno do Consello Regulador cando exerzan potestades administrativas poderán ser impugnadas ante a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura na forma e prazos establecidos na Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común.

Artigo 27º.-*Órganos de goberno do Consello Regulador.*

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.

Artigo 28º.-*O Pleno: composición e funcións.*

1. O Pleno está constituído por catro vogais, elixidos democraticamente por e entre os titulares dos fornos inscritos no rexistro do Consello Regulador, ademais do presidente ou presidenta.

2. O Pleno actuará baixo a dirección da persoa que exerza a Presidencia e contará coa asistencia, con voz pero sen voto, da/o secretaria/o do Consello Regulador.

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

4. O réxime de funcionamento e as funcións do Pleno, así como os dereitos e deberes dos seus membros, serán os contidos no capítulo IV do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 29º.-*A Presidencia.*

1. A presidencia do Consello Regulador será exercida pola persoa que elixa o Pleno, co voto favorable da maioría dos seus membros.

2. O presidente ou presidenta non ten por que ter a condición previa de vogal. No caso de que así fose deixará a súa vogalía, que será ocupada polo seu substituto legal, de acordo co establecido no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

3. As funcións da Presidencia así como as causas de cesamento do seu titular e demais cuestións relativas a este órgano serán as recollidas no citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

Artigo 30º.-*A Vicepresidencia.*

1. O Consello Regulador contará cunha Vicepresidencia, que será desempeñada pola persoa elixida por e entre os vogais do Pleno.

2. A persoa que exerza a Vicepresidencia substituirá o presidente ou presidenta nos casos de ausencia, enfermidade ou vacante.

3. A Vicepresidencia exercerá, ademais, aquelas funcións que lles sexan delegadas pola Presidencia.

Artigo 31º.-*O persoal do Consello Regulador.*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea poderá contar co persoal necesario, contratado en réxime de dereito laboral, de acordo co establecido no artigo 27 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. Na contratación de persoal adaptará a súa actuación á Lei 10/1996, do 5 de novembro, de

actuación de entes e empresas nas cales teña participación maioritaria a Xunta de Galicia, en materia de persoal e contratación. Tamén poderá asinar acordos e contratos co Ingacal para que este lle preste os servizos que libremente decidan en relación coas funcións e actividades do Consello Regulador.

2. O Consello Regulador contará cunha/cun secretaria/o, designada/o polo Pleno, que terá como cometidos específicos os sinalados na alínea 2ª do artigo 28 do citado Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro. A persoa que ocupe a Secretaría poderá pertencer ao cadro de persoal do Consello Regulador ou estar adscrita ao do Ingacal.

## CAPÍTULO VII

### RÉXIME ECONÓMICO E CONTABLE

Artigo 32º.-*Recursos económicos.*

1. Para o cumprimento dos seus fins, o Consello Regulador poderá contar cos recursos económicos establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria, así como no seu regulamento de desenvolvemento, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

2. Conforme coa citada normativa, establécense neste regulamento as seguintes cotas que deben aboar os inscritos no rexistro de fornos:

-Cota de inscrición: satisfacerase no momento de realizar a alta no Consello Regulador.

-Cota de renovación do rexistro: satisfacerase con periodicidade cuadrienal, coincidindo coa renovación de datos do rexistro e coa correspondente visita de inspección.

-Cota en función da actividade do inscrito na indicación xeográfica, que será proporcional ao valor potencial da súa elaboración. Esta cota será unha porcentaxe do valor do produto amparado, calculado en función do prezo medio da unidade do dito produto.

-Cota polo servizo de expedición de contraetiquetas: será satisfeita polos inscritos no rexistro de fornos que soliciten contraetiquetas e o seu importe será ata o dobre do valor material de produción e distribución delas.

3. O Pleno do Consello Regulador, de acordo cos datos de mercado, fixará para cada ano o prezo do produto en orixe así como o das contra-etiquetas para o cálculo das cotas correspondentes. Tamén aprobará o valor das cotas de carácter fixo e as porcentaxes que serven de base para o cálculo das variables, dentro dos límites establecidos no artigo 30 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

4. O Pleno do Consello Regulador fixará o prazo para o pagamento de cada unha das cotas. No caso de que no devandito prazo non se realizase o pagamento, a persoa inscrita no rexistro de fornos poderá ser suspendida nos seus dereitos na indicación xeográfica ata que liquide a débeda co Consello Regulador. Se no prazo dun ano o inscrito non liqui-

da esa débeda, poderá ser dado de baixa definitivamente, logo da instrución do correspondente expediente, sen prexuízo da obrigatoriedade do seu pagamento de acordo cos artigos 20º e 22º.

