EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. Ademais, estas materias primas e esa cultura culinariason a base do que xa se coñece como "Dieta atlántica", que dá un papel principal a peixes e mariscos, verduras e hortalizas, pero tamén inclúe hidratos de carbono, lácteos, aceite de oliva e un consumo moderado de carne e viño. Esta dieta contén todos os ingredientes necesariospara unha alimentación saudable.

a) Propuesta

Ademais, estas materias primas e esa cultura culinariason a base do que xa se coñece como "Dieta atlántica", que dá un papel principal a peixes e mariscos, verduras e hortalizas, pero tamén inclúe hidratos de carbono, lácteos, aceite de oliva e un consumo ~~moderado~~ responsable de carne e viño. Esta dieta contén todos os ingredientes necesarios para unha alimentación saudable.

b) Argumentación

La utilización del término "moderado" tiene una connotación demasiado subjetiva a la hora de ser empleado junto con el sustantivo 'consumo', ya según la RAE se refiere al "que guarda el medio entre los extremos'. Por otro lado, no todo el mundo tiene la misma constitución física, y por ello la alimentación no es la misma para una persona de complexión pequeña que una de complexión grande, y lo que puede ser moderado para uno es exagerado para otro. Por ello, consideramos que es más correcto la utilización del término "responsable", es decir, dicho "de una persona que pone cuidado y atención en lo que hace o decide" (definición de la RAE). Entendemos que el término responsable centra más la atención en el consumidor y no tanto en el producto. Sin embargo, el término moderado, parece indirectamente aportar una connotación negativa del producto en sí mismo. Es importante, en este sentido, para el sector vitivinícola y más en los tiempos que corren en la UE (Informe BECA) proteger nuestro producto.

2. Certamente, a calidade e a diversidade da produción alimentaria de Galicia constitúe un dos seus principais activos, o que contribúe non só a engrandecer o noso patrimonio cultural e gastronómico, senón que permite ofrecer unha vantaxe competitiva ás persoas operadoras alimentarias.

a) Propuesta

Certamente, a calidade e a diversidade da produción alimentaria de Galicia constitúe un dos seus principais activos, o que contribúe non só a engrandecer o noso patrimonio cultural e gastronómico, senón que permite ofrecer unha vantaxe competitiva ás persoas operadoras alimentarias, e proxecta unha imaxe moderna e actual do rural galego.

b) Argumentación

La mejor forma de revalorizar nuestro rural es recordar su grandeza y el papel que ha jugado el mismo, no sólo en el pasado sino en la actualidad, por ello debemos reforzar esta idea incluyendo esa expresión. En este sentido, se pretende invocar ideas como la innovación, sostenibilidad…

3. Neste senso, os avances tecnolóxicos deben levar aos operadores alimentarios a perseguir o desenvolvemento de solucións holísticas de rastrexabilidade cunha visión integral da cadea alimentaria. Estas solucións deben ter por obxectivo unificar, enriquecer e establecer estándares de reporting, así como a creación de sistemas de marcado físico que permitan identificar o produto ou lote de forma unívoca, posibilitando a captura dos datos de maneira automatizada e o seu rexistro nunha base de datos compartida e inalterable.

a) Argumentación

En este sentido sería interesante que, habiendo incluido tal extremo en la Exposición de Motivos de la futura Ley, los responsables directos de la Administración barajasen la posibilidad de crear ayudas directas en este sentido a las empresas, a mayores de las líneas ya existentes. Todo a fin de que las bodegas gallegas, al margen de su dimensión contasen con ERP's que permitiesen mejorar la administración de las mismas. Se aplica también este criterio para el artículo 16.2 b) y d) del mentado anteproyecto.

4. Tamén se debe ter en conta que o Parlamento Europeo publicou a Resolución do 14 de xaneiro de 2014 sobre a crise alimentaria, as fraudes na cadea alimentaria e o control ao respecto (2013/2091(INI)) na que se recoñece un gran incremento da fraude alimentaria e na que se insta á Comisión Europea e aos estados membros para que incrementen e reforcen os controis oficiais, ademais dos medios humanos e materiais dispostos para loitar contra a fraude alimentaria, e tamén declara o seu apoio á proposta da Comisión Europea de endurecer as sancións impostas polos incumprimentos da lexislación alimentaria para que estas sexan efectivas na disuasión das condutas fraudulentas

