



## REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.

### Exposición de motivos

Fomentar a actividade económica continuada e diversificada no medio rural e Implementar políticas e estratexias de desenrolo económico sostible no Termo Municipal de A Veiga que reforcen o papel dos emprendedores e dinamicen a economía local precisa da execución de proxectos propios e adaptados as condicións económicas, sociais e mediambientais do Municipio que contribúan a xeración de emprego mantendo os usos tradicionais e incentivando a agroindustria así como a promoción dos produtos locais.

A horta tradicional veiguesa de autoabastecemento constitúe unha reserva de biodiversidade onde se conservan variedades locais tradicionais , adaptadas ao medio, clima e solo , manexadas e xestionadas polos propios agricultores que , aínda que en claro retroceso , teñen o seu propio valor xenético e cultural , plenamente integradas na gastronomía tradicional .

O valor internacional do cultivo de legumes foi recoñecido pola Asamblea Xeral das Nacións Unidas proclamando o ano 2016 coma o Ano Internacional dos legumes (A/RES/68/231) e instaurando o Día Mundial dos Legumes , celebrado por primeira vez o 10 de febreiro de 2019, co obxectivo de promover en todo o mundo este cultivo vital para a sostibilidade do planeta e a economía das zonas rurais.

Segundo datos publicados polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación a produción de legumes en España resulta insuficiente para atender a demanda de consumo interior polo que resulta necesario recorrer a importación , este dato conxuntamente cos datos dunha tendencia de alimentación saudable fan prever que a posta no mercado de legumes se leve a cabo sen excesivos problemas de comercialización .

O Proxecto “ Fabas Lobas” das Montañas de Trevinca ten coma obxectivo principal:

Asegurar o uso das terras agrarias e contribuír ao mantemento dunha comunidade rural viable baseado na produción, posta en valor, comercialización e mellora das variedades locais de ***Phaseolus Coccineus*** ( *Xudías Escarlata ou Xudía de España* ) e dos saberes agrarios ancestrais, transmitidos de xeración en xeración, que chegan aos nosos días gracias aos gardiáns de sementes locais , persoas que co seu bo facer e dedicación , souberon seleccionar e conservar ás variedades mellor adaptadas á veiga do Río Xares e que poderán constituír unha fonte de emprego para as xeracións actuais e futuras.

Respectando o marco competencia do Estado e da CCAA de Galicia , a proposta do Sr. Alcalde e en virtude da potestade de regulamentación atribuída a esta administración local, o Pleno do Concello de A Veiga, en sesión de data 01 de abril do 2019 acorda aprobar o presente regulamento municipal :

### CAPITULO I: CREACION DA MARCA “ FABA LOBA DAS MONTAÑAS DE TREVINCA”

#### Artigo 1º. Obxecto.

Este Regulamento ten por obxecto establecer e determinar as condicións e requisitos para o uso da marca “FABA LOBA das Montañas de Trevinca” así coma establecer outras medidas para o fomento da agricultura ecolóxica no Termo Municipal de A Veiga.

#### Artigo 2º. Titularidade da Marca.

A marca “FABA LOBA das Montañas de Trevinca” e os elementos gráficos que a distinguen é propiedade do Concello de A Veiga , con CIF: P3208400 F , con domicilio na Praza do



## REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.

Concello Nº 1. 32360 A Veiga ( Ourense ). A marca “ FABA LOBA ” inscribírase no Rexistro de Marcas da Oficina Española de Patentes e Marcas.

Así mesmo o futuro Centro de Procesado da “ Faba Loba “ contará coa obtención do Rexistro Sanitario que lle corresponda e será de uso colectivo para a totalidade dos agricultores/as que se adhiran ao proxecto.

