REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Ademais, estas materias primas e esa cultura culinaria son 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 necesarios para unha alimentación saudable	Es muy de agradecer que se recoja en la exposición de motivos una referencia a la Dieta atlántica como base de la cultura culinaria de Galicia y vinculada a una alimentación saludable, pero nos parece una argumentación poco ambiciosa. Además, no entendemos el porqué referirnos al consumo de carne o vino de una manera moderada. Eso dependerá de la fisonomía de cada persona. Lo que para una persona es moderado, para otra puedes ser abusivo, u viceversa. Proponemos usar el término “responsable”	Ademais, estas materias primas e esa cultura culinaria son 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
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.	Estamos completamente de acuerdo con este comentario. Pero proponemos ir más allá, dado que entendemos que la apuesta por el interior de Galicia implica transmitir una imagen moderna y dinámica de nuestro rural	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, y proyecta una imagen moderna y dinámica del rural gallego.
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.	Desde el punto de vista de la redacción, se repite el término “recoñecen” y “recoñecer”	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~~ identificar os produtos con valores e utilidades que merezan a súa confianza así como asegurar rendas dignas aos produtores e produtoras que compensen o seu esforzó

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA
TÍTULO PRELIMINAR		
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.	Esta Ley también debería contemplar los productos "transformados" en Galicia	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.
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	En coherencia con lo expresado en el resto de la Ley, debería incluirse el término "elaboración"	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 e comercialización de produtos alimentarios e de materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias
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, a goma de mascar e calquera substancia, incluída a auga, incorporada voluntariamente ao alimento durante a súa fabricación, preparación ou tratamento.	Creemos que hay que ser más ambiciosos y hacer una mención específica a las bebidas fermentadas, y en concreto al vino, definiéndolo como "alimento". Desde siempre, el vino ha sido sustento de la población y fuente de alimentación y aporte de calorías. No entendemos el porqué ahora no se quiere reconocer. Por supuesto, siempre vinculado a un consumos responsables.	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, las bebidas fermentadas como el vino, a goma de mascar e calquera substancia, incluída a auga, incorporada voluntariamente ao alimento durante a súa fabricación, preparación ou tratamento.
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	Sugerimos que no se detalle la redacción en este apartado, en lo que se refiere al control sobre las apreciaciones a las características físico químicas y organolépticas. En relación a las entidades de control, debe quedar claro	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 documentoequivalente.	que los Consejos Reguladores no entran dentro de esta definición.	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. Los Consejos Reguladores en ningún caso son entidades de control y certificación a los efectos de esta Ley.
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 a calquera outra forma de transferencia ou cesión, gratuíta ou non	Sugerimos incluir el término "despacho", entendido como la atención a los clientes, especialmente en un bar o establecimiento semejante, o vender mercancías en un comercio. Además, En coherencia con lo expresado en el resto de la Ley, debería incluirse el término "elaboración"	Artigo 4. *Definicións xerais* o) Comercialización: a posesión, tenencia, almacenaxe, despacho ou depósito de produtos alimentarios e de materias e elementos para a produción, elaboración 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
Artigo 4. *Definicións xerais*	Proponemos la inclusión de la definición "**verificación de la aptitud**", referida al cotejo y validación de un producto que ha pasado un análisis previo por parte de un operador.	mm) Verificación de la Aptitud: cotejar, confirmar y otorgar validez a un producto previamente calificado como favorablemente por un operador.
Artigo 4. *Definicións xerais*	Proponemos la inclusión de la definición "**fermentación**", referida al proceso natural por el que una sustancia orgánica se transforma en otra, generalmente más simple, por la acción de un fermento.	nn) Fermentación: proceso natural por el que una sustancia orgánica se transforma en otra, generalmente más simple, por la acción de un fermento.
Artigo 4. *Definicións xerais*	Proponemos la inclusión de la definición "**manual de calidad**", referida al documento que guía las acciones a seguir por un Consejo Regulador, estableciendo el alcance de los objetivos que persigue y, además, definiendo las medidas de control que se van a implementar para llevar a cabo la certificación de un producto.	oo) Manual de Calidad: documento que guía las acciones a seguir por un Consejo Regulador, establece el alcance de los objetivos que persigue y define las medidas de control que se van a implementar para llevar a cabo la certificación de un producto.

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA

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

Artigo 8. Obxecto da Axencia Galega da Calidade Alimentaria A Axencia Galega da Calidade Alimentaria ten por obxecto:		e) Fomentar la identificación y recuperación de razas y variedades agronómicas autóctonas de Galicia
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.	Todo ello sin interferir en el trabajo y la dinámica de actuación individual de un Consejo Regulador	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 ni limitar 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

Artigo 13.7) As funcións da Mesa da Calidade Alimentaria Diferenciada son:	Para facilitar la toma de decisiones de la Mesa de Calidad Alimentaria Diferenciada de Galicia, es necesario disponer de información comercial sobre el posicionamiento de los productos en los mercados	p) Encargar la contratación de informes y estudios de mercado.

