01 DE CALIDADE
Boletíns da Agacal
Febreiro 2021

IXP Pan Galego

XUNTA DE GALICIA

01 **DE CALIDADE**
Boletíns da Agacal
Febreiro 2021

A Indicación Xeográfica Protexida Pan Galego

A IXP Pan Galego é xa unha realidade que proximamente poderemos atopar no mercado co seu correspondente etiquetado.

A Indicación Xeográfica Protexida (IXP) Pan Galego protexe o pan de trigo elaborado de xeito tradicional en Galicia. Un pan cunha calidade diferencial debida á súa orixe, ingredientes e forma de elaboración. Os seus atributos de calidade específicos derivan do cumprimento dun prego de condicións, que será controlado pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), o que supón unha garantía da súa autenticidade para as persoas consumidoras.

[02] **Presentación**
[03] **Contexto normativo.** A IXP Pan Galego
[05] **En Foco.** Fegapan
[06] **Entrevista**: Guadalupe Rodríguez, panadeira e presidenta do Consello Regulador da IXP Pan Galego
[07] **Entrevista:** O Grupo Da Cunha, exemplo de panadería integral, «O pan de Galicia ben merece unha IXP»
[09] **A Fondo.** O trigo país
[11] **Entrevista:** Miguel Calvo, Procegal.
[12] **Actualidade**

A IXP Pan Galego

O Diario Oficial da Unión Europea do 20 de decembro de 2019 publicaba o Regulamento de execución da Comisión polo que se inscribía a indicación xeográfica protexida (IXP) «Pan Galego» / «Pan Gallego» no rexistro europeo de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas.

Posteriormente, o 28 de xullo de 2020, o Diario Oficial de Galicia (DOG) publicaba a orde da Consellería do Medio Rural que aproba o Regulamento desta IXP e do seu Consello Regulador, ademais de nomear un Consello Regulador provisorio.

Culminaba así un longo e laborioso proceso que se iniciaba formalmente en xullo de 2015 cando a entidade promotora do rexistro, a Federación Galega de Panaderías (Fegapan), presentaba a solicitude, aínda que os traballos para acadar este logro viñan de bastante tempo atrás.

Principais características

O prego de condicións recolle as características que deberá ter o pan para poder acollerse á IXP Pan Galego. Así, defíneo como un pan de codia dura e triscante, miga esponxosa e alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con fariña de trigo brando (*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», entre os que estarían as variedades rexistradas Callobre e Caaveiro). A súa elaboración caracterízase pola utilización de masa nai e dunha 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.

A súa elaboración caracterízase pola utilización de masa nai e dunha elevada cantidade de auga, así como polos longos tempos de fermentación e cocción

Admítense os diferentes formatos tradicionais:

- **Bolo ou fogaza,** con forma redondeada que pode rematar cun moño na parte superior.
- **Rosca,** de forma de aro.
- **Bola ou torta,** redondeada e aplanada.
- **Barra,** con forma alongada.

Ademais, o prego de condicións establece os rangos de pesos que poden ter as pezas dos diferentes formatos e define as características da codia e da miga, así como o aroma e sabor do produto. O Pan Galego distinguirase por ser moi aromático e por contar cun sabor intenso a trigo cun punto lixeiramente ácido.

O pan debe elaborarse cunha mestura de fariñas de trigo do país -que lle dan o aroma e sabor característico- e fariñas de trigo foráneas, que lle proporcionan maior forza panadeira. A fariña de trigo país debe supoñer, cando menos, o 25% do total.

Tamén é unha característica específica do Pan Galego a utilización de moita auga na súa elaboración, un mínimo de 75 litros por cada 100 kg de fariña.