### Artigo 3. Órgano de Control .

As funcións atribuídas ao Órgano de control serán exercidas polo servizo técnico do Centro de Desenvolvemento Rural do Concello de A Veiga, situado na R/ Nova nº 6 de A Veiga, as súas funcións serán a de verificar e realizar os seguintes controis de calidade:

- a) Intrínseca da materia prima.
  - \* Parcelas, sementes, plantacións, tratamentos e recollida,
- b) Extrínseca:
  - \* Conservación, envasado, etiquetado, promoción e publicidade.

### Artigo 4. Finalidade .

A marca “Faba Loba das Montañas de Trevinca” ten como finalidade distinguir no mercado, garantindo a súa orixe da alta montaña galega; do espazo natural protexido, da ZEC ( Zona de Especial Protección ) e da ZEPA ( Zona de Especial Protección para as Aves ) “ Pena Trevinca “ ; da Rede Natura 2000, os produtos agroalimentarios destinados ao consumo humano, que producidos no Termo Municipal de A Veiga, reúnan as condicións e cumpran os requisitos de calidade que se especifican neste regulamento.

## CAPITULO II: PRODUCTO “FABA LOBA”

### Artigo 5º. Produto.

O produto amparado pola Marca “FABA LOBA das Montañas de Trevinca” son xudías secas ou “ fabas ” separadas da vaina procedentes do xénero *Phaseolus* ( *Fabaceae* ), especie “*Phaseolus Coccineus*”, denominada tamén Xudía Escarlata ou Xudía de España, da variedade local coñecida coma “*Faba Loba*” sans, enteiras, limpas e destinadas ao consumo humano procedentes das Parcelas inscritas no Rexistro Único establecido no presente regulamento.

#### 5º.1. Características.

Variedade branca da especie *Phaseolus Coccineus*, emparentada coa xudía común (*Phaseolus Vulgaris*) coa diferenza que a súa reprodución é alógama. As plantas fecundase mediante insectos atraídos polas súas flores, de crecemento trepador indeterminado.

Predomina a coloración da flor e do gran en branco ou encarnado, sendo a variedade coloreada a de máis valor ornamental de onde procede o nome de Xudía Escarlata.

Valorada especialmente para o seu uso en alimentación, con gran dun tamaño grande que no mercado español se identifica habitualmente co nome comercial de “ xudión ”.

Aos efectos da súa conservación con integridade xenética compre a súa plantación illada para evitar que se crucen con outras variedades.

Aínda que consideradas plantas anuais, son plantas plurianuais. As súas raíces adoitan ser moi engrosadas brotando de raíz durante varias colleitas consecutivas.

A súa denominación local “ Faba Loba ” diferencia doutras denominacións locais “ Peliqueira (*Vicia Faba*)”, “Faba do Monte” ( *Lupinus Luteus* ), “Raxada”, “ Feixo ”, “ Granote ”, etc.

Procedente dos pobos indíxenas de Suramérica foi introducida en Europa por Cristóbal Colón, estendéndose o seu cultivo por Centroeuropa grazas a súa resistencia ao frío.



## REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.

**5º.1.1. Características morfolóxicas** da variedade en canto ao color, forma e tamaño do gran:

Cor: Branca

Forma: Xudía branca que pode ser achatada por un dos seus lados .

Tamaño: Lonxitude entre 2 e 3 cm, aínda que en ocasións pode acadar maior lonxitude e grosor.

**5º.1..2 Características organolépticas** da variedade :

Cabe salientar que é unha leguminosa de gran calidade, de sabor agradable que se distingue polo seu fino tegumento e a súa extraordinaria suavidade trala cocción , presentando un aspecto manteigoso.

As cualidades propias da Faba Loba débense tanto a súa composición coma a solo , formado a partires de materiais graníticos moi lixeiros e permeables e o clima de montaña do termo municipal.