a) Propuesta

Tamén se debe ter en conta que o Parlamento Europeo publicou a Resolución do 14 de xaneiro de 2014 sobre a crise alimentaria, as fraudes na cadea alimentaria e o control ao respecto (2013/2091(INI)) na que se recoñece un gran incremento da fraude alimentaria e na que se insta á Comisión Europea e aos estados membros para que incrementen e reforcen os controis oficiais, ademais dos medios humanos e materiais dispostos para loitar contra a fraude alimentaria, e tamén declara o seu apoio á proposta da Comisión Europea de endurecer as sancións impostas polos incumprimentos da lexislación alimentaria para que estas sexan efectivas na disuasión das condutas fraudulentas.

b) Argumentación

Inclusión de un punto final.

5. Neste contexto adquiren especial relevancia a protección, o fomento e o desenvolvemento da produción amparada polos distintivos de calidade diferenciada -como as denominacións de orixe ou as indicacións xeográficas protexidas-, que recoñecen uns altos estándares de calidade e permiten ás persoas consumidoras recoñecer os produtos con valores e utilidades que merezan a súa confianza así como asegurar rendas dignas aos produtores e produtoras que compensen o seu esforzo.

a) Propuesta

Neste contexto adquiren especial relevancia a protección, o fomento e o desenvolvemento da produción amparada polos distintivos de calidade diferenciada -como asdenominacións de orixe ou as indicacións xeográficas protexidas-, que recoñecen uns altos estándares de calidade e permiten ás persoas consumidoras ~~recoñecer~~ identificar/coñecer os produtos con valores e utilidades que merezan a súa confianza así como asegurar rendas dignas aos produtores e produtoras que compensen o seu esforzo.

b) Argumentación

Repetición del concepto "recoñecer" en la misma línea. Para evitar dicha reiteración sustituirlo por "identificar" o "coñecer".

TÍTULO PRELIMINAR

1. Artigo 1. Obxecto

a) Establecer o marco normativo que permita asegurar na Comunidade Autónoma de Galicia a calidade dos produtos alimentarios producidos, elaborados ou comercializados no seu territorio e a súa conformidade coa normativa de aplicación, en defensa da lealdade das transaccións comerciais e dos dereitos e intereses lexítimos dos produtores primarios, operadores económicos e profesionais do sector, así como das persoas consumidoras finais.

a) Propuesta

Artigo 1. *Obxecto*

a) Establecer o marco normativo que permita asegurar na Comunidade Autónoma de Galicia a calidade dos produtos alimentarios producidos, elaborados, transformados ~~ou~~ comercializados no seu territorio e a súa conformidade coa normativa de aplicación, en defensa da lealdade das transaccións comerciais e dos dereitos e intereses lexítimos dos produtores primarios, operadores económicos e profesionais do sector, así como das persoas consumidoras finais.

b) Argumentación

Se debería incluir también el término "transformados", además de la producción y elaboración, con el objeto de mantener la consonancia con lo expuesto en el artículo 2 de este Título Preliminar.

2. Artigo 2. Ámbito de aplicación

1. Esta lei aplícase á totalidade das actuacións que se realicen no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia en materia de conformidade dos procesos de produción, transformación e comercialización de produtos alimentarios e de materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias

a) Propuesta

Artigo 2. *Ámbito de aplicación*
1. Esta lei aplícase á totalidade das actuacións que se realicen no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia en materia de conformidade dos procesos de produción, elaboración, transformación ecomercialización de produtos alimentarios e de materiase elementos para a produción e comercialización alimentarias

b) Argumentación

Según lo expuesto en el Objeto de este Título Preliminar, se debe incluir la "elaboración".

3. Artigo 4. Definicións xerais
a) Alimento ou produto alimentario: segundo o establecido no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, é calquera substancia ou produto destinados a ser inxeridos polos seres humanos ou con probabilidade razoable de selo, tanto se foron transformados enteira ouparcialmente coma se non. Inclúe as bebidas, a goma de mascar e calquera substancia, incluída a auga, incorporada voluntariamente ao alimento durante a súa fabricación, preparación ou tratamento.

a) Propuesta

Artigo 4. *Definicións xerais*
a) Alimento ou produto alimentario: segundo o establecido no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, é calquera substancia ou produto destinados a ser inxeridos polos seres humanos ou con probabilidade razoable de selo, tanto se foron transformados enteira ou parcialmente coma se non. Inclúe as bebidas, as bebidas fermentadas como o viño, a goma de mascar e calquera substancia, incluída a auga, incorporada voluntariamente ao alimento durante a súa fabricación, preparación ou tratamento.

b) Argumentación

En el artículo 2 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, se define el "vino" como alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Por lo tanto, también debería incluirse el vino en la definición de 'Alimento ou produto alimentario', ya que esta ley estatal tiene prevalencia sobre autonómica. Eso sí, siempre de acuerdo a un consumo responsable.

