

I. DISPOSICIÓN XERAIS

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ORDE do 16 de febreiro de 2022 pola que se aproban diversas normas técnicas e os distintivos identificadores da artesanía alimentaria.

A Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, constitúe o marco legal actual da artesanía alimentaria en Galicia, de acordo co recollido na súa disposición derradeira segunda. Esta lei dedica o capítulo terceiro do seu título terceiro a facer unha regulación inicial desta actividade a expensas dun posterior desenvolvemento regulamentario.

Este desenvolvemento realizouse mediante o Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, publicado no *Diario Oficial de Galicia* do día 10 de febreiro de 2020.

Tanto a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, como o Decreto 174/2019, do 19 de decembro, establecen que os produtos artesanais se deberán elaborar de acordo coas condicións previstas na norma técnica que, para cada produto ou grupo de produtos, se deberá aprobar mediante unha orde da persoa titular da consellería competente segundo a natureza do produto. As ditas normas técnicas recollerán, en todo caso, a elaboración tradicional e a senlleira presentación, que outorgan ao produto unha calidade diferencial, así como outros requisitos que se recollen no número 2 do artigo 6 do citado decreto.

Por outra parte, de acordo co establecido na disposición derradeira terceira do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, as previsións recollidas nel relativas ás actividades artesanais alimentarias producirán efectos conforme se vaian aprobando e publicando as normas técnicas de cada produto ou grupo de produtos. Faise necesario, polo tanto, aprobar un primeiro grupo de normas técnicas da artesanía alimentaria, o que permitirá comezar a inscribir no Rexistro da Artesanía Alimentaria as empresas que se dediquen a algunha das actividades ás cales se refiren estas normas técnicas.

Ademais, a posta no mercado dos produtos artesáns elaborados por estas empresas require tamén a aprobación dos distintivos que lles permitirán ás persoas consumidoras identificalos. En relación con isto, na súa disposición derradeira segunda, o Decreto 174/2019, do 19 de decembro, faculta a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura para ditar cantas disposicións sexan necesarias para a aprobación dos distintivos



da artesanía alimentaria e do manual de uso destes. De acordo con isto, mediante esta orde apróbanse os citados distintivos.

Esta disposición foi sometida ao procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, previsto na actualidade na Directiva 2015/1535 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de setembro de 2015, pola que se establece un procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regras relativas aos servizos da sociedade da información, así como no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, que regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información.

Por todo isto, de acordo co previsto na Lei 1/1983, do 22 de febreiro, de normas reguladoras da Xunta e da súa Presidencia, e no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto*

Esta orde ten por obxecto aprobar as normas técnicas correspondentes a diversos produtos e grupos de produtos dos recollidos no anexo I do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria. Tamén é obxecto desta orde a aprobación dos distintivos da artesanía alimentaria

Artigo 2. *Aprobación de normas técnicas da artesanía alimentaria*

Conforme o establecido no artigo 23.4 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e no artigo 6 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, apróbanse as normas técnicas de produción artesá correspondentes á elaboración artesanal dos seguintes produtos e grupos de produtos dos recollidos no anexo I do citado decreto:

- Grupo 1. Derivados lácteos:
 - Queixo.
 - logur.



- Requeixo.

- Xeados.
 - Grupo 2. Derivados cárnicos (embutidos, salgados, afumados, adobados, conservas cárnicas e patés).

 - Grupo 6. Sidra e vinagre de sidra:
 - Sidra.

 - Grupo 7. Cervexa.

 - Grupo 8. Conservas vexetais, zumes e marmeladas:
 - Conservas vexetais (inclúe as marmeladas).

 - Grupo 9. Outros produtos transformados de orixe vexetal:
 - Produtos desecados de orixe vexetal.

 - Grupo 10. Mel, produtos apícolas e produtos elaborados con mel:
 - Mel.

 - Grupo 11. Produtos de panadaría, confeitaría, pastelería e pastas alimenticias:
 - Produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría.

 - Grupo 13. Chocolate e derivados de cacao.

 - Grupo 14. Produtos vexetais para infusión de uso en alimentación e como condimento de uso en alimentación (elaboración de infusións e de condimentos).

 - Grupo 15. Aceite de oliva.

As ditas normas técnicas figuran como anexos I a XIV desta orde.



Artigo 3. *Aprobación dos distintivos da artesanía alimentaria*

De acordo co establecido na disposición derradeira segunda do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, apróbanse os distintivos que identifican os produtos artesanís, os produtos artesanís da casa e os produtos artesanís de montaña, que figuran como anexos XV, XVI e XVII.