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA

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

Artigo 16.2.c) Obrigas xerais das persoas operadoras alimentarias 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.		Artigo 16.2.c) Obrigas xerais das persoas operadoras alimentarias 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 imagen do sector alimentario.
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 quince días desde que se tivo coñecemento daquelas, salvo que por causa xustificada sexa necesario un prazo máis amplo.	En las bodegas cuando se identifica una desviación el plazo otorgado para su corrección normalmente es superior a 15 días. Valorar la necesidad de especificar el plazo en la Ley, o dejar constancia de una excepcionalidad para los operadores cogidos a figuras de calidad.	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 quince días desde que se tivo coñecemento daquelas, salvo que por causa xustificada sexa necesario un prazo máis amplo o que, por el hecho de estar acogido a una figura de calidad, el manual de producto permita otros plazos.
Artigo 20. Identificación da persoa subministradora, da persoa 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 os conteña. 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	Este apartado requiere una reflexión. En el supuesto de las bodegas, habría que pensar en un parque de barricas o en graneles de vino fermentando en recipientes pequeños (tinajas). Valorar la posibilidad de no tener que identificar los depósitos, barricas, tinajas, etc. uno a uno, sino en la cabecera de las filas.	

específica.		

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA
TÍTULO III. FIGURAS DE PROTECCIÓN DA CALIDADE ALIMENTARIA DIFERENCIADA E PROMOCIÓN DE MARCAS DE GARANTÍA CAPÍTULO II. DENOMINACIÓNS XEOGRÁFICAS DE CALIDADE		
Artigo 29. Ámbito 3. As zonas de produción, elaboración e, de ser o caso, de maduración, de envellecemento ou a relativa a outras 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.	Valorar el incluir el envasado específicamente como ocurre en nuestra Denominación de Origen.	Artigo 29. Ámbito 3. As zonas de produción, elaboración e, de ser o caso, de maduración, de envellecemento, envasado ou a relativa a outras 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.
Artigo 30. Natureza, titularidade e uso dos nomes protexidos 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.	Creemos que para poder usar los nombres protegidos, las personas físicas o jurídicas deberían estar previamente inscritas en los registro del Consejo Regulador. Consideramos que no es condición suficiente el cumplimiento del pliego de condiciones. Además de cumplir el Pliego de Condiciones, entendemos deben cumplir también el Manual de Calidad y demás normativa aneja.	Artigo 30. Natureza, titularidade e uso dos nomes protexidos 2. Calquera persoa física ou xurídica previamente inscrita en los registros de un Consejo Regulador poderá facer uso dos nomes protexidos sempre que así o solicite e cumpra os requisitos establecidos no correspondente prego de condicións y el Manual de Calidad (de ser el caso) salvo por perda temporal ou definitiva do dereito de uso do nome protexido ou por calquera outra causa legalmente establecida.
TÍTULO III. FIGURAS DE PROTECCIÓN DA CALIDADE ALIMENTARIA DIFERENCIADA E PROMOCIÓN DE MARCAS DE GARANTÍA CAPÍTULO V. ARTESANÍA ALIMENTARIA		
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.	Este Consejo Regulador muestra sus reticencias a que se desarrolle una normativa técnica específica para los vinos artesanos, aunque estén amparados por una Denominación de Origen, dado que todos los vinos, con independencia del tamaño de la bodega, se elaboran siguiendo idénticas pautas y técnicas artesanales. Diferenciar vinos artesanos del resto de vinos, puede menoscabar la imagen de los últimos presentándolos ante los consumidores como elaboraciones poco cuidadas e industriales. Por esta razón, proponemos que se desvincule cualquier	

	alusión de artesanía alimentaria que haga referencia al vino.	
Artigo 38. Produtos artesáns de montaña e caseiros	Las mismas reticencias mostradas para los vinos artesanos se muestran para los vinos “caseiros”. Tal y como se describen en la presente Ley, entrarían en colisión con los “vinos de cosechero”, que también los elaboran a partir de uvas procedentes de su propia explotación. Proponemos que no se desarrolle una normativa técnica específica para los vinos dentro del apartado “artesans o caseiros” y, si así estuvieran recogidos en algún reglamento, dado que no tienen recorrido, se supriman del mismo. Además, entendemos que términos o definiciones que nos están recogidos en la norma europea pueden llevar a conflictos entre operadores y confusión en los consumidores.	