### **5º.2. Obtención do produto:**

Solo poderán dedicarse a obtención de fabas amparadas coa denominación comercial “ Faba Loba das Montañas de Trevinca” as xudías secas, separadas da vaíña da variedade local “ Faba Loba” procedente de sementes certificadas pola Oficina de Desenvolvemento Rural de A Veiga así como do reemprego controlado de semente da propia explotación ou de outras plantacións inscritas nos rexistros da Oficina de Desenvolvemento Rural de A Veiga, as persoas naturais ou xurídicas que teñan inscritas a súas parcelas no Rexistro Único establecido no presente regulamento

### **5º.3. Preparación do terreo:**

A preparación do terreo para o sementado deberá levarse a cabo unha labor de arado ou fresado a xeito tradicional .

Aboado natural :

O abonado orgánico realizarase con aporte de esterco debendo ser prudentes na cantidade incorporada e con antelación suficiente , preferentemente dous meses antes da incorporación da semente.

Aboado mineral :

O Órgano de control realizará analítica previa dos solos que informen da situación de nutrientes, acidez, materia orgánica e outros parámetros que poidan afecta a cantidade e calidade do gran a colleitar e recomendará o aboado necesario.

### **5º.4 .Sementado .**

O sementado das fabas realizarase entre os meses de maio e xuño , con semente certificada e enterrándoa a unha profundidade de 2-5 cm.

O marco de plantación será de mínimo de 1,50-2 m. entre liñas e 0,30-0,50 entre plantas.

### **5º. 5. Sistema de cultivo:**

O sistema de cultivo poderá ser :

\* Monocultivo Tutorado con madeira ou baleas metálicas : Poderán empregarse tutores de madeira de 2,5 m a 3,00 m. de lonxitude, procedentes de limpas ou corta de castaño ou abeleira ou baleas metálicas.

\* Monocultivo tutorado con malla, rafia ou cordas : Poderán empregarse mallas de plástico, nylón, rafia ou cordas suxeitas a estrutura de postes de madeira dunha lonxitude aprox. De 2,5 m. e separados a unha distancia comprendida entre 6 e 10 m.

### **5º. 6. Rego:**



## **REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.**

A xudía é unha planta moi sensible a falta e/ou exceso de auga, especialmente na floración, polo que require solos con adecuada humidade . Os regos realizaranse coas seguintes pautas:

- Frecuentes, sen exceso de auga.
- Evitar encharcamentos.

### **5º. 7 Tratamentos.**

Cando sexa necesario aplicar algún tipo de tratamento, herbicida, fungicida ou insecticida á plantación será requisito obrigatorio contar coa autorización do órgano de control, quen establecerá os mínimos tratamentos posibles.

### **5º. 8 Recolleita**

O órgano de control poderá determinar para cada campaña o inicio da colleita , que será aproximadamente ó redor do mes de setembro, e establecer as normas complementarias sobre a mesma en función do estado de maduración das plantas e a cor das vaíñas .

A recolleita realizarase de xeito manual na planta sobre o terreo recollendo vaíña a vaíña.

### **5º. 9 Aireado , secado e desgranado :**

Unha vez que as vainas esteen secas deberá procederse a obtención dos grans ao xeito manual tradicional.

### **5º. 10 Clasificación e Calibrado:**

A clasificación deberá realizarse no Centro de Procesado da “ Faba Loba” .

#### **6º.9.1 Clasificación :**

Deberá procederse a limpeza e criba manual dos grans , eliminando os defectuosos e clasificado nas seguintes categorías:

I) Categoría EXTRA:

As fabas secas clasificadas nesta categoría serán de calidade superior debendo respectar os calibres especificados.

II) Categoría I.

As fabas secas clasificadas neste categoría serán de moi boa calidade debendo respectar os calibres especificados.

#### **6º.9.2. Calibrado :**

Calibrado: O calibre determinarase de conformidade coa dimensión mínima dos grans. Os calibres mínimos serán :

I) Categoría Extra

II) Categoría I.