Disposición derradeira primeira. *Facultade de desenvolvemento*

Facúltase a persoa titular da Dirección da Axencia Galega da Calidade Alimentaria para ditar as instrucións que sexan necesarias para a aplicación desta orde.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 16 de febreiro de 2022

José González Vázquez
Conselleiro do Medio Rural

ANEXO I**Norma técnica do queixo artesán****1. Antecedentes e xeneralidades.**

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderá ter a consideración de produto artesán o queixo elaborado cumprindo as condicións que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como as exigidas polo Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos e na restante normativa que lle resulte de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración de queixos artesanís.



De acordo co especificado na letra a) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, os queixos artesáns elaborados en Galicia que respondan á tipoloxía dos dalgunha das denominacións de orixe protexidas existentes na Comunidade Autónoma deberán cumprir os requisitos da correspondente denominación de orixe e estar amparados por ela, ademais de cumprir o establecido nesta norma técnica.

3. Definicións.

3.1. Queixo fresco: é o que está disposto para o consumo ao finalizar o proceso de elaboración.

3.2. Queixo madurado: é o que, tras o proceso de elaboración, require manterse durante certo tempo a unha temperatura e en condicións tales que se produzan os cambios físicos e químicos característicos deste. A palabra madurado poderase substituír polos seguintes cualificativos segundo o seu grao de maduración:

– Tenro: cunha maduración mínima de 7 días.

– Semicurado: cunha maduración mínima de 35 días para queixos de máis 1,5 kg e de 20 días para queixos de pesos iguais ou inferiores a 1,5 kg.

– Curado: cunha maduración mínima de 105 días para queixos de máis de 1,5 kg e de 45 días para queixos de pesos iguais ou inferiores a 1,5 kg.

– Vello: cunha maduración mínima de 180 días para queixos de máis de 1,5 kg e de 100 días para queixos de pesos iguais ou inferiores a 1,5 kg.

– Anello: cunha maduración mínima de 270 días para queixos de máis de 1,5 kg.

3.3. Queixo madurado con mofos: é aquel en que a maduración se produce, principalmente, como consecuencia do desenvolvemento característico de mofos no seu interior, na superficie ou en ámbas as dúas partes. Esta denominación pódese substituír pola de queixo azul ou queixo de pasta azul, cando corresponda.



3.4. Coagulantes do leite: son preparacións de proteinasas de orixe animal, vexetal ou microbiana, capaces de provocar a desestabilización da micela de caseína con formación dun xel lácteo nas condicións habituais de elaboración do queixo. Clasifícanse en:

– Callo: é o produto obtido exclusivamente por extracción a partir de calleiros de ruminantes (abomaso), cuxo compoñente activo está constituído por quimosina pura ou en mestura con pepsina de ruminantes.

– Quimosina: é o encima obtido, ben por extracción a partir de calleiros de ruminantes, procedendo posteriormente á separación da quimosina pura por métodos fisicoquímicos especiais, ou ben por fermentación a partir dun microorganismo modificado xeneticamente, no cal se incorporou o xene responsable da síntese de quimosina de tenreira.

– Coagulante animal: é o produto de diferente orixe animal que a descrita na definición de callo, cuxo compoñente activo está constituído por quimosina e pepsina.

– Coagulante vexetal: é o produto de orixe vexetal cuxo compoñente activo ten actividade coagulante e está constituído por unha ou varias proteinasas, procedentes das especies de cardo (*Cynara cardunculus*, *Cynara humilis*) e figueira (*Ficus carica*) principalmente, pero tamén doutros vexetais.

– Coagulante microbiano: é o produto de orixe microbiana cuxo compoñente activo ten actividade coagulante e está constituído por unha ou varias proteinasas procedentes das cepas *Endothia parasitica*, *Mucor pusillus* e *Mucor miehei*.

4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración dos queixos artesáns poderanse empregar as seguintes materias primas:

– Leite cru ou pasteurizado de vaca, ovella, cabra, e as súas mesturas.

– Proteinase de orixe animal, vexetal ou microbiana.

– Fermentos lácticos.

– Sal.



5. Proceso de elaboración.

As etapas básicas no proceso de elaboración dos queixos artesáns son as seguintes:

- Preparación do leite.
- Coagulación.
- Desorado: pode incluír corte, lavado, quecemento e prensadura segundo o queixo elaborado.
- Moldeado.
- Prensadura.
- Maduración.
- Salgadura (pode ser en diferentes momentos: na cuba sobre a callada cortada e/ou en salmoira, despois da prensadura e/ou manualmente sobre o queixo xa prensado).