4. Artigo 4. Definicións Xerais
w) Entidades de control e certificación: organismos privados, obxectivos e imparciais, acreditados segundo as normas pertinentes para realizar o control dos procesos de produción, elaboración, transformación e comercialización e das características fisicoquímicas, organolépticas e específicas que definen un produto alimentario amparado por unha figura de protección da calidade diferenciada. Inclúense as entidades que certifican mencións voluntarias reguladas polas administracións públicas e baseadas nun prego de condicións ou documento equivalente.

a) Propuesta

Artigo 4. *Definicións Xerais*
w) Entidades de control e certificación: organismosprivados, obxectivos e imparciais, acreditados segundo as normas pertinentes para realizar o control dos procesos de produción, elaboración, transformación e comercialización e das características específicas que definen un produto alimentario amparado por unha figura de protección da calidade diferenciada. Inclúense as entidades que certifican mencións voluntarias reguladas polas administracións públicas e baseadas nun prego de condicións ou documentoequivalente. Os Consellos Reguladores en ningún caso son entidades de control e certificación a efectos desta Lei.

b) Argumentación

Eliminar los términos "físicoquímicas" y "organolépticas" en esta definición, dejando sólo la de "específicas" en esta definición general. Consideramos fundamental indicar que los Consejos Reguladores no están incluidos en la categoría de entidades de control y certificación.

5. Artigo 4. Definicións xerais
o) Comercialización: a posesión, tenencia, almacenaxe ou depósito de produtos alimentarios e de materias e elementos para a produción e a distribución co obxectivo de vendelos, de ofrecelos á venda ou de sometelos acalquera outra forma de transferencia ou cesión, gratuíta ou non

a) Propuesta

Artigo 4. *Definicións xerais*
o) Comercialización: a posesión, tenencia, ~~almacenaxe~~ almacenamento, despacho ou depósito de produtos alimentarios e de materias e elementos para a produción, elaboración, transformación e a distribución co obxectivo de vendelos, de ofrecelos á venda ou de sometelos a calquera outra forma de transferencia ou cesión, gratuíta ou non

b) Argumentación

Sería más correcto utilizar el término "almacenamento" que "almacenaje", ya que según la RAE el "almacenaje" es un "derecho que se paga por guardar las cosas en un almacén o depósito". Asimismo, consideramos que se debe incluir el con concepto "despacho", ya que según la definición de la RAE es "una tienda o parte de un establecimiento donde se venden determinados efectos".

Por otro lado, y según lo indicado en apreciaciones anteriores, deberían incluirse los términos "elaboración" y "transformación".

6. Artigo 4. Definicións xerais

a) Propuesta

mm) Verificación da Aptitude: cotexar, confirmar e outorgar validez a un produto previamente cualificado como favorablemente por un operador.

b) Argumentación

Propuesta de incluir en este apartado la “verificación de aptitud”.

a) Propuesta

nn) Fermentación: proceso bioquímico polo que unha substancia orgánica transfórmase noutra, xeralmente máis simple, pola acción dun fermento.

b) Argumentación

Inclusión del término “fermentación”.

a) Propuesta

oo) Manual de Calidade: documento que determina e define as accións para seguir por un Consello Regulador, establece o alcance dos obxectivos últimos e define as medidas de control que se van a implementar para levar a cabo a certificación dun produto.

b) Argumentación

Propuesta de inclusión de “Manual de Calidad”.

TÍTULO I COMPETENCIAS, ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA E INSTITUCIONAL

CAPÍTULO I COMPETENCIAS E ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA
Sección 2ª. Axencia Galega da Calidade Alimentaria

1. Artigo 8. Obxecto da Axencia Galega da Calidade Alimentaria
A Axencia Galega da Calidade Alimentaria ten porobxecto:

a) Propuesta

e) Fomentar a identificación e recuperación de razas evariedades autóctonas de Galicia.

b) Argumentación

Inclusión de este punto, con el objeto de impulsar la recuperación de variedades y razas autóctonas.

2. Artigo 9. Funcións da Axencia Galega da Calidade Alimentaria en materia de calidade alimentaria

d) Deseñar a planificación estratéxica da promoción da calidade alimentaria diferenciada galega de xeito coordinado cos consellos reguladores e coas propostas da Mesa da calidade alimentaria diferenciada.

a) Propuesta

d) Deseñar a planificación estratéxica da promoción da calidade alimentaria diferenciada galega de xeito coordinado cos consellos reguladores e coas propostas da Mesa da calidade alimentaria diferenciada, sin interferir, obstaculizar e limitar a actuación individual de cada Consello Regulador.

b) Argumentación

Especificar esta cuestión con el objeto de no obstaculizar la actuación particular de cada Consejo Regulador.

TÍTULO I COMPETENCIAS, ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA E INSTITUCIONAL

CAPÍTULO II ÓRGANOS DE ASESORAMENTO, CONSULTA E PARTICIPACIÓN

Sección 2ª. Mesa da Calidade Alimentaria Diferenciada de Galicia

1. Artigo 13.7) As funcións da Mesa da Calidade Alimentaria Diferenciada son:

a) Propuesta

p) Encargar a contratación de estudos demercado (nacional e internacional, de ser o caso).

b) Argumentación

Añadir este aspecto para facilitar la toma de decisiones, ya que se considera interesante contar con información sobre el posicionamiento de los productos en los mercados.

TÍTULO II ASEGURANZA DA CALIDADE ALIMENTARIA E DA SOSTIBILIDADE DA CADEA ALIMENTARIA

CAPÍTULO II OBRIGAS DOS OPERADORES E OPERADORAS PARA A ASEGURANZA DA CALIDADE ALIMENTARIA

1. Artigo 16.2.c) Obrigas xerais das persoas operadorasalimentarias
c) Pór en coñecemento dos órganos competentes calquera forma de fraude, falsificación, alteración, adulteración, abuso, neglixencia ou algunha outra práctica enganosa ou que induza a erro a outros operadores ou operadoras alimentarias ou ás persoas consumidoras e prexudique ou poña en perigo a calidade dos produtos alimentarios, a protección das persoas consumidoras ou os intereses xerais, económicos ou sociais do sector alimentario.

a) Propuesta

Artigo 16.2.c) Obrigas xerais das persoas operadorasalimentarias
c) Pór en coñecemento dos órganos competentes calquera forma de fraude, falsificación, alteración, adulteración, abuso, neglixencia ou algunha outra práctica enganosa ou que induza a erro a outros operadores ou operadoras alimentarias ou ás persoas consumidoras e prexudique ou poña en perigo a calidade dos produtos alimentarios, a protección das persoas consumidoras ou os intereses xerais, económicos, sociais ou de imaxe do sector alimentario.

b) Argumentación

Añadir el concepto “imagen”.

2. Artigo 17. Sistema de autocontrol
7 A persoa operadora é a responsable de efectuar as correccións necesarias no sistema de autocontrol que garantan a eficacia deste. Nos casos en que a persoa operadora detecte deficiencias no sistema deberá aplicar as medidas correctoras necesarias no prazo de quincedías desde que se tivo coñecemento daquelas, salvo que por causa xustificada sexa necesario un prazo máis amplo.

a) Propuesta

Artigo 17. Sistema de autocontrol
7 A persoa operadora é a responsable de efectuar as correccións necesarias no sistema de autocontrol que garantan a eficacia deste. Nos casos en que a persoa operadora detecte deficiencias no sistema deberá aplicar as medidas correctoras necesarias no prazo de quincedías desde que se tivo coñecemento daquelas, salvo que por causa xustificada sexa necesario un prazo máis amplo ou que, polo feito de estar acollido a unha figura de calidade, o manual de produto permita outros prazos.

b) Argumentación

Cuando se identifica una desviación o deficiencia en el sistema, el plazo para su corrección es de un mes. Por lo tanto, supera esos 15 días indicados en el artículo 17. Sería necesario unificar los conceptos, y definir las excepcionalidades, para evitar interpretaciones erróneas por parte de los operadores.

Artigo 20. Identificación da persoa subministradora, dapersoa receptora e de productos 3. No suposto de produtos a granel, as persoas operadoras están obrigadas a identificar os depósitos, silos, contedores ou calquera outro tipo de envase que osconteña. Esta identificación farase de forma clara mediante unha rotulación ou marcado único, visible, lexible, indeleble e inequívoco, e haberá de quedar rexistrada e en correlación cos rexistros aos que fai referencia o artigo 22 e, se procede, coa documentación descritiva dos produtos, sen prexuízo doutras disposicións adicionais que estableza a normativa específica.

a) Propuesta

En este apartado se debería contemplar otros sistemas de identificación, para favorecer la operatividad tanto para la bodega como para el órgano de control.

TÍTULO III. FIGURAS DE PROTECCIÓN DA CALIDADE ALIMENTARIA DIFERENCIADA E PROMOCIÓN DE MARCAS DE GARANTÍA

CAPÍTULO II. DENOMINACIÓNS XEOGRÁFICAS DE CALIDADE

1. Artigo 29. Ámbito

3. As zonas de produción, elaboración e, de ser o caso, demaduración, de envellecemento ou a relativa a outras operacións posteriores á elaboración dos produtos amparados por cada denominación xeográfica decalidade, deben delimitarse no prego de condicións, de acordo cos criterios agronómicos, climáticos, ambientais e humanos que correspondan.

a) Propuesta

Artigo 29. Ámbito

3. As zonas de produción, elaboración e, de ser o caso, de maduración, de envellecemento, transformación, envasado ou a relativa aoutras operacións posteriores á elaboración dos produtos amparados por cada denominación xeográfica de calidade, deben delimitarse no prego de condicións, de acordo cos criterios agronómicos, climáticos, ambientais
e humanos que correspondan.

b) Argumentación

Inclusión del término “transformación”, en consonancia a lo indicado en anteriores propuesta, y también “envasado”.

2. Artigo 30. Natureza, titularidade e uso dos nomesprotexidos

2. Calquera persoa física ou xurídica poderá facer uso dos nomes protexidos sempre que así o solicite e cumpra os requisitos establecidos no correspondente prego de condicións, salvo por perda temporal ou definitiva do dereito de uso do nome protexido ou por calquera outra causa legalmente establecida.

a) Propuesta

Artigo 30. Natureza, titularidade e uso dos nomes protexidos
2. Calquera persoa física ou xurídica previamente inscrita nos rexistros dun Consello Regulador poderá facer uso dos nomes protexidos sempre que así o solicite e cumpra os requisitos establecidos no correspondente prego de condicións, Regulamento e Manual de Calidade (de ser o caso) salvo por perda temporal ou definitiva do dereito de uso do nome protexido ou por calquera outra causa
legalmente establecida.

b) Argumentación

Consideramos que para la utilización de los nombres protegidos, las personas físicas o jurídicas deben estar inscritas en los registros del Consejo Regulador. Además, se debe incluir Reglamento y Manual de Calidad, ya que en ellos también se recogen especificaciones sobre el uso de los nombres protegidos.

TÍTULO III. FIGURAS DE PROTECCIÓN DA CALIDADE ALIMENTARIA DIFERENCIADA E PROMOCIÓN DE MARCAS DE GARANTÍA

CAPÍTULO V. ARTESANÍA ALIMENTARIA

1. Artigo 37. Réxime xurídico

3. Para garantir a elaboración tradicional, nos produtos para os cales exista algunha denominación xeográfica de calidade coa que se puidesen confundir, a norma técnica correspondente esixirá que estes produtos estean acollidos á devandita denominación, alén doutros requisitos específicos que poidan establecerse.

a) Argumentación

Desde este Consejo Regulador mostramos nuestras discrepancias a la realización de una norma técnica concreta para los vinos artesanos, ya que si se encuentran dentro de una denominación de origen deben cumplir los parámetros exigidos por dicha denominación.

De todos modos, la utilización del término “artesano” para referirse al vino puede tener carácter peyorativo, y generar desconfianza en el consumidor.

2. Artigo 38. Produtos artesáns de montaña e caseiros

a) Argumentación

En este punto, argumentamos la misma cuestión expuesta en lo referente a “vinos artesanos”.

TÍTULO III. FIGURAS DE PROTECCIÓN DA CALIDADE ALIMENTARIA DIFERENCIADA E PROMOCIÓN DE MARCAS DE GARANTÍA

CAPÍTULO VII. OBRIGAS DAS PERSOAS OPERADORAS ALIMENTARIAS RELACIONADAS COA PRODUCIÓN, ELABORACIÓN E COMERCIALIZACIÓN DAS FIGURAS DE PROTECCIÓN DACALIDADE DIFERENCIADA

a) Propuesta

“producción, elaboración e comercialización” en los Artículos 43, 43.1) y 43.1.f)

b) Argumentación

Con el objeto de estar en consonancia con el encabezado del capítulo VII.

1. Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada
1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección dacalidade diferenciada estarán obrigadas a:
f) Permitir, durante as actuacións de control, que se practique a oportuna toma de mostras ou calquera outro tipo de control ou ensaio sobre os produtos ou mercadorías que produzan, elaboren, distribúan ou comercialicen e sobre as materias primas, aditivos ou materias e elementos para a produción e a comercialización que utilicen.

a) Proposta

Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada
1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección dacalidade diferenciada estarán obrigadas a:
f) Permitir, durante as actuacións de control, que se practique a oportuna toma de mostras ou calquera outro tipo de control ou ~~ensaio~~ verificación da aptitude sobre os produtos ou mercadorías que produzan, elaboren, distribúan ou comercialicen e sobre as materias primas, aditivos ou materias e elementos para a produción,
elaboración e a comercialización que utilicen.

b) Argumentación

Sustituir el concepto “ensaio” por el de “verificación da aptitude”.

2. Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada

1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección dacalidade diferenciada estarán obrigadas a:

m) Colaborar cos consellos reguladores e coas autoridades competentes achegando os datos da súa actividade necesarios para a elaboración das estatísticase os estudos económicos da figura de protección da calidade diferenciada. Estes datos serán tratados de xeito confidencial e, de seren publicados, o serán de forma agregada, para evitar dar información empresarial individual. As persoas operadoras están obrigadas a achegar datos fiables, presumíndose que o son os sustentados en declaracións fiscais.

a) Propuesta

Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada

1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección dacalidade diferenciada estarán obrigadas a:

m) Colaborar cos consellos reguladores e coas autoridades competentes achegando ~~os~~ datos ~~da súa actividade~~ necesarios para a elaboración das estatísticas e os estudos económicos da figura de protección da calidade diferenciada. Estes datos serán tratados de xeitoconfidencial e, de seren publicados, o serán de forma agregada, para evitar dar información empresarial individual. As persoas operadoras están obrigadas a achegar datos fiables, presumíndose que o son os sustentados en declaracións fiscais.

b) Argumentación

Proponemos eliminar “da súa actividade”, con el objeto de al hablar de datos se defina la tipología de los mismos, ya que se trata de un artículo demasiado genérico.

3. Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada

1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección dacalidade diferenciada estarán obrigadas a:

i) Comunicar as etiquetas comerciais á autoridade competente no control oficial da figura de protección da calidade diferenciada ou, de habela, á entidade de xestión da dita figura, polo menos quince días antes da súa posta en circulación, para a verificación da súa conformidade co disposto no prego de condicións e, de ser o caso, nos estatutos, no manual de calidade da figura de protección da calidade diferenciada ou outras disposicións da dita entidade de xestión.

a) Propuesta

Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada
1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección dacalidade diferenciada estarán obrigadas a:
i) Comunicar as etiquetas comerciais á autoridade competente no control oficial da figura de protección da calidade diferenciada ou, de habela, á entidade de xestión da dita figura, ~~polo menos quince días antes da súa posta en circulación~~ con antelación, para a verificación da súa conformidade co disposto no prego de condicións e, de ser o caso, nos estatutos, no manual de calidade da figurade protección da calidade diferenciada ou outras disposicións da dita entidade de xestión.

b) Argumentación

En vez de indicar un plazo concreto (15 días) especificar "con antelación", ya que en numerosas ocasiones, y fundamentalmente por cuestiones comerciales (por ejemplo, un restyling o un por-para) el plazo puede ser inferior a esa fecha. Los operadores ya son conocedores de la necesidad de contar con una autorización previa para el uso de sus marcas comerciales, otorgada por el Consejo Regulador.

De todos modos, cabe recordar y con independencia de esta autorización, que según la legislación vigente en materia de etiquetado y, en particular, el artículo 30 del Decreto 158/2011, de 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia, que "las etiquetas y demás elementos con los que se identifique el embotellado de los productos objeto del registro de embotellador de vinos y bebidas alcohólicas, serán responsabilidad de la persona embotelladora titular del registro que figure en ellas, y en el caso de embotellado por encargo la responsabilidad será solidaria".

4. Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada
2. Para poder comercializar produto amparado, as persoas operadoras deberán terse sometido á verificación do cumprimento do prego de condicións ou da normativa correspondente á figura de protección da calidade diferenciada.

a) Propuesta

Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figurasde protección da calidade diferenciada
2. Para poder comercializar e/ou promocionar ou publicitar produto amparado, as persoas operadoras deberán terse sometido á verificación do cumprimento do prego de condicións ou da normativa correspondente á figura de protección da calidade diferenciada.

b) Argumentación

Proponemos incluir en esta definición, los términos "promocionar" y "publicitar".

TÍTULO IV. XESTIÓN E CONTROL DAS FIGURAS DE PROTECCIÓN DA CALIDADE DIFERENCIADA

CAPÍTULO II. XESTIÓN DAS DENOMINACIÓNS XEOGRÁFICAS E DA PRODUCIÓN ECOLÓXICA A TRAVÉS DE CONSELLOS REGULADORES

1. Artigo 47. Natureza dos consellos reguladores

a) Argumentación

Nos gustaría conocer la posibilidad de constitución de entes de naturaleza jurídica privada, que integren organizaciones representativas de un sector y se organicen como una interprofesional para difundir y promocionar los productos amparados por una Denominación de Origen

2. Artigo 48. Requisitos dos consellos reguladores para actuar como entidades de xestión 1. Os consellos reguladores, para poder realizar actuacións como entidade de xestión de figuras de protección da calidade diferenciada, deberán cumprir os seguintes requisitos:
c) Dispoñer dos medios persoais, técnicos e económicos adecuados para o desempeño das súas funcións e o cumprimento das súas obrigas. Estes medios deben incluír unha xerencia con solvencia profesional acreditada para o desempeño dos labores de xestión do consello regulador e de execución dos acordos do seu pleno así como das funcións de secretariado. Esta xerencia poderá ser compartida entre varios consellos reguladores que así o acorden. Ademais, de ser o caso, para poder actuar como órgano delegado para o control oficial, os consellos reguladores deben cumprir os requisitos establecidos nos artigos 29 e 30 do Regulamento (UE) 2017/625, do Parlamento Europeo e do Consello, de 15 de marzo de 2017 relativo aos controis e outras actividades oficiais realizados para garantir a aplicación da lexislación sobre alimentos e pensos, e das normas sobre saúde e benestar dos animais, sanidade vexetal e produtos fitosanitarios.

a) Argumentación

En este sentido, es interesante que, al margen de las líneas de ayuda existentes, se creen otras adecuadas para que Consejos Reguladores más limitados económicamente puedan alcanzar la obligada gerencia que parece proponer la nueva ley. De tal manera que se comprometa la autoridad competente a subvencionar al menos el 75% del sueldo anual, durante los primeros 5 años. Creemos mucho menos intrusivo para el organigrama de los Consejos que esta figura sea directamente elegida por los representantes del Pleno y no impuesta por la Autoridad competente.

3. Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores
c) Denunciar ante as autoridades competentes as irregularidades detectadas na produción e comercialización que afecten gravemente á figura de protección da calidade diferenciada e colaborar coas devanditas autoridades.

a) **Propuesta**

Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores
c) Denunciar ante as autoridades competentes as irregularidades detectadas na produción, elaboración, transformación e comercialización que afecten gravemente á figura de protección da calidade diferenciada e colaborar coas devanditas autoridades.

a) **Argumentación**

En consonancia a lo indicado con anterioridad, añadir estos dos conceptos, "elaboración" y "transformación" al artículo.

4. Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores
f) Deseñar e presentar ante a consellería competente un plan estratéxico para un horizonte temporal de entre tres e cinco anos, no que se recolla unha diagnose do sector e se fixen os obxectivos estratéxicos e as medidas e accións a desenvolver para alcanzalos. No caso dos consellos reguladores do ámbito agroalimentario, o devandito plan debe ser validado pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria.

a) **Argumentación**

En este sentido y si bien nos parece interesantísima la propuesta realizada, porque sólo se puede mirar al futuro con datos objetivos y una radiografía del presente, es importante que la autoridad competente tenga en cuenta que muy posiblemente muchos Consejos Reguladores no han realizado un estudio estratégico debido a una limitación económica. Por ello, interesamos que se creen líneas específicas de ayuda para contribuir al gasto de la contratación de un estudio de esas características.

5. Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores
h) Deseñar e presentar ante a consellería competente e con antelación suficiente ao seu inicio un plan depromoción anual ou pluriaanul da figura de protección dacalidade diferenciada de que se trate, no que se detallen os obxectivos a perseguir no período ao que se refira e a estratexia e as accións deseñadas para acadalos. Este plan deberá ser coherente coa planificación estratéxica da consellería competente e poderá prever a colaboración con outras figuras de protección da calidade diferenciada coas que comparta obxectivos. No caso dos consellos reguladores do ámbito agroalimentario, o devandito plan debe ser validado pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria

a) **Propuesta**

Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores
h) Deseñar e presentar ante a consellería competente e con antelación suficiente ao seu inicio un plan depromoción anual ou ~~pluriaanul~~ plurianual da figura de protección dacalidade diferenciada de que se trate, no que se detallen os obxectivos a perseguir no período ao que se refira e a estratexia e as accións deseñadas para acadalos. Este plan deberá ser coherente coa planificación estratéxica da consellería competente e poderá prever a colaboración con outras figuras de protección da calidade diferenciada coas que comparta obxectivos. No caso dos consellos reguladores do ámbito agroalimentario, o devandito plan debe ser validado pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria

b) Argumentación

Es necesario aclarar si la realización de este plan interferirá en la actuación de los Consejos Reguladores, a la hora de realizar acciones promocionales propias, y limitará la libertad e independencia actual a la hora de ejecutarlas (independientemente de las realizadas conjuntamente con AGACAL).

TÍTULO VI. CONTROL OFICIAL

CAPÍTULO I. CONTROL OFICIAL DA CALIDADE DOS ALIMENTOS

1. Artigo 67. Control oficial

2. Este título aplicarase a todas as actuacións de control que, en materia de calidade e conformidade dos produtos alimentarios, se realicen nas etapas de produción, transformación, transporte e comercializacióndos ditos produtos e das materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias que sedesenvolvan no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

a) Propuesta

Artigo 67. Control oficial

2. Este título aplicarase a todas as actuacións de control que, en materia de calidade e conformidade dos produtos alimentarios, se realicen nas etapas de produción, transformación, transporte, elaboración, distribución e comercialización dos ditos produtos e das materias e elementos para a produción, elaboración e comercialización alimentarias que se desenvolvan no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.

b) Argumentación

Añadir los términos “elaboración” y “distribución”.

TÍTULO VI. CONTROL OFICIAL

CAPÍTULO II. TOMA DE MOSTRAS PARA O CONTROL DA CALIDAD FISICO-QUIMICA

1. Artigo 74. Métodos de analise e laboratorios

Os métodos de análise, ensaio e diagnóstico de laboratorio deben cumprir a normativa da Unión Europea. No seu defecto, e en función da súa idoneidade para as súas necesidades específicas de análise, ensaio e diagnóstico, os laboratorios empregarán un dos seguintes métodos:

a) Propuesta

Artigo 74. Métodos de analise e laboratorios
Os métodos de análise, ensaio físico químico e diagnóstico de laboratorio deben cumprir a normativa da Unión Europea. No seu defecto, e en función da súa idoneidade para as súas necesidades específicas deanálise, ensaio e diagnóstico, os laboratorios empregarán un dos seguintes métodos:

b) Argumentación

Especificar las características de dichos ensayos.

TÍTULO VII. INSPECCIÓN E RÉXIME SANCIONADOR

CAPÍTULO I. INSPECCIÓN

1. Artigo 89. Función inspectora
3. A actuación inspectora levarase a cabo:

a) Propuesta

g) Por petición de un Consejo Regulador, cuando detecte una no conformidad grave o muy grave que pueda ser constitutiva de infracción.

b) Argumentación

Incluir este aspecto, entre los supuestos que contempla la Ley a la hora de desarrollar una una actuación de control oinspección por parte de la administración autonómica

Firmado por ***2965** LARA DA SILVA (R: ****5203*) el día 05/05/2022 con un certificado emitido por AC Representación