#### **6º.9.3 Homoxeneidade:**

O contido de cada envase deberá ser homoxéneo e conter sementes grans da mesma calidade, prohibíndose de xeito expreso as mesturas de calidades e tipos comerciais diferentes.

### **5º.-11 Almacenamento e conservación :**

As fabas deberán ser comercializadas en envases novos, limpos e de materiais axeitados que favorezan a correcta conservación e transporte do produto, que serán previamente autorizados polo Órgano de Control .

Características mínimas :

As legumes secas deberán estar .

- Enteiras.
- Sans e , en particular, exentas de móhoos, podremia, insectos e parasitos vivos ou mortos.
- Limpas e exentas de trazas visibles de residuos .
- Exentas de cheiros e/ou sabores estraños .

## **CAPITULO III: COMERCIALIZACION**



## **REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.**

### **Artigo 6º. Venda de produto primario.**

A Venda de Legumes “ Faba Loba “ rexerá polo establecido no Decreto 125/2014, do 04 de setembro da Consellería do Medio Rural e do Mar que regula en Galicia a venda directa dos produtos primarios dende as explotacións á persoa consumidora final, respectando as cantidades máximas autorizadas en venda directa por produtor e ano de 10.000,00kg de legumes.

#### **6º.1. Modalidades de venda ao consumidor final :**

- a) Insitu na explotación produtora.
- b) En Mercados, directamente polas persoas titulares da explotación.
- c) En establecementos de venda polo miúdo á persoa consumidora final, sempre que a taxación entre o produtor e o establecemento de venda se realice directamente , sen intermediario.

### **Artigo 7º. Etiquetaxe .**

O produto “ Faba Loba” será etiquetado coa información alimentaria obrigatoria prevista no Real Decreto 1334/1996, do 31 de Xullo polo que se aproba a norma xeral da etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios , aplicable ao produto Legumes e deberá figurar :

- \* Nome e Logotipo da Marca “ Faba Loba”.
- \* Ingredientes e Categoría .
- \* Nome do titular , Dirección e Nº de Reaga.
- \* Cantidade neta .
- \* Data de envasado e Data de consumo preferente.
- \* Composición nutricional.
- \* Condicións especiais de conservación e utilización .

### **Artigo 8º. Etiquetase “ Produto de Montaña “ .**

O produto “ Faba Loba “ levará o Termo de Calidade Facultativo “ Produto de Montaña “ consonte ao Regulamento (UE) Nº. 1151/2012 sobre réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios , co fin de acadar unha vantaxe competitiva para o produto baseada na potenciación da súa calidade tradicional e da súa orixe xeográfica

### **Artigo 9º.- Etiquetaxe “ Produto Rede Natura 2000 Trevinca “ .**

O produto “ Faba Loba “ producido en terras agrícolas incluídas dentro dos límites do ZEC Pena Trevinca no Termo Municipal de A Veiga poderán levar ademais o Termo de Calidade Facultativo “ Produto Rede Natura 2000 Trevinca “ , co gallo de aportarlle un valor engadido orixinado pola súa produción nesta zona de alto valor medioambiental .

### **Artigo 10º. Etiquetaxe “ Produto de Galicia”**

O Produto “ Faba Loba” poderá levar a mención relativa ao orixe e procedencia galega no etiquetado, presentación e publicidade do produto alimenticio.

## **CAPITULO IV : AUTORIZACION E USO DA MARCA**

### **Artigo 10. Autorizacións.**



## **REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.**

Poderán solicitar a autorización da Marca “ FABA LOBA ” así coma a autorización da uso das instalación do Centro de Procesado da “ Faba Loba ” , as persoas naturais ou xurídicas que produzan fabas no territorio do Termo Municipal de A Veiga que cumpran o establecido no presente regulamento.

### **Artigo 11. Procedemento para obtención da Autorización .**

#### **11.1. Solicitude**

As persoas físicas ou xurídicas, empadroadas ou con domicilio social en A Veiga, interesadas na autorización do uso da Marca “ Faba Loba ” deberán rexistrar a súa solicitude ( segundo Anexo I ) no Rexistro do Centro de Desenvolvemento Rural situado na Rúa Nova , A Veiga .

#### **11.2. Documentación .**

A solicitude achegarse a seguinte documentación :

- a. Documentación que acredite la personalidad xurídica e a capacidade obrar do empresario que solicite a autorización. ( DNI ou Constitución da persoa xurídica ) .
- b. Se o solicitante é unha persoa xurídica , copia do documento que acredite a identidade da persoa física que asina a solicitude e das súas facultades de representación.
- c. Certificado de empadramento municipal .
- d. Copia da inscrición no Rexistro de explotacións agrarias de Galicia ( Reaga).
- e. Copia da Inscrición no Rexistro de explotacións acollidas ao réxime de venda directa SEVEDI.
- f. Copia do libro de explotación agraria actualizado.
- g. Referencia Catastral da parcela rústica destinada á plantación .

#### **11.3. Resolución .**

O Concello de A Veiga , a través de persoal adscrito ao Centro de Desenvolvemento Rural , examinará e comprobará os requisitos esixidos para o uso da marca .

A Alcaldía do Concello de A Veiga, mediante resolución motivada, concederá ou denegará a autorización para o uso da marca .

O Prazo máximo para ditar a resolución será de dous meses. Entendérase denegado polo transcurso do devandito prazo sen terse notificado a resolución.

Contra a resolución, expresa ou presunta, poderá interpoñerse o recurso de reposición e demais que correspondan regulados na Lei 39/2015 do Procedemento Administrativo Común das Administracións Públicas.

### **Artigo 12º. Condicións do uso da Marca.**

#### **12º.1 Obrigas das persoas autorizadas.**

\* As persoas naturais ou xurídicas autorizadas ao uso da marca estarán obrigadas a cumprir as condicións e requisitos establecidos no presente regulamento así coma as Normas de Réxime Interno que elabore o Órgano de Control.

\* Facilitar ao Órgano de Control dependente do Concello de A Veiga as labores de control e seguimento do uso da marca asignados ao Órgano de Control.

\* Levar o “ Caderno de Campo ” onde anotarán :

Declaración de sementeira : Data, Nº de sementes, tratamentos e demais datos.

Declaración de colleita : Data, Kg e demais datos .

Declaración de selección e calibrado: Data , Kg. Categoría Extra ; kg. Categoría I e Kg. Descualificados.

#### **12º.2. Dereitos das persoas autorizadas.**



## **REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.**

- \* Poderán utilizar as instalación do Centro de Procesado da Faba Loba , cuio uso será colectivo para tódolos inscritos.
- \* Poderán asistir , gratuitamente, a tódolos cursos de formación , obradoiros e experiencias que organice o Concello de A Veiga.
- \* Recibirán asesoramento gratuíto por parte da equipa técnica do Centro Desenvolvemento Rural de Prada, “in situ” das parcelas destinadas ao cultivo.
- \* Recibirán, gratuitamente, a analítica de terras .
- \* Recibirán, gratuitamente o primeiro ano, os envases e as etiquetas, dos seus produtos para a venda directa de produtos primarios “In situ “, en Mercados e en establecementos comerciais autorizados.
- \* Terán dereito a obter as axudas e subvencións do Concello de A Veiga que estableza o Concello para promoción e fomento da Agricultura no termo municipal de A Veiga.
- \* Terán dereito a formar parte das campañas de promoción que organice o Concello de A Veiga.

### **12º.3. Vixencia .**

A autorización para a uso da marca concedida ao abeiro deste regulamento terá carácter indefinido e manterase vixente durante o tempo que , tanto o titular da autorización coma os produtos aos que se estendan, manteñan as condicións e requisitos establecidos neste regulamento.

