

LIGAL	Criterios de Interpretación del Reglamento de uso de la Marca de Garantía "Galega 100%" en leche y productos lácteos	Rev.: 2
		Pág.: 1 de 3

Observación General

1. Donde dice: «Auditoría» debe decir: «Proceso de evaluación», **dado que la certificación de productos es una actividad de evaluación de la conformidad de tercera parte**, tal y como se describe en el apartado 1 de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065.
2. Donde dice: «Marca "Galega 100%"» debe decir: «Marca de Garantía "Galega 100%"».

Artículo 1. Ámbito de aplicación

3. Donde dice: «- Anexo II.- Solicitud del uso de la Marca de Garantía "Galega 100%"» debe decir: «- Anexo II.- Formato de solicitud de uso de la Marca de Garantía "Galega 100%" vigente en cada momento».

Artículo 4. Titularidad y administración de la marca

4. En la página 2, en el artículo 4, donde dice: «3.1.- » se refiere al apartado: «4.1.- » y donde dice «3.2.- » se refiere al apartado: «4.2.- »

Capítulo II. Producción y Elaboración

Artículo 8. Características de la calidad de la materia prima

5. Cuando se hace referencia a «...materia prima ...» se refiere a «...materia prima principal, siempre y cuando sea leche cruda de vaca, ...» entendiéndose como materia prima principal aquella recogida en la definición que aparece en el *Decreto 124/2010, de 15 de julio, por el que se regulan las menciones relativas al origen o procedencia gallega en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios*, en el artículo 3º.-Definiciones, apartado f) *Materias primas principales: aquellas que son ingredientes característicos de un alimento y que suponen más del 50% de su peso neto. Este concepto excluye a los aditivos y coadyuvantes tecnológicos.*

Artículo 9. Trazabilidad

6. Como consecuencia de la actualización en la legislación letra Q, se cambia el texto:

9.1.- Para la fase de proceso que va desde la producción en la explotación hasta la entrada en el centro de transformación, el sistema de trazabilidad será el establecido en el Real decreto 217/2004, del 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de leche; mientras que a partir de ese momento y hasta la salida del lote de productos, el sistema será el que establezca el usuario de la marca "Galega 100%".

Por el texto:

LIGAL	Criterios de Interpretación del Reglamento de uso de la Marca de Garantía "Galega 100%" en leche y productos lácteos	Rev.: 2
		Pág.: 2 de 3

9.1.- Para la fase de proceso que va desde la producción en la explotación hasta la primera descarga, el sistema de trazabilidad será el establecido en el Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre, por el que se establecen normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga; mientras que a partir de ese momento y hasta la salida del lote de productos del centro de transformación, el sistema será el que establezca el usuario de la marca "Galega 100%".

7. Como consecuencia de la actualización en la legislación letra Q, se cambia el texto:

9.2.- El incumplimiento del Real decreto 217/2004, del 6 de febrero,

Por el texto:

9.2.- El incumplimiento del Real Decreto 989/2022, de 29 de noviembre,

Artículo 16. Uso de la Marca

8. Cuando se hace referencia a «...categoría de producto lácteo ...» estamos considerando una determinada clase de producto en función de sus características comunes, por ejemplo leche UHT, leche pasteurizada, queso fresco, ...etc.

9. Donde dice: «...de manera que para dicha categoría toda la producción que se comercialice con la marca a la que se concede el uso de la marca "Galega 100%" deberá cumplir los requisitos para poder llevar dicha marca.» se refiere a «...de manera que para dicha categoría, toda la producción que se comercialice en territorio español con la marca a la que se concede el uso de la marca "Galega 100%", deberá cumplir los requisitos para poder llevar dicha marca.»

Artículo 18. Utilización de la marca.

10. Cuando se hace referencia a «...el logotipo y sus aplicaciones en el etiquetado...» se refiere a «...el sello y sus aplicaciones en el etiquetado...».

Anexo I. Manual de Imagen de la Marca de Garantía "Galega 100%"

11. Las partes que componen el Sello de la Marca de Garantía "Galega 100%" son:
- Grafismo "Galega 100%"
 - "CERTIFICADO POR "+ Logotipo del LIGAL
 - "Nº REGISTRO_ _ _ _"
12. Cuando se hace referencia a «Tamaños: El sello al incluir el certificado de LIGAL nunca tendrá un tamaño inferior a 20mm», se refiere al tamaño mínimo requerido en los envases que contengan una cantidad de producto igual o superior a 500 ml, con una relación de aspecto entre cota horizontal y cota vertical de 1:1,15. Para envases que contengan cantidades inferiores, el sello nunca tendrá un tamaño inferior a 10 mm, siempre y cuando el contenido alfanumérico de las partes que lo componen sean legibles y mantengan la proporción referida.

LIGAL	Criterios de Interpretación del Reglamento de uso de la Marca de Garantía "Galega 100%" en leche y productos lácteos	Rev.: 2
		Pág.: 3 de 3

13. Si el Sello de la Marca de Garantía "Galega 100%" aparece en más de un lugar en cada producto comercialmente indivisible, en al menos una localización debe incluir el sello completo, permitiéndose utilizar solamente el grafismo "Galega 100%" en el resto de localizaciones.

Mabegondo, a 24 de febrero de 2023



Fdo.: Roberto Lorenzana Fernández
(Director Gerente)