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 DA CALIDADE DIFERENCIADA

	Artículos 43, 43.1) y 43.1.f) para mantener la coherencia con el encabezamiento de este capítulo, se propone incluir en la redacción de estos apartados el término “elaboración” acompañando a producción y comercialización.	“producción, elaboración e comercialización”
Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade 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.	Proponemos sustituir el término “ensaio” por el de “verificación de la aptitud”.	Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade 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 de la aptitud 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.
Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias	Estamos de acuerdo en que los operadores faciliten a los	Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias

relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade 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 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.	Consejos Regulador y las autoridades competentes datos de su actividad para la elaboración de estadísticas y estudios económicos, pero proponemos que se especifique más qué datos se requerirían, o bien que se simplifique este apartado y se detalle y especifiquen en el desarrollo normativo.	relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade 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 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.
Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade 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.	Entendemos que debe obligarse a comunicar el etiquetado, pero no la necesidad de fijar un plazo concreto. Quizás en la redacción sería suficiente con que quedase clara la obligación que hay de comunicarlo con antelación. En los Consejos Reguladores los operadores necesitan autorización previa para el uso de sus marcas comerciales, pero si están correctas puede no hacer falta tanto plazo. En tal caso siempre será responsable el operador de la etiqueta, en caso de que presente irregularidades.	Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 1. As persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade 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.
Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de 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.	Proponemos que, las personas operadoras amparadas, tengan que haberse sometido a una verificación del cumplimiento del pliego de condiciones o normativa correspondientes de la figura de protección de la calidad diferenciada, no solo para comercializar el producto, sino también para publicitarlo.	Artigo 43. Obrigas das persoas operadoras alimentarias relacionadas coa produción e comercialización das figuras de protección da calidade diferenciada 2. Para poder comercializar y/o 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.

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA

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

Artigo 47. Natureza dos consellos reguladores	Algunos vocales del Consejo Regulador se interesan por saber si, con esta Ley, sería posible constituir entes de naturaleza jurídica privada, que integren organizaciones representativas de un sector, y se organicen como interprofesión para la difusión y promoción de los productos amparados por una Denominación de Origen	
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.	Para seguir con las pautas marcadas en artículos anteriores, se propone incluir en la redacción de este apartado el término "elaboración" acompañando a producción y comercialización.	Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores c) Denunciar ante as autoridades competentes as irregularidades detectadas na produción, elaboración e comercialización que afecten gravemente á figura de protección da calidade diferenciada e colaborar coas devanditas autoridades.
Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores h) Deseñar e presentar ante a consellería competente e con antelación suficiente ao seu inicio un plan de promoción anual ou pluriaanul da figura de protección da calidade 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	Entendemos que la redacción de este artículo no limita la actuación de los Consejos Regulador para realizar sus propias campañas de promoción, y en consecuencia tendremos independencia para definir nuestro plan de promoción y libertad para ejecutarlo. Todo ello con independencia de que podamos o no colaborar o participar en actividades que diseñe la Consellería do Medio Rural a través del AGACAL.	Artigo 52. Obrigas dos consellos reguladores h) Deseñar e presentar ante a consellería competente e con antelación suficiente ao seu inicio un plan de promoción anual ou pluri~~a~~anul da figura de protección da calidade 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

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA

TÍTULO VI. CONTROL OFICIAL
CAPÍTULO I. CONTROL OFICIAL DA CALIDADE DOS ALIMENTOS

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 comercialización dos ditos produtos e das materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias que se desenvolvan no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia.	Proponemos incluir, dentro de las actuaciones de control que se realicen, las de “distribución”. Por coherencia con la redacción general del texto, proponemos incluir el término “elaboración”.	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, 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.

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

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:	Consideramos que es mejor definir claramente en el texto del artículo, que se refiere únicamente a los ensayos físico-químicos	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 de análise, ensaio e diagnóstico, os laboratorios empregarán un dos seguintes métodos:

REDACCIÓN	ARGUMENTACIÓN	PROPUESTA

TÍTULO VII. INSPECCIÓN E RÉXIME SANCIONADOR
CAPÍTULO I. INSPECCIÓN

Artigo 89. Función inspectora 3. A actuación inspectora levarase a cabo:	Proponemos que, entre los supuestos que contempla la presente Ley para desenvolver una actuación de control o inspección por parte de la administración autonómica, se incluya la petición de un Consejo Regulador al amparo de la identificación por este de una no conformidad grave o muy grave.	g) Por petición de un Consejo Regulador, cuando detecte una no conformidad grave o muy grave que pueda ser constitutiva de infracción.