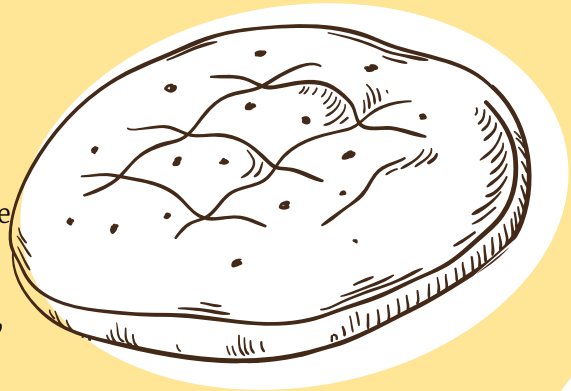
As augas de Galicia son brandas, con baixo contido en cal, o que dá ao produto parte da súa especificidade. Outro elemento fundamental do Pan Galego é a utilización de masa nai (o «formento», «requento» ou «lévedo») que se incorpora coa auga e a fariña na amasadura e que dá lugar a fermentacións lentas. A masa nai empregada debe representar, como mínimo, un 15% do peso da fariña empregada. Por outra parte, limítase o uso de lévedos biolóxicos comerciais a un máximo de 15 gramos por quilo de fariña.

A elaboración do Pan Galego é un proceso artesanal, de xeito que todo o proceso é manual, con excepción da amasadura e a carga e descarga do forno, que poden ser mecanizados. Caracterízase por ser un proceso no que a masa ten longos períodos de repouso para que se produza a fermentación. O tempo acumulado de repouso debe ser, como mínimo, de dúas horas e media.

Por último, a cocción tamén é un proceso dunha maior duración que nos pans industriais, cun tempo estimado dunha hora para unha peza de 1kg. Os fornos poden ser os tradicionais de leña ou os máis modernos e habituais hoxe en día que utilizan outros combustibles ou mesmo eléctricos, pero en todo caso deben ter unha soleira refractaria.

Bolo

Rosca



Bola ou torta

Barra

EN FOCO

César Fieiras, presidente de Fegapan:

«Esta debería ter sido a primeira IXP galega»

«PAN. Primeiro Alimento Natural: sen aditivos, nin conservantes», bromea César Manuel Fieiras, actual presidente de Fegapan. El teno claro: a IXP Pan Galego é «o mellor que lle pasou á nosa panadería nos últimos 100 anos».

Conta César Fieiras, panadeiro e presidente desde 2018 da **Federación Galega de Panadarías** que non foi un camiño fácil chegar á «IXP de todos». «Atopamos intereses industriais ou propostas de fases intermedias de conxelación ás que nos opuxemos, por exemplo, porque entendemos que este é un traballo artesán. Un mestre panadeiro ten que ocuparse de seleccionar as mellores materias primas, facer unha elaboración, unha fermentación correcta e un forneado. Non é factible levalo conxelado e rematar de cocelo noutro sitio... Esta foi unha das loitas», explica.

Na súa opinión, moitos compañeiros e compañeiras de oficio «aínda non valoran» o feito de que o Pan Galego conte cunha IXP, pois foi algo que se fixo de rogar, tardouse en consensuar o prego de condicións, encontramos trabas polo camiño... Houbo moitos encontros e contrastes, pero esta debería ter sido a primeira IXP galega».

A batalla da panadería tradicional contra a elaboración industrial de pan con aditivos e conservantes vén de tempo atrás. Ao final, que o Pan Galego conte cunha IXP axuda a que non se estrague «un produto que é de primeira, feito con materias primas nobres». Malia que cada zona de Galicia ten as súas características específicas, a norma consegue «arroupar» a base do pan galego na súa orixe como tradicionalmente se fixo sempre. Trátase dunha «receita consensuada que parte duns mínimos: fariña do país, «o máis importante, o que lle dá o valor engadido do sentimento pola terra, polo sector primario, polas nosas colleitas», hidratación, sal, repouso e cocción.

A partir deses mínimos, na variedade está o gusto, tanto por parte do panadeiro ou panadeira como da clientela.

Unha liña *premium*

Fieiras fai fincapé en que a partir de agora o Pan Galego será unha variedade máis de pan dentro da panadería galega. Mais non unha variedade calquera. «Non teñen por que deixarse de facer outras, pero esta presenta a oportunidade de poder incorporar unha liña *premium* á produción», na porcentaxe que se queira.

