

Dá inicio o trámite que outorgará a Indicación Xeográfica Protexida “Pan Galego”.

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Sábado, 02 Xaneiro 2016 11:01



O "bolo", a "rosca", a "bóla" e a "barra" comezan un longo camiño a Bruxelas na procura dunha protección legal para o pan feito en Galicia.

O texto legal describe o "Pan Galego" como aquel que ***ten codia dura e triscante, miga esponxosa e alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con fariña de trigo brando, 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'***

)
".

O Diario Oficial de Galicia (DOG) publicará nos vindeiros días a solicitude de inscrición no Rexistro Comunitario, da Indicación Xeográfica Protexida "Pan Galego".

Dita solicitude foi realizada pola Federación Galega de Panaderías (Fegapan), asociación que contou co apoio e o asesoramento da Consellería do Medio Rural para a preparación da documentación necesaria para a tramitación do expediente.

O longo trámite até Bruxelas.

Dá inicio o trámite que outorgará a Indicación Xeográfica Protexida “Pan Galego”.

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Sábado, 02 Xaneiro 2016 11:01

Logo desta publicación, ábrese un período de 2 meses nos que os interesados poderán presentar oposicións. As eventuais alegacións serán avaliadas e resoltas pola Consellería do Medio Rural, en concreto pola Dirección Xeral de Gandaría, Agricultura e Industrias Agroalimentarias. Estas resolucións poderán ser recorridas en alzada ante a Consellería.

Superado ese trámite de 2 meses de exposición pública, o departamento que dirixe Ángeles Vázquez aprobaría a Orde pola que se adopta unha decisión favorable, remitindo o expediente ao Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente (Magrama) para o seu envío á Comisión Europea.

A partir dese momento e logo do exame do prego de condicións por parte Comisión, publicaríase a solicitude de inscrición no Diario Oficial da Unión Europea para iniciar un novo período de información pública -esta vez a nivel europeo- de 6 meses. Este período podería ser reducido a 2 meses se non hai alegacións nese intervalo.

Haberá unha protección transitoria en España.

Cómpre sinalar que, unha vez recibido o prego pola Comisión, a Consellería poderá tramitar o que se denomina Protección Nacional Transitoria, o cal permite utilizar a IXP Pan Galego a nivel español á vez que se continúa coa tramitación europea.

Pan Galego

Segundo recolle o prego de condicións da IXP, o pan galego é aquel que "ten codia dura e triscante, miga esponxosa e alveolado abundante e irregular, que se elabora de forma artesanal con fariña de trigo brando, 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')".

Engade que a súa elaboración "caracterízase pola utilización de masa nai e unha elevada cantidade de auga así como polos longos tempos de fermentación e cocción, esta última sempre en fornos con soleira de pedra ou outros materiais refractarios".

Dá inicio o trámite que outorgará a Indicación Xeográfica Protexida “Pan Galego”.

Escrito por Redaccion @valminorinfo
Sábado, 02 Xaneiro 2016 11:01

O pan amparado pola IXP presentará unha serie de características, entre as que se atopan a forma (variable en función do formato de que se trate), existindo catro tipos de pezas, cun formato tradicional específico. O "bolo" ou "fogaza", a "rosca", a "bóla" ou "torta" e a "barra", cada unha coa súa forma e pesos específicos, indicados no devandito prego, que tamén establece as condicións que teñen que cumprir a codia e a miga, así como o sabor e o aroma.