Non obstante o carácter indefinido da autorización , este poderá suspenderse ou revocarse cando o titular da autorización ou os produtos aos que se estendan deixen de cumprir os requisitos establecidos neste regulamento.

### **12º.4. Baixa .**

A baixa poderá producirse por petición da persoa titular da autorización ou como consecuencia das modificacións das condicións ou a raíz do incumprimento das condicións sinaladas no presente regulamento.

### **13º.- Rexistro Único de autorizacións para o uso da marca “ Faba Loba das Montañas de Trevinca“ .**

Crease un Rexistro Único que habilitará para o uso da marca dependente do Concello de A Veiga.

Na inscrición deberá figurar:

- Os datos do titular da explotación.
- Referencia catastral da parcela de plantación.
- Nº de Rexistro da Explotación .
- Nº de Rexistro Reaga e Sevedi.

A inscrición do Rexistro será gratuíta e practicarase, de oficio, segundo a Resolución da autorización municipal para o uso da marca.

A Información contida no Rexistro terá carácter público, se ben o acceso aos datos de carácter persoal deberá observar a lexislación vixente na materia,

## **CAPITULO V : CENTRO DE PROCESADO DA “ FABA LOBA “**

### **Artigo 14. Descrición do Centro de Procesado da “ Faba Loba “**

O futuro Centro de Procesado da Faba Local estará situado en Poboado de Prada Nº.1 32367 Prada ( A Veiga ) constitúese coma:

Un centro de clasificación , envasado e almacenamento de produtos primarios, entendidos coma produtos procedentes da produción primaria da terra : a obtención de legumes , que



## **REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.**

estará a disposición daquelas explotacións agrícolas non profesionais que non dispoñan da maquinaria precisa para a posterior manipulación do produto, e que terá a consideración aos efectos previstos no *Decreto 125 / 2014 , de 04 de setembro, polo que se regula en Galicia a venda directa dos produtos primarios dende as explotacións a persoa consumidora final* de explotación produtora das devanditas explotacións agrícolas.

Un centro de formación técnica destinado aos agricultores con residencia efectiva no Termo Municipal de A Veiga , sobre todo aos agricultores non profesionais e a aqueles que se incorporen á actividade , aos que se destinarán os cursos, obradoiros prácticos e asesoramento “ In situ” nas súas propias explotacións agrícolas aos efectos de incrementar a súa capacidade produtiva, de introducir novos aproveitamentos e acadar así a máxima profesionalización do sector .

Un centro de exposición e venda , para as explotacións agrícolas que produzan os seus produtos no devandito centro que terá a consideración, aos efectos previstos no *Decreto 125/2014, de 04 de setembro , polo que se regula en Galicia a venda directa dos produtos primarios dende as explotacións a persoa consumidora final* , de venda “ in situ” na propia explotación .

### **DISPOSICION FINAL PRIMEIRA :**

No prazo máximo de seis meses, polo Órgano de Control dependente do Concello de A Veiga ditaranse as Normas complementarias de Calidade dos produtos amparados pola marca, respecto de :

- \* Prácticas de manexo.
- \* Métodos de produción.
- \* Proceso de extracción e almacenamento.
- \* Proceso de envasado e envases.
- \* Calquera outro aspecto que afecte ao produto non regulado no presente regulamento.

### **DISPOSICION FINAL SEGUNDA :**

O Sr. Alcalde iniciará os trámites establecidos no Regulamento ( UE) 1151/12 da Comisión e no Regulamento ( UE) 665/2014 da Comisión polo que se establecen as condicións de utilización do termo de calidade facultativo “ PRODUCTO DE MONTAÑA “ para os produtos amparados no presente regulamento.