5.1. Prácticas autorizadas.

Están permitidas as seguintes prácticas:

– A adición de cloruro cálcico ao leite, nunha cantidade limitada polas boas prácticas de elaboración. Para incorporar esta práctica será necesaria unha autorización da Agacal, logo da presentación dunha solicitude en que se indicará a cantidade máxima que se vai empregar deste aditivo e se xustificará que tecnoloxicamente é imprescindible para a elaboración do produto, de acordo co establecido na letra d) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro.

– O emprego dun recubrimento da codia para evitar o balorecemento do queixo.

– O uso de lisozima. Para incorporar esta práctica será necesaria unha autorización da Agacal, logo da presentación dunha solicitude en que se indicará a cantidade máxima que se vai empregar deste aditivo e se xustificará que tecnoloxicamente é imprescindible para a elaboración do produto, de acordo co establecido na letra d) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro.



– O afumado, ou outros tratamentos da codia para os queixos en que sexa unha práctica habitual (aceite, viño, sidra, pemento, pementa, plantas aromáticas, etc.).

– O uso de especias, condimentos e alimentos en proporción suficiente para caracterizar o produto, cun contido inferior ao 30 % da masa sobre o produto terminado.

5.2. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas as seguintes prácticas:

– Someter o leite a procesos de estandarización.

– O emprego de caseinatos, de leite en po ou de materias graxas, incluída a manteiga.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso de elaboración, sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

Non se autoriza o uso de dosificadoras mecánicas.

No caso de salgadura por inmersión en salmoira, non se permite a automatización da condución dos queixos ao baño nin a súa extracción posterior.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non cumprirse esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción anual de queixo sexa inferior a 60.000 kg por cada persoa acreditada como artesá con que conte a queixería.



7. Presentación e envases.

A presentación deberá cumprir os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será queixo artesán da casa ou caseiro aquel obtido por empresas artesanais que utilicen o leite procedente dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas artesanais elaboradoras de queixo deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas, no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

O código asignado aos produtos xa elaborados para indicar o lote de que forman parte identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberase poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conforman un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que



permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

– Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.



- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos.
- Orde do 14 de xaneiro de 1988 pola que se aproba a norma xeral de identidade e pureza para o callo e outros encimas coagulantes de leite destinados ao mercado interior.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.
- Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO II

Norma técnica do iogur artesán

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderá ter a consideración de produto artesán o iogur elaborado cumprindo os requisitos que se definen nese decreto e os que se recollen nesta norma técnica, así como os establecidos pola lexislación vixente, en particular no Real decreto 271/2014, do 11 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o iogur.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración artesanal do iogur.



3. Definicións.

logur: o produto de leite callado obtido por fermentación láctica mediante a acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* a partir de leite que previamente sofre un tratamento térmico ou outro tipo de tratamento equivalente, polo menos, á pasteurización.

O conxunto dos microorganismos produtores da fermentación láctica debe ser viable e estar presente na parte láctea do produto final en cantidade mínima de 1 por 10^7 unidades formadoras de colonias por gramo ou mililitro.

– Segundo os produtos engadidos, antes ou despois da fermentación, os iogures clasifícanse nos seguintes tipos:

- logur natural: é o definido como iogur no primeiro parágrafo deste punto.
- logur con froita, zumes e/ou outros alimentos: é o iogur natural ao cal se lle engadiron froitas, zumes e/ou outros alimentos.

– Polo seu proceso de elaboración, diferéncianse dous tipos de iogur:

- Firme: fermenta dentro do mesmo envase e acada unha textura firme.
- Cremoso: fermenta nun depósito antes do envasado e acada unha textura cremosa.

4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración do iogur artesán poderanse utilizar as seguintes materias primas:

– Leite enteiro ou total ou parcialmente desnatado. Como materia prima básica, debe ser leite cru, sen procesar. Pode ser leite de vaca, ovella ou cabra.

– Cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

– Nata fresca.

– Nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos, ingredientes tales como froitas e hortalizas (frescas, en conserva), puré de froitas, polpa de froitas, compota, marmelada, confeitura, xaropes, zumes, mel, chocolate, cacao, froitos secos, coco, café, especias e



outros alimentos. O uso de aditivos nestas materias primas queda condicionado a unha autorización da Agacal, logo de presentación dunha solicitude en que se indicará a cantidade máxima que se vai empregar e na cal se xustificará que tecnoloxicamente son imprescindibles para a elaboración do produto, de acordo co establecido na letra d) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019.

5. Proceso de elaboración.

O proceso de elaboración do iogur artesán firme comprende as seguintes etapas básicas:

- Pasteurización e homoxeneización (opcional) do leite.
- Cultivo das bacterias lácteas.
- Envasado.
- Fermentación.
- Arrefriado.

Para o iogur cremoso, as etapas básicas son:

- Pasteurización e homoxeneización (opcional) do leite.
- Cultivo das bacterias lácteas.
- Primeiro arrefriado.
- Fermentación.
- Envasado.
- Segundo arrefriado.

Para os iogures con froitas:

- Incorporación da froita aos tarros antes da incubación, nos iogures bicapa.
- Cando son iogures cremosos con mestura, a incorporación realízase antes do envasado a través dunha mesturadora/dosificadora.



5.1. Prácticas autorizadas.

Son prácticas autorizadas:

- O emprego de pectina nos iogures con froitas.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

- A pasteurización despois da fermentación.
- O emprego de leite cru que fose conservado en refrixeración durante un tempo superior a 48 horas despois da muxidura.
- A adición de calquera tipo de aditivo que teña a función de colorante, conservante, antioxidante e edulcorante, salvo o especificado para as materias primas no número 4.
- A adición de cloruro cálcico.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

En particular, o proceso de pasteurización poderase realizar en continuo.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non cumprirse esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de iogures non supere os 150.000 kg anuais por cada persoa artesá con que conte a empresa para a elaboración dos iogures.



7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será iogur artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen o leite procedente dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as persoas elaboradoras de iogur deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conforman un lote.



10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.



12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 271/2014, do 11 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o iogur.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.
- Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO III**Norma técnica do queixo artesán****1. Antecedentes e xeneralidades.**

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderá ter a consideración de produto artesán o queixo fresco coñecido en Galicia co nome tradicional de queixo, elaborado cumprindo os requisitos que se definen nese decreto e os que se recollen nesta norma técnica, así como os establecidos pola lexislación vixente, en particular no Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración artesanal do queixo fresco coñecido en Galicia co nome tradicional de queixo.



3. Definicións.

Requeixo: é un tipo de queixo, resultado da fermentación do leite cru ou pasteurizado pola acción de fermentos propios do leite. Unha vez callado, con ou sen adición de callo, elimínase a fase hídrica en maior ou menor grao e obtense requeixo de diferentes texturas en función da súa humidade.

Hai que indicar que o nome deste queixo fresco, requeixo, non debe inducir a pensar que se trata doutro produto lácteo chamado *requesón*, que se elabora co lacto-soro sobranste da produción de queixo e, polo tanto, é un subproduto do queixo.

4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración do requeixo poderanse utilizar as seguintes materias:

- Leite de vaca enteiro.
- Callo (opcional).
- Fermentos lácticos.

5. Proceso de elaboración.

É un queixo de coagulación aceda longa.

A callada desórrese escorréndoa en sacos durante un período máis ou menos longo, dependendo da consistencia que se queira obter, desde un produto que se consome con culler ata outro máis consistente e untable.

Trátase dun queixo de pasta branda, debido a que non se prensa, e comercialízase fresco, sen ningún tempo de maduración.

A textura do requeixo varía en función do tipo de elaboración. Non só inflúe o desorado na súa consistencia máis ou menos sólida, senón tamén os gustos dos consumidores, e preséntanse no mercado requeixos que conservan unha estrutura granulosa por mor dos pequenos coágulos de callada e outros que se converten en cremas con ou sen homoxeneización.



As súas características fisicoquímicas son:

- pH: 3,9 - 4,8.
- graxa/extracto seco: 35 % - 65 %.

O seu aspecto é o dunha masa leitosa máis ou menos consistente e granulosa en función do seu grao de humidade. Carece de codia. A súa cor é entre branca e branca amarelada.

5.1. Prácticas autorizadas.

Son prácticas autorizadas:

- Adición de callo (sempre que non sexa de orixe vexetal) e de fermentos lácticos.
- O desnatado gravitacional do leite antes da fermentación e do callado, para logo reincorporar, total ou parcialmente, a nata.
- O uso de especias, condimentos e alimentos en proporción suficiente para caracterizar o produto, cun contido inferior ao 30 % da masa sobre o produto terminado.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

- A utilización de calquera ingrediente distinto do leite de vaca enteiro, o callo e os fermentos lácticos. O callo non deberá ser de orixe vexetal.
- A coagulación química (por exemplo con ácido cítrico).
- A utilización de sal.
- Someter o leite a procesos de estandarización.
- Adición de leite en po.
- Homoxeneización mecánica da callada, como operación previa e independente da derivada do proceso de envasado.



5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

En particular, permitirase a mecanización do envasado a través de dosificadora.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non cumprirse esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de requeixo non supere os 150.000 kg por cada persoa acreditada como artesá con que conte a empresa.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será requeixo artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen o leite procedente dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as persoas elaboradoras de requeixo deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.



Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas ultimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conforman un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.



11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.
- Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.



ANEXO IV**Norma técnica dos xeados artesáns****1. Antecedentes e xeneralidades.**

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produto artesán os xeados elaborados cumprindo as condicións que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os establecidos polo Real decreto 618/1998, do 17 de abril, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de xeados e mesturas envasadas para conxelar, e calquera outra lexislación que lles sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula a elaboración dos xeados artesáns.

3. Definicións.

Os xeados son preparacións alimenticias que foron levadas ao estado sólido, semi-sólido ou pastoso, por unha conxelación simultánea ou posterior á mestura das materias primas utilizadas, e que deban de manter o grao de plasticidade e conxelación suficiente ata o momento da súa venda ao consumidor.

Tipos de xeados:

Esta norma técnica artesanal esténdese á elaboración dos seguintes tipos de xeados:

a) Xeadado crema: produto que, conforme a definición xeral, contén en masa, como mínimo, un 8 % de materia graxa de orixe láctea e, como mínimo, un 2,5 % de proteínas exclusivamente de extracto lácteo.

b) Xeadado de leite: produto que, conforme a definición xeral, contén en masa, como mínimo, un 2,5 % de materia graxa exclusivamente de orixe láctea e, como mínimo, un 6 % de extracto seco magro lácteo.

c) Xeadado de leite desnatado: produto que, conforme a definición xeral, contén en masa, como máximo, un 0,30 % de materia graxa exclusivamente de orixe láctea e, como mínimo, un 6 % de extracto magro lácteo.



d) Xeado: produto que, conforme a definición xeral, contén en masa, como mínimo, un 5 % de materia graxa alimenticia e no cal as proteínas serán exclusivamente de orixe láctea.

e) Xeado de auga: produto que, conforme a definición xeral, contén en masa, como mínimo, un 12 % de extracto seco total.

f) Sorbete: produto que, conforme a definición xeral, contén en masa, como mínimo, un 15 % de froitas e, como mínimo, un 20 % de extracto seco total.

g) *Mantecado*: os xeados definidos nas alíneas a), b), c), d) deste punto, cuxo contido sexa, como mínimo, dun 4 % de xema de ovo. Poderanse denominar co seu nome específico seguido da palabra *mantecado*.

h) *Granizado*: os xeados definidos nas alíneas e) e f) deste punto, que se presenten en estado semisólido. O extracto seco total deles será, como mínimo, do 10 %.

i) Sobremesa de xeado: calquera presentación dos xeados definidos nesta norma técnica, en calquera das súas variedades ou das súas mesturas, que posteriormente se sometan a un proceso de elaboración e decoración, con produtos alimenticios aptos para o consumo humano.

Os xeados, nos seis primeiros puntos desta epígrafe, poderanse denominar co seu nome específico seguido da proposición con e do nome da froita ou froitas que corresponda, sempre que se lles engadan as seguintes porcentaxes mínimas de froita en masa, ou o seu equivalente en zumes naturais ou concentrados, dependendo dos seguintes tipos de froita:

- Un 15 % con carácter xeral.
- Un 10 % para as seguintes froitas:
 - Todos os cítricos.
 - Outras froitas acedas ou mesturas de froitas nas cales o zume teña unha acidez valorable, expresada en ácido cítrico, igual ou superior ao 2,5 %.
 - Froitas exóticas ou especiais, tales como ananás, banana, chirimoia, guanábana, goiaba, kiwi, lichi, manga, maracuxá.



- Un 7 % no caso dos froitos de casca.

De non acadarse estas porcentaxes, levarán a mención sabor a continuación da indicación que exprese o tipo de xeadado.

4. Materias primas autorizadas.

Na preparación de xeados poderase utilizar calquera produto alimenticio apto para o consumo humano e que, de ser o caso, cumpra os requisitos previstos nas súas normas específicas.

Para os efectos desta norma técnica precísanse:

- Produtos lácteos:

- Leite pasteurizado, leite UHT, leite deshidratado, enteiro ou total ou parcialmente desnatado.

- Manteiga, cun mínimo do 84 % de materia graxa de orixe láctea e un mínimo do 6 % de extracto seco magro lácteo.

- Nata, cun mínimo do 34 % de materia graxa e un mínimo do 6 % de extracto seco magro lácteo.

- Ovos frescos enteiros.

- Claras e xemas por separado frescas ou tratadas por pasteurización, refrixerado e conxelado.

- Azucres: sacarosa, glicosa, dextrosa, frutosa, azucre invertido, xarope de glicosa.

- Froitas frescas, froitos secos. Froitas confeitadas de orixe artesá.

- Biscoitos, galletas e bolachas.

- Outros: turrón, cacao, chocolate, licores, triturados de froitos secos, polpa de froita, café, viños, canela, vainilla, cortiza de limón, substancias aromatizantes naturais e/ou preparacións aromatizantes, auga potable e calquera outro ingrediente utilizado en alimenta-



ción humana ou, de ser o caso, autorizado de conformidade coa normativa relativa a novos alimentos.

– Nos sorbetes pódese empregar chicoria.

5. Proceso de elaboración.

A elaboración do xeado artesán realizarase mediante o sistema descontinuo, é dicir, aquel en que a introdución e extracción dos produtos nas diversas máquinas sexa manual.

A elaboración dos tipos de xeados das alíneas a), b), c), d), f) do número 3 obedecerán, en xeral, ás seguintes etapas:

1ª. Mestura de ingredientes previa ou no pasteurizador. Os ingredientes engádense en función da temperatura necesaria para a súa mestura.

2ª. Pasteurización e, de ser o caso, homoxeneización da mestura. Para a pasteurización pódense empregar dúas modalidades:

– Baixa: a 65 °C durante polo menos 30 minutos.

– Alta: a 85 °C durante polo menos 30 segundos.

3ª. Arrefriado ata 6 °C. O proceso pódese realizar no propio pasteurizador ou noutra instalación arrefriadora. En calquera caso, na mestura débese acadar a temperatura de 6 °C nun tempo non superior a unha hora.

4ª. Maduración. Mantemento da mestura durante un período non superior a 48 horas a temperatura inferior a 6 °C, sen descender de 2 °C. Nesta fase pódense engadir os ingredientes que non se deban someter a pasteurización: froitas frescas, zumes naturais, froitos secos, etc.

5ª. *Mantecación* (de ser o caso). Mediante axitación e aplicación de frío conséguese que a mestura acade unha textura fina, lisa, sedosa, cremosa e untuosa, semiconxelada. Nesta fase tamén se poden engadir os ingredientes antes descritos.

6ª. Conxelación: arrefriado da mestura por debaixo de -18 °C para a súa conservación. Na elaboración de granizados, os elementos engadidos que caracterizan o produto, segun-



do os casos, licuaranse mesturándose con auga e azucre, peneiraranse e someteranse ao proceso de picado nas máquinas para o efecto ou nas *mantecadoras*. O café e a cebada escaldaranse, filtraranse e, tras o engadido de azucres, pasarán ao proceso de picado.

O xeadado artesán acabado debe ser de ata 650 gramos por litro. Entre 430 gramos e 375 gramos por litro de peso os produtos deberanse chamar escumas, *mousses* ou *montados*, seguidos do nome específico do xeadado correspondente. Nos granizados, o peso mínimo do produto será de 975 gramos por litro.

5.1. Prácticas autorizadas.

Considéranse prácticas permitidas na elaboración dos xeados, para os efectos desta norma técnica, as seguintes prácticas:

– O emprego de substancias aromatizantes naturais e/ou preparacións aromatizantes na elaboración de sorbetes e xeados de auga.

– O uso de ingredientes con funcións estabilizantes, espesantes e emulxentes, en proporción non superior ao 0,8 % da masa. Para incorporar esta práctica será necesaria unha autorización da Agacal, logo da presentación dunha solicitude na cal se indicará a cantidade máxima que se vai empregar de cada aditivo e se xustificará que tecnoloxicamente é imprescindible para a elaboración do xeadado, de acordo co establecido na alínea d) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro.

5.2. Prácticas prohibidas.

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

– A utilización de produtos pastas e preparados semielaborados que, mesturados con auga ou leite, dean lugar ao xeadado final.

– A adición de calquera tipo de aditivo, segundo o Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre aditivos alimentarios, que teña a función de colorante, conservante, antioxidante ou edulcorante.

– A inxección na masa de mestura de aire presurizado.



– A utilización de leite e dos seus derivados na elaboración de sorbetes, xeados de auga e granizados.

– A adición de calquera tipo de graxa diferente á exclusivamente de orixe láctea. Para estes efectos, a graxa vexetal que poida formar parte dalgunha das materias primas autorizadas que caracterizan o nome do xeadado non incumpriría este precepto.

– Incorporación de aire (*overrun*) en cantidade superior ao 35 %.

5.3. Posibilidades de mecanización

Os xeados prepáranse en obradoiros sanitariamente adecuados e mediante procedementos manuais. Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non cumprirse esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de xeados non supere os 100.000 l/ano por cada unha das persoas artesás que traballen na empresa.

7. Presentación e envases.

A presentación do produto deberá garantir o seu carácter senlleiro, conforme o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderase vender sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme esta norma, que teñen a consideración de artesáns, deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos, de modo que non dean lugar a confusión e que non se poidan identificar como artesáns produtos que non o son.



8. Especificacións para os xeados artesáns caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será xeado artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen os ingredientes fundamentais procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

Considérase que o ingrediente fundamental dos tipos de xeados das alíneas a), b), c), d), g) do número 3 é o leite e os derivados lácteos. Para os tipos de xeados das alíneas e), f), h) do dito punto, o ingrediente fundamental será a froita.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as persoas elaboradoras de xeados deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas provedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do cal forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, permitirá coñecer os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que



permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

– Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.



- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 618/1998, do 17 de abril, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de xeados e mesturas envasadas para conxelar.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.
- Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.
- Regulamento (CE) nº 1334/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre os aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados nos alimentos e polo que se modifican o Regulamento (CEE) nº 1601/91 do Consello, os regulamentos (CE) nº 2232/96 e (CE) nº 110/2008 e a Directiva 2000/13/CE.

ANEXO V

Norma técnica dos derivados cárnicos artesanais

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produtos artesanais os derivados cárnicos elaborados conforme os requisitos que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os recollidos no Real decreto 474/2014, do 13 de xuño, polo que se aproba a norma de calidade de derivados cárnicos, e todos os da restante normativa que lles sexan de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula a elaboración de derivados cárnicos artesanais.



Os derivados cárnicos artesanais necesariamente débense clasificar, cando proceda, na categoría comercial extra. Os produtos seleccionados nesta categoría están elaborados con ingredientes que se someteron a unha esmerada selección e a un coidado proceso de elaboración, dando como resultado un produto de calidade superior.

De acordo co especificado na alínea a) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, o lacón artesán elaborado en Galicia necesariamente debe estar certificado baixo a indicación xeográfica protexida *Lacón Gallego*.

Os produtos derivados cárnicos a que se pode aplicar esta norma técnica son, sen carácter limitativo, os seguintes:

1. Derivados cárnicos tratados pola calor:

1.1. Esterilizados:

– Pezas: *foie-gras* enteiro, xamón cocido e outras pezas cárnicas esterilizadas en conserva (confeitados: confeitados de pato –coxas, ás, pescozos, moellas, corazóns, magros, etc.–).

– Carnes cortadas en anacos ou picadas: *foie-gras*, *bloc de foie-gras*, patés, cremas e *mousses* (de pato, por exemplo), salchichas enlatadas, *chópped* enlatado, magro de porco en conserva.

– Outros: pratos preparados elaborados esencialmente con carne e con ou sen mestura doutras materias vexetais que poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos.

1.2. Pasteurizados:

– Pezas enteiras ou os seus cortes: xamón cocido, paleta cocida, lombo cocido, peituga de pavo cocida, lacón cocido, touciño entrefebrado cocido e *foie-gras* enteiro.

– Carnes cortadas en anacos ou picadas: as pastas cárnicas como as salchichas cocidas, mortadelas, *galantinas*, *chópped*, rouladas, *lunch*, magro de porco, botifarra, *foie-gras*, *bloc de foie-gras* e pudín de porco.

– Outros: patés, *mousses*, cabeza de xabaril, os roxóns, bisbe, pratos preparados elaborados esencialmente con carne e con ou sen mestura doutras materias vexetais que



poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos. Neste grupo tamén se integran os derivados cocidos dos miúdos cárnicos sometidos a cocción, arrefriamento e almacenamento en auga fría (estómagos cocidos, callos, cabeza cocida e lingua cocida).

1.3. Tratamento térmico incompleto:

- Pezas: lombo semicocido, touciño entrefebrado ou *tocineta* e beicon.
- Carnes cortadas en anacos ou picadas e outros: morcillas e recheo.

2. Produtos cárnicos non tratados pola calor:

2.1. Curado-madurados:

– Pezas enteiras ou os seus cortes: pertencen a este grupo, sen carácter limitativo: xamón curado, xamoneta curada, paleta curada, chacina, touciño entrefebrado curado, touciño salgado, touciño entrefebrado salgado, peituga curada, xamón de pato (peituga de pato), cabezada embuchada, lombo embuchado, cabeceiro de lombo. Tamén se inclúen pezas identificables anatomicamente como os ósos da soá, codillo, unllas salgadas, cacheira salgada, rabo salgado e costela salgada.

– Carnes cortadas en anacos ou picadas e embutidas: chourizos (ceboleiros, de cebola, de cabazo, *cular*), androlla, botelo, longaínza (chanfaino), lingüizas, salchichón, etc.

– Outros: lingua curada e unto.

2.2. Delourados:

– Pezas enteiras ou os seus cortes: lacón, *codillo* de lacón e touciño entrefebrado delourado.