#### Artigo 33º.-*Réxime contable.*

O réxime contable do Consello Regulador é o que se determina no artigo 19 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e máis no artigo 31 do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro.

#### CAPÍTULO VIII RÉXIME ELECTORAL

#### Artigo 34º.-*Réxime electoral do Consello Regulador.*

O réxime electoral do Consello Regulador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea é o contido nas seccións primeira e segunda do capítulo VI do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

#### CAPÍTULO IX INFRACCIÓNS, SANCIÓN E PROCEDEMENTO

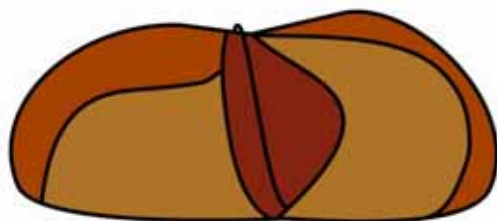
#### Artigo 35º.-*Base legal.*

O réxime sancionador da indicación xeográfica protexida Pan de Cea é o establecido no título VI da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria de Galicia.

Complementa a disposición legal mencionada o Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, que regula as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, polo que se refire á toma de mostras e análises; a Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común, modificada pola Lei 4/1999, do 13 de xaneiro; o regulamento de procedemento para o exercicio da potestade sancionadora, aprobado polo Real decreto 1398/1993, do 4 de agosto; e cantas disposicións estean vixentes no seu momento sobre a materia.

Anexo ao Regulamento da indicación xeográfica protexida Pan de Cea

Logotipo da indicación xeográfica protexida Pan de Cea



pan de cea  
indicación xeográfica protexida

*Orde do 26 de xullo de 2010 pola que se aproba o Regulamento da indicación xeográfica protexida Pataca de Galicia e do seu Consello Regulador.*

O actual Regulamento da indicación xeográfica protexida Pataca de Galicia e do seu Consello Regulador foi aprobado mediante a orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Política Agroalimentaria, do 29 de outubro de 2001 (DOG nº 217, do 9 novembro), modificado logo pola orde da Consellería de Política Agroalimentaria e Desenvolvemento Rural, do 22 de febreiro de 2002 (DOG nº 50, do 11 de marzo) e foi posteriormente ratificado pola orde do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, do 24 de abril de 2002 (BOE nº 113, do 11 de maio).

Ademais, a indicación xeográfica protexida Pataca de Galicia foi inscrita no rexistro europeo de denominacións de orixe protexidas e indicacións xeográficas protexidas mediante o Regulamento (CE) 148/2007 da Comisión, do 15 de febreiro de 2007.

Con posterioridade á aprobación do regulamento desta indicación xeográfica protexida e do seu consello regulador producíronse cambios normativos importantes no réxime xurídico das denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas e no réxime de funcionamento dos seus consellos reguladores no ámbito da nosa comunidade autónoma. Eses cambios tiveron lugar coa entrada en vigor da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega e, posteriormente, coa do Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores. Esta lei e o decreto de desenvolvemento citado establecen o novo marco legal a que deberán axustarse as denominacións de orixe e as indicacións xeográficas e os seus consellos reguladores. Aínda que mediante a orde da Consellería do Medio Rural do 14 de agosto de 2009 (DOG nº 170, do 31 de agosto) se fixo, por motivos de urxencia, unha modificación puntual dun artigo do regulamento para dotar o Consello Regulador de personalidade xurídica propia -o que constitúe unha das novidades principais da nova regulación-, faise necesario aprobar un novo regulamento para a indicación xeográfica protexida Pataca de Galicia e o seu Consello Regulador, a fin de adaptalo a este novo marco legal.

Por outra parte, desde a aprobación en 2001 do regulamento desta indicación xeográfica protexida houbo determinados cambios normativos no sector da pataca e tense producido unha importante evolución neste sector en Galicia, o que aconsellou realizar tamén cambios nas especificacións técnicas relacionadas coa produción e a comercialización deste produto que deben ser recollidas no novo regulamento. Estas modificacións afectan o prego de condicións do produto que foi comunicado no seu día á Comisión Europea e que serviu de base para a súa inscrición no Rexistro Europeo de Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas.