

Instituciones privadas sin ánimo de lucro	Observaciones
<i>Fundación Érguete-Integración</i>	Incumple el artículo 2 de la orden: el porcentaje de alumnado entre los 18 y los 24 años es del 73,33%
<i>Asociación Fonte da Virxe de Familiares e Amigos dos Enfermos Mentais</i>	De los 18 alumnos/as sólo uno tiene 24 años; el resto tiene 25 o más. 15 de los 18 alumnos/as presentados/as tienen una titulación equivalente o superior a la de la ESO. Por ambas razones incumplen el artículo 2 de la orden de convocatoria
Centro de Desenvolvemento Rural Portas Abertas	Incumple el artículo 2 de la orden: el porcentaje de alumnado entre los 18 y los 24 años es del 43,75%
Roixiosas de María Inmaculada. A Coruña	Incumple el artículo 2 de la orden: el porcentaje de alumnado entre los 18 y los 24 años es del 62,50%
<i>Asociación Fonteboa</i>	El número de horas programadas para la actividad (200), no alcanza el mínimo exigido en el artículo 1 de la orden Incumplen el artículo 2: el porcentaje de alumnado entre 18 y 24 años es del 16,66%
ONGD Viraventos	Solicitud presentada fuera de plazo
<i>Asociación Amicos</i>	Solicitud presentada fuera de plazo

CONSELLERÍA DEL MEDIO RURAL

Orden de 23 de julio de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de su Consejo Regulador.

El actual reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea fue aprobado por la Orden de 16 de abril de 2004, de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural, y posteriormente ratificado por la Orden APA 1667/2004, de 26 de mayo.

Con posterioridad a esas fechas se han producido cambios normativos importantes en el régimen jurídico de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas y en el régimen de funcionamiento de sus consejos reguladores en el ámbito de nuestra comunidad autónoma. Ese cambio tuvo lugar con la entrada en vigor de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, y posteriormente con la del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. Esta ley y su decreto de desarrollo citado establecen el nuevo marco legal al que deberán ajustarse las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas y sus consejos reguladores, siendo la novedad de más alcance la configuración de estos órganos como corporaciones de derecho público con personalidad jurídica propia.

Por eso se hace necesario aprobar un nuevo reglamento para la indicación geográfica protegida Pan de Cea y para su Consejo Regulador, adaptado a este nuevo marco legal, el cual es el objeto de esta orden.

Según lo anterior, tras la propuesta del Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de acuerdo con lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario,

DISPONGO:

Artículo único.-*Aprobación del Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de su Consejo Regulador.*

Se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de su Consejo Regulador, que figura como anexo de esta orden.

Disposición derogatoria

Única.-*Derogación de la Orden de 16 de abril de 2004.*

Queda derogada la Orden de 16 de abril de 2004, de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural, por la que se aprobó el reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de su Consejo Regulador. Asimismo, se deroga la Resolución de 7 de junio de 2004, de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, por la que se dictan normas en relación con el funcionamiento del registro de hornos de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y otras actuaciones de control del producto amparado.

Disposición final

Única.-*Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 23 de julio de 2010.

Samuel Jesús Juárez Casado
Conselleiro del Medio Rural

ANEXO

Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de su Consejo Regulador

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.-*Base legal de la protección.*

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores, quedan amparados con la indicación geográfica protegida Pan de Cea los panes que, reuniendo las características definidas en este reglamento, cumplan en su elaboración y comercialización los requisitos exigidos por éste, por el pliego de condiciones comunicado a la Unión Europea y por la legislación vigente.

Artículo 2º.-*Extensión de la protección.*

La indicación geográfica protegida Pan de Cea quedará protegida frente a un uso distinto al regulado en

la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega; en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; en este reglamento y demás normativa concordante.

Queda prohibida la utilización en otros panes de nombres, marcas, términos, expresiones o signos que por su similitud fonética, gráfica o semántica con los protegidos puedan inducir a la confusión con los que son objeto de este reglamento, aún en los casos en los que vayan precedidos por las expresiones «tipo», «estilo», «gusto», «producido en», «envasado en», «origen» u otras análogas.

Artículo 3º.-*Órganos competentes.*

1. La defensa de la indicación geográfica protegida Pan de Cea, la aplicación de su reglamento, la vigilancia de su cumplimiento así como el fomento y control de la calidad del producto amparado quedan encomendados al Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea, al Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria (Ingacal), a la Xunta de Galicia, al Gobierno de España y a la Comisión Europea, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El órgano de control y certificación para los productos de la indicación geográfica protegida Pan de Cea es el Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 15.1º c) de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el artículo 66 del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

Artículo 4º.-*Manual de calidad.*

La consellería competente en materia de agricultura aprobará, tras la propuesta del Pleno del Consejo Regulador, el programa de control, los procedimientos operativos, las instrucciones técnicas y los formatos relativos al proceso de control y certificación de la indicación geográfica protegida Pan de Cea, que serán integrados en el manual de calidad, procedimientos operativos e instrucciones técnicas, en adelante manual de calidad.

CAPÍTULO II ELABORACIÓN

Artículo 5º.-*Zona de elaboración.*

La zona de elaboración del pan amparado por la indicación geográfica protegida Pan de Cea es la que abarca el término municipal de San Cristovo de Cea, en la provincia de Ourense.

Artículo 6º.-*Producto amparado.*

1. El producto amparado por la indicación geográfica protegida Pan de Cea es un pan cuyas materias primas son exclusivamente harina de trigo, agua, sal y fermento, debiendo elaborarse según las condiciones

que se definen en este reglamento y en el pliego de condiciones del producto.

2. El Pan de Cea se elaborará exclusivamente con harina de trigo, agua y sal, añadiéndoles para la fermentación masa madre procedente de una amasada anterior, a la cual se podrá agregar, para favorecer el proceso, por cada kg, hasta 3 g de levadura prensada de uso industrial que contenga los microorganismos propios de la fermentación del pan (*Saccharomyces cerevisiae*).

3. Las materias primas empleadas cumplirán lo dispuesto en la reglamentación técnico-sanitaria de aplicación.

4. El trigo podrá recibirse en la panadería en grano o molido, envasado en sacos nuevos, que podrán ser de yute, algodón, papel u otros materiales autorizados, guardándolo en el almacén hasta su utilización bajo condiciones de temperatura y humedad adecuada.

5. El órgano de control y certificación vigilará y controlará la utilización y conservación de las materias primas, pudiéndose establecer en el manual de calidad normas que garanticen que estas operaciones se realicen sin que disminuyan sus calidades y, en todo caso, con carácter complementario al establecido en esta materia por la normativa vigente.

Artículo 7º.-*Hornos.*

1. Los hornos inscritos en el registro del Consejo Regulador deberán reunir las características típicas y específicas de los hornos tradicionales de la zona:

a) Forma circular, con bóveda de media naranja o semiesférica.

b) Construcción realizada en granito tipo mosca con tamaño de grano y porosidad homogéneos.

No obstante lo anterior, para la construcción de la bóveda se podrá utilizar otro tipo de material refractario, manteniéndose, en todo caso, la premisa de la homogeneidad.

c) El diámetro de la base tendrá como máximo 2,30 metros y la altura, que será siempre menor, guardará con dicho diámetro las proporciones adecuadas según los diseños de los hornos tradicionales de Cea.

2. El horno se calentará con leña u otros materiales de origen vegetal que no proporcionen olor o sabor desagradables ni depositen hollines sobre la masa de cocción, ni desprendan sustancias tóxicas en su combustión.

Artículo 8º.-*Elaboración.*

Sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos que, con carácter general, exige la legislación vigente, las técnicas empleadas en la elaboración del pan se ajustarán a las prácticas tradicionales que se describen a continuación:

a) Amasado: se amasan en la artesa o en una amasadora todos los ingredientes durante un período mínimo de 60 minutos, que se puede reducir a 45 minutos de utilizarse amasadora mecánica.

b) Reposo («durmir o neno»): a continuación se deja la masa en reposo un período de tiempo variable, según las condiciones ambientales, de entre 45 y 60 minutos. Durante este período de reposo, para favorecer la fermentación, se cubre la masa con un paño de algodón y, si es preciso, con una manta.

c) División de la masa («tasar»): la masa se divide manualmente después del reposo en porciones de un peso aproximado de 1,5 kg o 0,75 kg, según el formato que se vaya a elaborar.

d) Reamasado («tendas»): se denomina «tenda» a cada operación de reamasado, con su posterior reposo, de 25-30 minutos, a que se someten las porciones de masa, cubriéndose la masa para favorecer la fermentación como ya se había hecho en la fase de reposo posterior al primer amasado.

En el proceso de elaboración la masa sufre normalmente tres «tendas», pudiéndose reducir a dos si las condiciones son favorables, dándole en este caso a la segunda «tenda» un período de reposo superior.

e) Enhornado: para introducir la masa en el horno se coloca ésta extendida en la pala y se le efectúa un corte transversal (grieta) en el centro de su parte superior.

El proceso de enhornado se realiza en varias etapas a la vez que se hace una redistribución de las piezas en el horno («andar o pan»), alejándolas del foco de calor, para que la cocción del lote sea más uniforme, manipulándose a la vez la hendidura realizada en ellas para abrirla, a fin de favorecer la emisión de gases producidos en la fermentación.

f) Cocción: una vez colocada la totalidad de la hornada, se cerrará el horno dejando un tiempo de cocción mínimo de 120 minutos.

g) «Rever»: las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben permanecer en maduración, enfriando un mínimo de una hora en estantes de madera u otros materiales que, en su caso, se establezcan en el manual de calidad, para facilitar la pérdida de humedad, antes de proceder, en su caso, a su envasado y posterior expedición.

Artículo 9º.-*Características del pan.*

1. Al terminar el proceso de elaboración, los panes presentarán las siguientes características:

a) Forma: alargada y redondeada en los extremos, con una hendidura transversal característica en el centro de su parte superior denominada «fenda», que divide al pan en dos partes iguales alomadas y ensambladas.

b) Corteza:

-Gruesa, de espesor variable, incluso en una misma pieza, oscilando aproximadamente entre 0,5 y 1 cm.

-Consistencia dura y rígida, con rotura crujiente y con tendencia a hacer láminas.

-Color desde dorado a castaño oscuro.

-Sabor a tostado.

c) Miga:

-Textura esponjosa, fibrosa y firme.

-Alveolado no muy abundante, distribuido de forma irregular y de tamaño muy variable.

-Color apergaminado, que recuerda al del grano de trigo entero.

-Sabor intenso a trigo.

2. Los panes amparados por la indicación geográfica pueden adoptar dos presentaciones:

a) Pieza o «poia»:

-Peso entre 1 y 1,2 kg.

-Dimensiones: la relación ancho/largo debe ser próxima la $\frac{1}{2}$, con un ancho entre 15 y 18 cm, y una longitud entre 32 y 38 cm.

b) Media pieza o «molete»:

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

-Dimensiones: la relación ancho/largo también será próxima a $\frac{1}{2}$, con un ancho entre 9 y 11 cm y una longitud entre 22 y 27 cm.

3. Los panes deberán presentar las características físicas y organolépticas propias, descritas en los puntos anteriores. Los que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la indicación geográfica.

Artículo 10º.-*Envasado y etiquetado.*

1. Los panes amparados serán expedidos al mercado etiquetados y, en los casos en que lo exija la legislación vigente, envasados. Los envases que se utilicen deberán ser nuevos, limpios e individualizados para cada pieza de pan y previamente autorizados en el manual de calidad. Deberán favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto amparado y, en general, la calidad del producto y prestigio de la indicación geográfica.

2. Los envases autorizados para la comercialización del pan con indicación geográfica no podrán ser utilizados para ningún otro fin.

3. En las etiquetas y envases utilizados deberá figurar obligatoriamente, y de forma destacada, la mención «indicación geográfica protegida Pan de Cea», además de los datos que con carácter general se establezcan en la legislación vigente.

CAPÍTULO III

CONTROL Y CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Artículo 11º.-*Autocontrol.*

Los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad en primera instancia de los distintos operadores inscritos en el registro de la indicación geográfica protegida Pan de Cea. Estos operadores deberán contar en su proceso de elaboración con sistemas de trabajo que permitan asegurar,

en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de este reglamento y del manual de calidad.

Artículo 12º.-Control y certificación.

1. El Ingacal realizará el control y certificación de los panes acogidos a la indicación geográfica protegida Pan de Cea.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en el registro, las instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control llevado a cabo por el órgano de control y certificación, con objeto de verificar que los productos que ostenten la indicación geográfica protegida Pan de Cea cumplen los requisitos de este reglamento y demás normativa aplicable.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las instalaciones de los hornos, revisión de la documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado.

4. En el manual de calidad se recogerán las normas que permitan el perfecto control de los panes, e incluso también de las partidas defectuosas o no certificadas, garantizando el origen y calidad del producto amparado por la indicación geográfica protegida Pan de Cea.

5. Los panes amparados por la indicación geográfica protegida con destino al consumo llevarán una contraetiqueta numerada que será controlada por el órgano de control y certificación, de acuerdo con las normas establecidas en el manual de calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 13º.-Producto no certificable.

1. En el caso de que se constatare cualquier tipo de incumplimiento en las características de los panes, o que en su elaboración, envasado, acondicionamiento o conservación no se cumplieren los preceptos de este reglamento, del manual de calidad, y de las demás disposiciones legales que les afecten, los panes no serán certificados. En este caso, el órgano de control y certificación podrá levantar una no conformidad, que será comunicada al interesado para que la subsane en el plazo que se establezca. Antes de la finalización de ese plazo, el interesado deberá comunicar al órgano de control y certificación las medidas correctoras adoptadas. Sin perjuicio de lo anterior, cuando las irregularidades detectadas así lo aconsejen, el órgano de control y certificación podrá suspender temporalmente la certificación hasta que la empresa adopte las medidas correctoras necesarias, sin que esta suspensión tenga carácter de sanción.

2. Cuando las irregularidades detectadas por el órgano de control y certificación puedan ser constitutivas de infracción, éste dará cuenta de los hechos a la consellería competente en materia de agricultura para la incoación, si procede, del correspondiente expediente sancionador.

3. Los panes no certificados, además de perder el derecho al uso de la indicación geográfica, deberán

permanecer inmovilizados y perfectamente identificados, bajo la supervisión del órgano de control y certificación. El órgano de control y certificación vigilará en todo momento el destino de esos panes que, en ningún caso, podrán ser protegidos con la indicación geográfica.

Artículo 14º.-Control de la producción.

El órgano de control y certificación verificará, de acuerdo con la capacidad productiva de los hornos inscritos, los panes amparados por la indicación geográfica protegida expedidos por cada firma inscrita.

Artículo 15º.-Declaraciones para el control.

1. Con objeto de poder controlar la elaboración y expedición, así como los volúmenes de existencias, en su caso, y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los panes amparados, las personas físicas y jurídicas titulares de las instalaciones inscritas vendrán obligadas a cumplir las siguientes formalidades:

a) Deberán llevar un libro de control, según modelo recogido en el manual de calidad, en el que figurarán los siguientes datos:

-Diariamente, el número de hornadas y la cantidad de producto elaborado, con especificación de los distintos formatos y las ventas efectuadas.

-Las adquisiciones de harina y su procedencia, así como sus consumos diarios.

-Cualquier otra especificación que el órgano de control y certificación pueda considerar necesaria para un adecuado control de la producción.

b) Asimismo, y en los primeros 15 días de cada mes, presentarán al órgano de control y certificación una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior, siendo suficiente una copia de los asientos que figuren en el mencionado libro de control.

2. Las declaraciones a que se refiere el punto 1 de este artículo no podrán facilitarse ni publicarse más que de forma general, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 16º.-Circulación del producto.

Toda expedición de panes con derecho a protección que se realice antes de su etiquetado reglamentario entre personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de hornos, aun pertenecientes a la misma razón social, deberá ir acompañada por un volante de circulación, tal y como se tenga establecido en el manual de calidad, además de la documentación requerida por la legislación vigente.

CAPÍTULO IV

REGISTROS

Artículo 17º.-Registro de hornos.

1. El Consejo Regulador llevará un registro de hornos elaboradores del Pan de Cea, que estará a disposición del órgano de control y certificación. En este

registro se inscribirán los hornos que, estando situados en la zona de elaboración y reuniendo las condiciones establecidas en este reglamento y en el manual de calidad, sus titulares quieran destinar su producción a ser amparada bajo la protección de la indicación.

2. En la inscripción figurará:

a) Nombre de la persona propietaria y, en su caso, de la arrendataria o cualquier otra persona titular de derecho real o personal que la faculte para gestionar la explotación.

b) Denominación del horno y del lugar y/o parroquia donde está situado.

c) Marca o marcas que cada horno utilice en el pan amparado.

d) Cuantos otros datos sean necesarios para la calificación y correcta identificación de los hornos inscritos.

Artículo 18º.-Procedimiento para la inscripción en el registro.

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, aportando los datos, documentación y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, utilizando los impresos que se establezcan en el manual de calidad.

2. Formulada la petición, las solicitudes se transmitirán al órgano de control y certificación, a los efectos de comprobar el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción.

3. En su caso, tras el informe favorable del órgano de control y certificación, el Consejo Regulador entregará a la persona interesada un certificado acreditativo de la inscripción indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrita.

4. De acuerdo con lo establecido en la párrafo 5º del artículo 8 del Decreto 4/2007, el órgano de control y certificación denegará, de forma motivada, la inscripción de aquellos solicitantes que no cumplieren los requisitos establecidos, lo cual será comunicado a la persona interesada por el Consejo Regulador.

5. La inscripción en estos registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente, lo que deberá acreditarse con anterioridad a la inscripción en el registro del Consejo Regulador.

Artículo 19º.-Vigencia y renovación de las inscripciones.

1. Para la vigencia de las inscripciones en el registro será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos impuestos por las normas de la denominación y demás normativa de aplicación, debiendo comunicarse cualquier variación que afecte a los datos aportados con la inscripción. El Consejo Regulador podrá suspender provisional o definitivamente

las inscripciones cuando sus titulares no se atengan a tales prescripciones, después de la instrucción y resolución del correspondiente expediente.

2. Las inscripciones en el registro se renovarán cada 4 años. El órgano de control y certificación hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Artículo 20º.-Baja en el registro.

1. La baja en el registro puede ser voluntaria o consecuencia de la incoación y resolución de un expediente. Una vez producida ésta, deberán transcurrir dos años para proceder a una nueva inscripción. Esta limitación no será aplicable en el caso de cambio de titularidad.

2. Quien sea dado de baja en un registro deberá cumplir las obligaciones pendientes con el Consejo Regulador.

CAPÍTULO V

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PERSONAS INSCRITAS

Artículo 21º.-Derecho al uso de la indicación geográfica.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de hornos tendrán derecho a utilizar la indicación geográfica protegida Pan de Cea.

2. Sólo podrá aplicarse la indicación geográfica protegida Pan de Cea a los panes procedentes de esas instalaciones inscritas, que estén elaborados conforme a las normas exigidas por este reglamento y el manual de calidad y que reúnan las características físicas y organolépticas que deban caracterizarlo, recogidas en el artículo 9º.

3. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 25º.3, el derecho al uso de la indicación geográfica protegida Pan de Cea y de sus símbolos, anagramas o logotipo en propaganda, publicidad, documentación, precintas y etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el registro de hornos del Consejo Regulador.

Artículo 22º.-Obligaciones generales.

1. Por el mero hecho de la inscripción en el registro de hornos, las personas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de lo dispuesto en este reglamento así como en el manual de calidad. También estarán sometidos a los acuerdos que, dentro de sus competencias, adopten la consellería competente en materia de agricultura, el Consejo Regulador y el órgano de control y certificación.

2. Para el ejercicio de cualquier derecho que les pueda corresponder o para poder beneficiarse de los servicios que preste el Consejo Regulador, las personas inscritas deberán estar al día en el pago de sus obligaciones y tener actualizadas las inscripciones.

3. Las personas físicas y quienes representen a las personas jurídicas inscritas en el registro de hornos del Consejo Regulador están obligadas a colaborar en la realización de los procesos electorales para la renovación de sus órganos de gobierno, participando como

miembro de las mesas u otros órganos electorales en las ocasiones en que fuesen nombrados.

4. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 32.º4, el incumplimiento de lo indicado en los puntos 1 a 3 anteriores podrá comportar la suspensión por un período de hasta dos años en los derechos del inscrito, tras la decisión del Pleno del Consejo Regulador, previa instrucción del correspondiente expediente. La resolución de suspensión o baja podrá ser recurrida ante la consellería competente en materia de agricultura.

Artículo 23.º.-Marcas, nombres comerciales y razones sociales.

1. La utilización por las personas inscritas en el registro de hornos de las marcas, nombres comerciales y razones sociales se ajustará a lo dispuesto en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, así como en el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

2. Además, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 6º del artículo 9 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el apartado 3º del artículo 12 del citado decreto, las marcas comerciales que se utilicen en productos amparados por la indicación geográfica protegida Pan de Cea no podrán ser utilizadas en otros panes que no estén acogidos a su protección.

Artículo 24.º.-Etiquetado.

1. Las etiquetas de los productos amparados por la indicación geográfica protegida Pan de Cea se ajustarán, con carácter general, a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de etiquetado, así como a lo establecido en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. En las etiquetas comerciales de los panes amparados, que deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, figurará siempre de modo destacado la mención «indicación geográfica protegida Pan de Cea» y su logotipo, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

Artículo 25.º.-Logotipo de la indicación geográfica.

1. El Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea adoptará como logotipo de la misma el que figura en el anexo de este reglamento.

2. En el exterior de los locales de las empresas inscritas deberá figurar, en un lugar destacado, el logotipo de la indicación, de acuerdo con lo que se establezca en el manual de calidad.

3. Los establecimientos de venta al por menor y los de restauración que comercialicen producto amparado podrán utilizar el logotipo de la indicación geográfica para identificar los productos acogidos a su protección, haciéndolo siempre de forma que no dé lugar a la confusión del consumidor y de acuerdo con las normas que se recojan en el manual de calidad.

CAPÍTULO VI
EL CONSEJO REGULADOR

Artículo 26.º.-Naturaleza y ámbito competencial.

1. El Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea es una corporación de derecho público, a la cual se atribuye la gestión de la denominación, con las funciones que determina la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria; el Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores; y demás normativa que le sea de aplicación. Tiene personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines.

2. El ámbito de competencias del Consejo Regulador está limitado a los panes protegidos por la indicación geográfica en cualquiera de sus fases de elaboración, almacenamiento, envasado, circulación y comercialización y a las personas inscritas en su registro.

3. El Consejo Regulador actuará en régimen de derecho privado, ejerciendo toda clase de actos de administración y gestión, salvo en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en que deberá sujetarse al derecho administrativo. A estos efectos, de acuerdo con el artículo 32.5º del Decreto 4/2007, de 18 de enero, se entiende que están sujetas a derecho administrativo las actuaciones del Consejo Regulador en materia de gestión de registros, de gestión y régimen de cuotas, la aprobación de etiquetas y la autorización de marcas, el régimen electoral y el régimen disciplinario, así como la responsabilidad patrimonial que derive de sus actuaciones sujetas a derecho administrativo.

4. La tutela administrativa sobre el Consejo Regulador la ejercerá la consellería competente en materia de agricultura. En base a esto, la actividad del Consejo Regulador está sometida al control de la administración, de acuerdo con lo establecido en los artículos 18 a 21 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en los artículos 30 a 33 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

5. Conforme a los párrafos 3 y 4 anteriores, las decisiones que adopten los órganos de gobierno del Consejo Regulador cuando ejerzan potestades administrativas podrán ser impugnadas ante la persona titular de la consellería competente en materia de agricultura en la forma y plazos establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

Artículo 27.º.-Órganos de gobierno del Consejo Regulador.

Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno, la Presidencia y la Vicepresidencia.

Además, el Pleno podrá crear comisiones para tratar o resolver asuntos específicos.

Artículo 28.º.-El Pleno: composición y funciones.

1. El Pleno está constituido por cuatro vocales, elegidos democráticamente por y entre los titulares de

los hornos inscritos en el registro del Consejo Regulador, además del presidente o presidenta.

2. El Pleno actuará bajo la dirección de la persona que ejerza la Presidencia y contará con la asistencia, con voz pero sin voto, de la/el secretaria/o del Consejo Regulador.

3. La consellería competente en materia de agricultura podrá designar hasta dos personas que actuarán como delegadas de la Administración y que asistirán a las reuniones del Pleno con voz pero sin voto.

4. El régimen de funcionamiento y las funciones del Pleno, así como los derechos y deberes de sus miembros, serán los contenidos en el capítulo IV del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 29º.-*La Presidencia.*

1. La presidencia del Consejo Regulador será ejercida por la persona que elija el Pleno, con el voto favorable de la mayoría de sus miembros.

2. El presidente o presidenta no tiene por qué tener la condición previa de vocal. En el caso de que así fuese, dejará su vocalía, que será ocupada por su sustituto legal, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

3. Las funciones de la Presidencia así como las causas de cese de su titular y demás cuestiones relativas a este órgano serán las recogidas en el citado Decreto 4/2007, de 18 de enero.

Artículo 30º.-*La Vicepresidencia.*

1. El Consejo Regulador contará con una Vicepresidencia, que será ostentada por la persona elegida por y entre los vocales del Pleno.

2. La persona que ejerza la Vicepresidencia sustituirá al presidente o presidenta en los casos de ausencia, enfermedad o vacante.

3. La Vicepresidencia ejercerá, además, aquellas funciones que les sean delegadas por la Presidencia.

Artículo 31º.-*El personal del Consejo Regulador.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea podrá contar con el personal necesario, contratado en régimen de derecho laboral, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 4/2007, de 18 de enero. En la contratación de personal adaptará su actuación a la Ley 10/1996, de 5 de noviembre, de actuación de entes y empresas en las cuales tenga participación mayoritaria la Xunta de Galicia, en materia de personal y contratación. También podrá firmar acuerdos y contratos con el Ingacal para que éste le preste los servicios que libremente decidan en relación con las funciones y actividades del Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador contará con una/un secretaria/o, designada/o por el Pleno, que tendrá como cometidos específicos los señalados en la párrafo 2º del artículo 28 del citado Decreto 4/2007, de 18 de enero. La persona que ocupe la Secretaría podrá per-

tenecer a la plantilla del Consejo Regulador o estar adscrita a la del Ingacal.

CAPÍTULO VII RÉGIMEN ECONÓMICO Y CONTABLE

Artículo 32º.-*Recursos económicos.*

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador podrá contar con los recursos económicos establecidos en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria, así como en su reglamento de desarrollo, el Decreto 4/2007, de 18 de enero.

2. Conforme con la citada normativa, se establecen en este reglamento las siguientes cuotas que deben abonar los inscritos en el registro de hornos:

-Cuota de inscripción: se satisfará en el momento de realizar el alta en el Consejo Regulador.

-Cuota de renovación del registro: se satisfará con periodicidad cuatrienal, coincidiendo con la renovación de datos del registro y la correspondiente visita de inspección.

-Cuota en función de la actividad del inscrito en la indicación geográfica, que será proporcional al valor potencial de su elaboración. Esta cuota será un porcentaje del valor del producto amparado, calculado en función del precio medio de la unidad de dicho producto.

-Cuota por el servicio de expedición de contraetiquetas: será satisfecha por los inscritos en el registro de hornos que soliciten contraetiquetas y su importe será hasta el doble del valor material de producción y distribución de las mismas.

3. El Pleno del Consejo Regulador, de acuerdo con los datos de mercado, fijará para cada año el precio del producto en origen así como el de las contraetiquetas para el cálculo de las cuotas correspondientes. También aprobará el valor de las cuotas de carácter fijo y los porcentajes que sirven de base para el cálculo de las variables, dentro de los límites establecidos en el artículo 30 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

4. El Pleno del Consejo Regulador fijará el plazo para el pago de cada una de las cuotas. En el caso de que en dicho plazo no se realizase el pago, la persona inscrita en el registro de hornos podrá ser suspendida en sus derechos en la indicación geográfica hasta que liquide la deuda con el Consejo Regulador. Si en el plazo de un año el inscrito no liquida esa deuda, podrá ser dado de baja definitivamente, tras la instrucción del correspondiente expediente, sin perjuicio de la obligatoriedad de su pago de acuerdo con los artículos 20º y 22º.

Artículo 33º.-*Régimen contable.*

El régimen contable del Consejo Regulador es el que se determina en el artículo 19 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 31 del Decreto 4/2007, de 18 de enero.

CAPÍTULO VIII
RÉGIMEN ELECTORAL

Artículo 34º.-*Régimen electoral del Consejo Regulador.*

El régimen electoral del Consejo Regulador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea es el contenido en las secciones primera y segunda del capítulo VI del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores.

CAPÍTULO IX
INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTO

Artículo 35º.-*Base legal.*

El régimen sancionador de la indicación geográfica protegida Pan de Cea es el establecido en el título VI de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria de Galicia.

Complementa la disposición legal mencionada el Real decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, por lo que se refiere a la toma de muestras y análisis; la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero; el reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, aprobado por el Real decreto 1398/1993, de 4 de agosto; y cuantas disposiciones estén vigentes en su momento sobre la materia.

Anexo al Reglamento de la indicación geográfica protegida Pan de Cea

Logotipo de la indicación geográfica protegida Pan de Cea



Orden de 26 de julio de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida Patata de Galicia y de su Consejo Regulador.

El actual Reglamento de la indicación geográfica protegida Patata de Galicia y de su Consejo Regula-

dor fue aprobado mediante la orden de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Política Agroalimentaria, de 29 de octubre de 2001 (DOG nº 217, del 9 noviembre), modificado luego por la orden de la Consellería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural, de 22 de febrero de 2002 (DOG nº 50, del 11 de marzo) y fue ratificado posteriormente por la orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 24 de abril de 2002 (BOE nº 113, del 11 de mayo).

Además, la indicación geográfica protegida Patata de Galicia fue inscrita en el registro europeo de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas mediante el Reglamento (CE) 148/2007 de la Comisión, de 15 de febrero de 2007.

Con posterioridad a la aprobación del reglamento de esta indicación geográfica protegida y de su Consejo Regulador se produjeron cambios normativos importantes en el régimen jurídico de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas y en el régimen de funcionamiento de sus consejos reguladores en el ámbito de nuestra comunidad autónoma. Esos cambios tuvieron lugar con la entrada en vigor de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega y, posteriormente, con la del Decreto 4/2007, de 18 de enero, por el que se regulan las denominaciones geográficas de calidad del sector alimentario y sus consejos reguladores. Esta ley y el decreto de desarrollo citado establecen el nuevo marco legal a que deberán ajustarse las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas y sus consejos reguladores. Aunque mediante la orden de la Consellería del Medio Rural de 14 de agosto de 2009 (DOG nº 170, del 31 de agosto) se hizo, por motivos de urgencia, una modificación puntual de un artículo del reglamento, para dotar al Consejo Regulador de personalidad jurídica propia -lo que constituye una de las novedades principales de la nueva regulación-, se hace necesario aprobar un nuevo reglamento para la indicación geográfica protegida Patata de Galicia y su Consejo Regulador, a fin de adaptarlo a este nuevo marco legal.

Por otra parte, desde la aprobación en 2001 del reglamento de esta indicación geográfica protegida hubo determinados cambios normativos en el sector de la patata y se ha producido una importante evolución de este sector en Galicia, lo que aconsejó realizar también cambios en las especificaciones técnicas relacionadas con la producción y la comercialización de este producto que deben ser recogidos en el nuevo reglamento. Estas modificaciones afectan al pliego de condiciones del producto que fue comunicado en su día a la Comisión Europea y que sirvió de base para su inscripción en el Registro Europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Por ello, en los pasados meses se tramitó de acuerdo con la normativa comunitaria (R(CE) 510/2006), estatal (Real decreto 1069/2007, de 27 de julio) y autonómica (Decreto 4/2007, de 18 de enero), el expediente de modificación del pliego de condiciones, lo que incluyó su publicidad en el DOG (DOG nº 60, del 27 de marzo) y en el BOE (BOE nº 73, del 26 de marzo de 2009) para posibles oposiciones; la