«O papel da IXP é defender a posición do produto coa súa orixe natural»

E que toca agora? Cal é o papel da IXP? Fieiras teno claro: «Defender a posición do produto coa súa orixe natural». A través deste selo velarase por que se cumpra o que establece a norma e perseguirase a fraude. «Non se pode chamar produto artesán a algo que non o é, e esta receita garante o valor que se merece o traballo de facer o pan, un produto que ten sido moi castigado»

ENTREVISTA

Guadalupe Rodríguez, panadeira e presidenta do Consello Regulador da IXP Pan Galego.

O Consello Regulador da IXP Pan Galego será o encargado de xestionar esta Indicación Xeográfica Protexida e de promover o seu consumo. Guadalupe Rodríguez é a súa presidenta: ela é propietaria da panadaría Fraga (panaderiafraga.com), en Palas de Rei, e como panadeira forma parte tamén de Fegapan.

A nova IXP Pan Galego vai supoñer un cambio significativo para as panadarías, sobre todo no que respecta á valoración do produto: daralle valor ao pan que estamos facendo. É tamén unha diferenciación que servirá para recoñecer a traxectoria de moitos panadeiros e panadeiras galegos que sempre apostamos por elaborar o pan con trigo autóctono. E, ao mesmo tempo, abre as portas a aquelas persoas que queiran incorporarse á maneira de facer este pan.

Desde o Consello Regulador estaremos acompañando a promoción do produto, e esta tarefa vai ser esencial para poder facer chegar ao consumidor información sobre as materias primas que empregamos, sobre as características do trigo autóctono, sobre a forma de elaborar o pan, os seus procesos longos de fermentación, etc.

É unha información que desde unha panadaría se pode dar a título persoal, individual, pero non é comparable a que sexa unha marca de calidade quen o certifique pasando os debidos controis documentados... A diferenza é importantísima e substancial.

Non só estamos elaborando xa neste momento un produto de calidade senón que estamos contribuíndo tamén á expansión de moitas pequenas e medianas panadarías dándolle impulso a esta forma de vida. Somos moitas e moi dispersas por toda a xeografía galega, e desde estes pequenos establecementos esforzámonos pola nosa aldea, vila ou cidade. Polos veciños e veciñas.

A IXP Pan Galego é tamén, dalgún xeito, un agradecemento ás panadarías, que tiveron que aguantar os envites do mercado e da gran industria.

«Estamos contribuíndo tamén á expansión de moitas pequenas e medianas panadarías dándolle impulso a esta forma de vida»

Un antes e un despois da IXP Pan Galego

A maior diferenza entre o antes e o despois é poder documentar. Ter un paraugas, unha marca de calidade que certifica ao consumidor que, como panadaría, estou sometida a uns controis de calidade con etiquetado, que o produto cumpre as esixencias requiridas.

Hai que saber tamén que é un xeito de acoutar a venda de «pan galego» que non o é. Isto parece obvio pero é fundamental.

ENTREVISTA

O Grupo Da Cunha, exemplo de panadería integral

«O pan de Galicia ben merece unha IXP»

Manuel Dacunha é o xerente do Grupo Da Cunha, unha empresa fundada en 1986 por unha familia de panadeiros artesáns de Carral. Da elaboración e distribución directa de pezas tradicionais de pan de Carral porta a porta pasaron á apertura de despachos, diversificando tamén as súas elaboracións. En 1999 abriron un muíño. Hoxe, a Panadería Da Cunha conforma o Grupo Da Cunha xunto coas empresas Fariñas Das Mariñas e Panaderías Pereira Fidalgo, con 14 establecementos propios onde, ademais de elaborar pan e empanadas, doces e xeados, venden a súa propia fariña.

En que proxectos anda inmerso o Grupo Da Cunha? Agora que temos agricultures por toda Galicia que traballan para nós gustaríanos vender nos distribuidores de sementes e nas agrotendas, ao tempo que vendemos sementes aos nosos agricultores. A idea é producir unha cantidade de semente e que se encha o mercado deste trigo país.

Como foi que comezastes a interesarvos polo cultivo do trigo país? Nós empezamos a facer pan hai moitos anos. Coma calquera panadería, dependiamos do trigo e tiñamos que compralo aos paisanos de por aquí arredor, da zona de Ordes e de Carballo. Pero a xente foi deixando de sementar e decidimos comezar coa nosa propia produción de trigo en 2003.

«Comezamos coa nosa propia produción de trigo país en 2003»

>>> **Grupo Da Cunha**

De onde sacastes a semente? Faltábanos unha semente selecta -os agricultores sementan o trigo país que teñen dun ano para outro, gardan un pouco pero non é seleccionado-. Fomos a coller a semente ao Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM) e viamos que os resultados da produción eran moito mellores, antes descoñeciamos o que era unha semente selecta. Moitas veces non vale a pena plantar o que tes na casa, senón que compensa facelo coa selecta: vai dar máis quilos de trigo e sementas menos cantidade, nace toda, é máis barato ao final. Legalizamos unha actividade de produción de trigo Caaveiro, tamén traballamos con Callobre, en menor cantidade.

E cal é o rendemento? Está indo moi ben: este ano sacamos 70 toneladas de semente que non chegou a nada, e calculamos conseguir unhas 300 toneladas para o ano. A perspectiva é que a semente de momento ten saída, non é o mesmo que vender pasteis, claro, non é para gañar diñeiro polo de agora, pero irá a máis.

«Queda moito traballo. Hai que organizarse porque mercar trigo non é como ir mercar viño a unha adega: hai case un ano de previsión e é aí onde pode haber un pequeno descontrol»

É a miña batalla, fabrico fariña e quérolla facer chegar ás panadarías.

Como valora o feito de que Galicia teña ao fin unha IXP Pan Galego? Penso que a IXP é algo positivo, ponse moito terreo en valor e deféndese o produto galego. Galicia co pan é xa un referente, en España todo o mundo quere facer Pan Galego, copialo, e desta maneira non van poder... Quen empregue fariñas que non son do país e cousas para colorear tamén van quedar fóra. Hai que facer as cousas con conciencia e garantías, e unha etiqueta ten que ir para o que se confesa de verdade. E despois haberá panadarías que vendan pan con IXP e pan sen ela, é un artigo que pode ser paralelo a outros produtos dunha mesma panadería.

A FONDO

O trigo país

Grazas aos traballos de investigación do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM), puidéronse recuperar variedades e ecotipos autóctonos de trigos galegos. Luis Urquijo Zamora é o xefe da sección de Investigación do CIAM. El ponnos ao día sobre o que se fixo e o que se está a facer no Centro.

Á dereita, Luis Urquijo na presentación da IXP Pan Galego celebrada na Delegación provincial da Xunta de Galicia na Coruña

Cóntanos como e cando comezou o traballo de recollida de mostras coas variedades autóctonas de trigo galego no CIAM. A preocupación pola perda das variedades tradicionais ou ecotipos autóctonos levounos a realizar varios proxectos de investigación centrados no trigo e centeo autóctonos, dentro dos cales se incluían os obxectivos de recolección, conservación, caracterización e creación de novas variedades a partir das accesións que se conseguisen. Realizouse un programa de prospeccións de semente de trigo e de centeo en toda Galicia que comezou en 2002 e rematou en 2016, e estableceuse un banco de xermoplasma de cereais de inverno no CIAM, que conta cunha colección de 193 trigos (*Triticum aestivum L.*) de 128 municipios, 100 centeos (*Secale cereale L.*) de 66 municipios e 6 aveas (*Avena sativa L.*) doutros 5 municipios. A base de datos de pasaporte destas accesións pode consultarse na sección de Recursos fitoxenéticos da web do CIAM (ciam.gal). A semente está nunha cámara a 2-4ºC e 50% de humidade, conservando unha xerminación media dos trigos e dos centeos do 92% e do 82%, respectivamente. Todos os anos se multiplica unha parte das accesións do banco de xermoplasma para poder conservar a semente en bo estado e cun alto poder xerminativo.

Entre 2012 e 2014 caracterizáronse 110 ecotipos de trigo autóctono e levouse a cabo un estudo da calidade do gran mediante caracterización molecular por análise de electroforese (SDS-page) das proteínas de alto peso molecular (HMWs), que están relacionadas coa calidade panadeira. O rexistro de variedades de trigo autóctono e a súa comercialización deu resposta á petición de Fegapan para non perder o trigo autóctono e conseguir fariña abonda para as panaderías tradicionais, ademais de estar incluído como

«Realizouse un programa de prospeccións de semente de trigo e de centeo en toda Galicia que comezou en 2002 e rematou en 2016»

>>> **Trigo País**

ingrediente básico no prego de condicións da IXP Pan Galego.

Podes falarnos das variedades de trigo país que temos na actualidade?
Temos dúas variedades rexistradas de trigo país: Callobre (2006) e Caaveiro (2015), procedentes de seleccións feitas a partir de ecotipos recollidos en Galicia. A segunda foi rexistrada como «variedade de conservación», polo que só pode cultivarse en Galicia. Existen diferenzas a nivel agronómico e de calidade panadeira entre elas. Prevese solicitar o rexistro de 5 novas «variedades de conservación» para ampliar o número de variedades galegas susceptibles de utilizarse na fabricación de pan amparado pola IXP Pan Galego.

«En 2021 teremos algunha nova variedade conseguida, pero faltará a súa multiplicación e ensaios de campo para testar as súas aptitudes, antes de solicitar o seu rexistro»

Cres que a nova IXP Pan Galego dinamizará a produción de trigo país para as panaderías galegas ou isto dependerá tamén doutros factores?
Seguro que animará moito a produción de trigo país, pois a IXP esixe que un 25% do trigo empregado sexa deste tipo, para o cal se creará un rexistro de parcelas dedicadas a este fin. Ata agora a súa produción era limitada, ao non percibiren os agricultores suficientes estímulos, con base nun prezo que compensase o baixo rendemento dese trigo, comparado con outros de talle baixo. Polo que a produción do trigo país irá moi ligada ao éxito da IXP.

Que perspectivas de futuro se abren no ámbito da investigación?
O problema do encamado no trigo país levounos en 2015 a comezar un programa de mellora para baixar o talle das variedades Callobre e Caaveiro. Comezou con cruzamentos con cinco parentais comerciais que teñen xenes de ananismo introducidos, seguidos de cinco anos de retrocruzamentos para conseguir devolver o 98% dos xenes dos parentais Callobre e Caaveiro ás variedades resultantes, e por tanto conservar o mesmo tipo de gran e calidade. Nos dous anos finais realízanse autofecundacións para conseguir a homocigose dos xenes de ananismo e a máxima redución de talle En 2021 teremos algunha nova variedade conseguida, pero faltará a súa multiplicación e ensaios de campo para testar as súas aptitudes, antes de solicitar o seu rexistro.

ENTREVISTA

Miguel Calvo, Asociación de Produtores de Cereal Galego (Procegal)

«Moita xente estaría disposta a cultivar cereal galego nas súas leiras ou aumentar a produción sabendo que teñen garantida a venda»

Que perspectivas se abren para os produtores, coma ti, de trigo país, agora que o Pan Galego conta por fin cunha IXP? Dende logo que a resposta a esta pregunta é algo incerta, porque aínda temos un longo camiño por percorrer. Penso que coa IXP funcionando e todos ou gran parte dos actores informados do funcionamento da IXP Pan Galego, conseguiriamos que o trigo galego tivese saída. É dicir, un aumento da demanda implicará, de seguro, que a venda deste tipo de cereal sexa algo máis segura. Ademais, poder contar cun trigo certificado para poder facer o pan galego coas normas enmarcadas da IXP será un aval de garantía de produto de primeira.

É esta unha boa nova, a nivel xeral, para o campo? Por suposto, diso estou moi convencido, e co percorrido e experiencia no sector rural que teño podo asegurar que así vai ser. Pero debemos diferenciar as zonas nas que o trigo vai supoñer un cambio e nas que practicamente non se percatarán de que o trigo galego volve para quedar. As solicitudes de novos interesados en cultivar cereal galego están medrando cada día. Xente que ten as súas leiras sen saber moi ben que facer con elas e que estaría disposta a cultivar trigo, e outros que xa cultivan algo pero a quen lles gustaría aumentar a produción e saber que teñen garantida a venda.

«Produtores, muiñeiros e panadeiros deben camiñar da man»

A vosa asociación naceu en 2016 debido á demanda de cereal galego. Que obxectivos vos marcastes? Esta asociación nace por varios motivos que se uniron nun momento determinado. Pero o que máis impulso ofreceu foi atopar dous panadeiros dispostos a colaborar na compra da fariña. Despois de analizar a posibilidade de unirse para dar servizo durante todo o ano, vimos que o camiño de saber a variedade que plantabas era moi importante, e coas vistas postas nunha IXP, debiámonos decantar por Caaveiro e Callobre e ver como se comportaba. Ademais non nos apartamos nin abandonamos as variedades que dende anos se colleitaban nas diferentes casas.

Podes contarnos que outras variedades propias de Galicia recuperastes ou estades a cultivar? Pódese dicir que Callobre e Caaveiro eran dúas variedades que, se existían, non se coñecían como tal. Para nós eran completamente descoñecidas. Ademais destas variedades, o trigo do país que estamos a probar na Terra Chá é o tremesino, que dependendo das zonas xa é un trigo que nunca se deixou de botar dende que a xente se acorde.

Miguel Calvo durante a presentación da IXP Pan Galego celebrada no Pazo de Quián

Traballades con acordos de subministración a panaderías galegas? Desde logo que sen a colaboración duns cantos panadeiros e muiñeiros, Procegal non existiría. É fundamental contar con xente que estea interesada en elaborar con este tipo de fariña.

Cres que a IXP Pan Galego creará novas e positivas sinerxías de traballo entre panadeiros, agricultores e produtores de fariña? Por suposto que se creará un novo modelo no que todos debemos afrontar e adaptarnos a estes novos cambios, e previsiblemente bos cambios. O que todo o mundo debe ter moi claro é que produtores, muiñeiros e panadeiros deben camiñar da man, porque todos nos necesitamos para lograr algo que nunca se logrou co pan a nivel autonómico, e é conseguir unha IXP do Pan Galego.

ACTUALIDADE

Unha xornada en Sergude dá o pistoletazo de saída ao Pan Galego

O Pazo de Quián acolleu o mércores 7 de outubro a presentación oficial da Indicación Xeográfica Protexida (IXP) Pan Galego, na que participaron o conselleiro do Medio Rural, José González e o director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), José Luis Cabarcos.

No acto realizouse unha mesa redonda con representantes dos tres sectores imprescindibles para o desenvolvemento desta actividade económica: o da produción de trigo país, o da produción de fariña -muíños- e o da produción de pan -panadarías-.

En outubro comezou tamén o proceso de rexistro para os diferentes operadores que interveñen no proceso de elaboración do Pan Galego. Esperamos que nos vindeiros meses poidamos atopar no mercado pan identificado baixo o paraugas da Indicación Xeográfica Protexida (IXP) Pan Galego, en envases individuais que inclúen o seu logotipo.

Tanto o conselleiro do Medio Rural, José González, como o director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), José Luis Cabarcos, puxeron de relevo na xornada de presentación da nova IXP o esforzo e o traballo feito durante anos desde a Xunta, desde a Agacal e, por suposto, desde a Federación Galega de Asociacións de Fabricantes de Pan de Galicia, Fegapan, para que o recoñecemento do Pan Galego sexa hoxe unha realidade dentro e fóra de Galicia.

Na primeira parte da xornada, Ricardo Rivas, xefe da Área de Calidade Alimentaria da Agacal,

«Coa presenza dos tres sectores imprescindibles: produtores de trigo país, de fariña e de produción de pan»

e Xoán Miguel Concheiro, xefe do Departamento de Protección da Calidade Diferenciada, foron os responsables de explicar polo miúdo os diferentes aspectos que recolle a norma, como son os requisitos e os pasos necesarios para incorporarse á IXP Pan Galego.

Na última parte do acto os protagonistas foron os sectores implicados na produción e elaboración do pan, representados por Guadalupe Gómez, presidenta do Consello Regulador da IXP Pan Galego; César Manuel Fieiras, presidente de Fegapan; Miguel Calvo, presidente de Procegal; Fernando Almeida, do Grupo Da Cunha e da Asociación Triaga e Luis Urquijo, do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo. Todos eles amosaron a súa confianza en que esta IXP suporá a posta en valor dun dos produtos estrela da nosa comunidade, e que progresivamente fará aumentar a produción de trigo autóctono. Esperan tamén que sexan moitos os muíños que vendan fariña para facer Pan Galego e que así mesmo sexan numerosas as

panadarías que elaboren e poñan á disposición das persoas consumidoras Pan Galego, posto que consideran que é unha demanda da sociedade.

A importancia do Consello Regulador

Durante a presentación oficial desta IXP, desde a Axencia Galega da Calidade Alimentaria sinalouse que o feito de que exista a partir de agora un Consello Regulador da IXP Pan Galego axudará a compartir unha marca común entre pequenos produtores que dará viabilidade a produciónss que, por ser máis limitadas ou despacharse en panadarías tradicionais, moitas delas no rural, teñen máis difícil o acceso ao mercado.

Os atributos do Pan Galego derivan do cumprimento dun prego de condicións que será controlado pola Agacal, o que supón unha garantía da súa autenticidade para as persoas consumidoras. A IXP Pan Galego vai servir para garantir unha forma de facer, uns ingredientes, a autenticidade do pan e para establecer un sistema de control que proporcione confianza ás persoas consumidoras.

Ademais dese control externo da Agacal, os propios operadores implicados na elaboración do pan deberán facer un rigoroso autocontrol unha vez rexistrados. Desde a Agacal espérase que os controis cotiáns e as novas dinámicas de xestión que supón a adhesión a esta nova IXP acheguen vantaxes de organización e de xestión para a propia empresa.

Desde a Agacal tamén se espera que a partir de agora moitas pequenas panadarías distribuídas por todo o territorio soliciten acollerse á nova IXP e que ademais sirva para incentivar o cultivo de trigo autóctono, o que terá un impacto positivo na mellora das rendas dos agricultores e fronte ao abandono do rural -coa recuperación de terreos de labranza e leiras que están sen cultivar-, así como para evitar incendios forestais.

O conselleiro do Medio Rural puxo de relevo que dende «a Xunta traballamos para que o recoñecemento do noso pan sexa unha realidade dentro e fóra de Galicia», co obxectivo de «fomentar o cultivo de trigo e o consumo de pan».

O conselleiro do Medio Rural puxo de relevo que dende «a Xunta traballamos para que o recoñecemento do noso pan sexa unha realidade dentro e fóra de Galicia»

Engadiu que o pan galego «non precisa de distintivos para distinguirse, pero que é máis que merecedor desta Indicación Xeográfica Protexida» e lembrou que coa futura Lei de recuperación e posta en valor da terra agraria de Galicia, recuperaranse as partes abandonadas do territorio con actividade de valor engadido, como é o cultivo de cereal para facer este pan».

Xornadas provinciais de difusión

Neste outono organizáronse tamén en Lugo, A Coruña e Santiago de Compostela xornadas técnicas informativas para seguir difundindo entre os operadores as características da IXP Pan Galego e resolver as súas dúbidas.

Na xornada de Lugo participou a directora da Cátedra do pan e do cereal da USC, Ángeles Romero,

cun relatorio sobre os valores diferenciais do Pan Galego, a presidenta do Consello Regulador da IXP Pan Galego, Guadalupe Gómez, e César Manuel Fieiras, presidente de Fegapan.

Na canle de Youtube de Experiencias de Calidade **(i.gal/streamingagacal)** podes seguir polo miúdo como se desenvolveu a xornada central de Sergude.

Xacobeo 2021 galicia

DE CALIDADE
Boletíns da Agacal
01 | Febreiro 2021

FICHA TÉCNICA
Edita:
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria
Consellería do Medio Rural
DL: C 263-2021

Sede administrativa
Avenida do Camiño Francés, 10
15781 Santiago de Compostela
agacal@xunta.gal
Tel.: 881 997 276
Fax: 981 546 676

Sede institucional
Pazo de Quián s/n - Sergude
15881 Boqueixón (A Coruña)
agacal@xunta.gal

XUNTA DE GALICIA