### **DISPOSICION FINAL TERCEIRA :**

O Sr. Alcalde iniciará os trámites para acadar a autorización para a utilización do selo de calidade facultativo “ PRODUCTO NATURA 2000” para os produtos amparados no presente regulamento. Este selo garante que a obtención, fabricación ou desenrolo dos produtos así etiquetados resultan respectuosos cos obxectivos de conservación do lugar Lic e Zepa “ Pena Trevinca” incluídos na Rede Natura 2000 e pretende conferir aos produtos que o portan unha posición preferente no mercado e , polo tanto, unha vantaxe competitiva para os produtos asentados nestes espazos.

### **DISPOSICION FINAL CUARTA:**

O Sr. Alcalde iniciará os trámites para a Inscripción da marca comercial “ FABA LOBA” no Rexistro de Marcas da Oficina Española de Patentes e Marcas así coma a obtención do Rexistro Sanitario corresponde do Centro de Procesado da “ Faba Loba”.

### **DISPOSICION FINAL QUINTA :**





## **REGULAMENTO MUNICIPAL DE CREACION MARCA “FABA LOBA” das Montañas de Trevinca. Concello de A Veiga.**

O Sr. Alcalde poderá iniciar os trámites para o recoñecemento de Denominación Xeográfica Protexida segundo o Regulamento (CE)510/2006, do Consello, sobre protección das Indicacións xeográficas e das denominacións de orixe dos produtos agrícolas e alimenticios e o Decreto 4/2007, de 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores en Galicia.

### **DISPOSICION FINAL SEXTA :**

O Sr. Alcalde propondrá convenios de colaboración entre o Concello de A Veiga e as Administracións do Estado e da Comunidade Autónoma de Galicia consonte aos principios da Lei 45/2007 para o desenvolvemento sostible do medio rural e ao Programa de desenvolvemento rural sostible ( PDRS) da Consellería do Medio Rural cara a consecución dos seguintes obxectivos :

- \* Diversificar a economía rural cara a creación e desenvolvemento de microempresas e dotar de recursos para incrementar o valor engadido dos produtos agrarios e para a creación de novos espazos produtivos no termo municipal de A Veiga.
- \* Recuperar e incrementar o potencial agrícola ; a competitividade do sector agrario e o uso sostible das terras agrícolas no termo municipal de A Veiga.
- \* Establecer medidas de apoio aos agricultores que participen neste proxecto, en programas de información, promoción dos produtos e participación en programas de calidade dos alimentos.

**DISPOSICION FINAL SETIMA :** Será de aplicación supletoria a seguinte normativa :

- \* Orde de 16 de novembro de 1983 por la que se aproba la norma de calidade para determinadas legumes secas e legumes mondadas, envasadas, destinadas ó mercado interior.
- \* Real Decreto 1334/1999, do 31 de Xullo, do Ministerio da Presidencia polo que se aproba a Norma Xeral de etiquetado, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.
- \* Decreto 125/2014, de 04 de setembro, polo que se regula en Galicia a venda directa dos produtos primarios dende as explotacións a persoa consumidora final .
- \* Decreto 124/2010, de 15 de Xullo , da Consellería do Medio Rural, polo que se regulan as mencións relativas a orixe galega ou procedencia galega no etiquetado, presentación e publicidade dos produtos alimentarios.
- \* Lei 17/2001, de 07 de decembro, de Marcas.
- \* Lei 7/1985 de Bases do Réxime Local
- \* Carta Europea de Produtos Agroalimentarios de Montaña de Calidade.
- \* Regulamento (UE) 665/2014 de la Comisión, publicado NO DOUE de 19 de Xuño de 2014, polo que se establecen as condicións de utilización do termo de calidade facultativo “ Produto de Montaña “ .

### **DISPOSICION FINAL OITAVA :**

O presente Regulamento entrará en vigor aos quince días da súa publicación íntegra no Boletín Oficial da Provincia de Ourense de conformidade co disposto nos artigos 65.2 e 70.2. da Lei 7/1985 de 02 de abril de Bases do Réxime Local, permanecendo en vigor ata a súa modificación ou derogación.

-----0000-----