– Carnes cortadas en anacos ou picadas e embutidas: chourizo delourado, chourizo crioulo, morcilla delourada.

– Outros: salchichas.



2.3. Derivados cárnicos mariñado-adobados:

- Pezas: lombo adobado, touciño entrefebrado adobado, lingua.
- Carnes cortadas en anacos ou picadas: espetadas, zorza.

2.4. Derivados cárnicos en salmoira: *codillo* en salmoira.

2.5. Non sometidos a tratamento:

- Chourizo fresco, crioulo fresco, longaínza fresca, salchicha fresca, hamburguesa, *burger meat*, *steak tartare*.
- *Magret* de pato, fígado graxo de pato (*foie-gras* enteiro).

3. Definicións.

As definicións dos termos que se recollen nesta norma técnica serán as que se corresponden na normativa de calidade de derivados cárnicos en vigor; consideraranse as seguintes:

a) Derivados cárnicos: son os produtos alimenticios preparados total ou parcialmente con carnes ou miúdos dos animais citados no punto 1.1 do anexo I do Regulamento 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal, e sometidos a operacións específicas antes da súa posta ao consumo. Serán preparados ou produtos cárnicos, segundo o establecido na normativa comunitaria de aplicación.

b) Derivados cárnicos tratados pola calor: enténdese por derivados cárnicos tratados pola calor todo produto elaborado esencialmente con carne (de todas as especies) á cal se lle pode engadir graxa ou miúdos que poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos, e que se someteron na súa fabricación a un tratamento térmico suficiente para acadar na súa parte interna unha coagulación parcial ou total das súas proteínas. Adicionalmente, poden ser sometidos a tratamentos de afumadura e maduración.

c) Derivados cárnicos non tratados pola calor: enténdese por produtos cárnicos non tratados pola calor todo produto elaborado esencialmente con carne á cal se lle pode engadir graxa e/ou miúdos que poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos,



e en cuxa fabricación non sufriron ningún tratamento ou ben foron sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado ou non de fermentación, de delourado, de mariñado-adobado ou doutro proceso tecnolóxico non térmico, suficiente para conferirlles unhas características organolépticas propias.

d) Miúdos: son as partes comestibles, non incluídas no canal, dos animais citados no punto 1.1 do anexo I do Regulamento 853/2004.

e) Pastas, cremas, espumas e *mousses*: son produtos elaborados a partir dos recollidos nesta norma aos cales se lles engadiron outros ingredientes, condimentos e aditivos e foron sometidos a unhas condicións de picadura para conferirlles unha textura típica e que, en función do seu grao de consistencia, de maior a menor densidade, se denominan pastas, cremas, espumas ou *mousses*.

f) Transformación: calquera acción que altere substancialmente o produto inicial, incluído o tratamento térmico, a afumadura, a curación, a maduración, o mariñado, a extracción, a extrusión ou unha combinación deses procedementos.

g) Enchedura: operación de introdución dun derivado cárnico nunha tripa natural ou nunha envoltura artificial que dá lugar a un embutido.

h) Tripa natural: é a obtida dos intestinos delgado e gordo das especies bovina, ovina, cabrúa, porcina, equina, así como dos animais de caza criados con fins alimentarios, e os esófagos e as vexigas de bovino e porcino que, tras as manipulacións necesarias, serven como continente tecnolóxico de produtos alimenticios.

i) Envoltura artificial: é un tipo de envoltura fabricada para a súa utilización na elaboración de embutidos, que será de coláxeno ou de celulosa ou de materiais poliméricos autorizados.

j) Salgadura: é a incorporación de sal á carne para facilitar a súa deshidratación e favorecer a súa conservación.

k) Salmoira: é a disolución en auga potable de sal comestible, engadindo ou non azucre, vinagre, outros condimentos, especias e demais substancias.

l) Ensalmoirado: tratamento con salmoira.



m) Curación: tratamento con sal, que pode ir acompañado do uso de nitritos, nitratos e outros compoñentes ou unha combinación deles, que debe responder a unha necesidade tecnolóxica e dá lugar a compostos procedentes da combinación destes conservantes coas proteínas da carne. O tratamento pódese realizar mediante a aplicación en seco, na superficie da carne, da mestura de curación, mediante remollo na solución de curación ou mediante inxección da solución de curación na peza cárnica.

n) Mariñado-adobado: tratamento de maceración das carnes cunha mestura de sales, condimentos e especias e, se é o caso, auga, graxa, viño, aceite ou outros líquidos, que se pode realizar mediante a aplicación na superficie da carne, mediante inxección ou poñéndoa a remollo.

ñ) Deloura: tratamento de secado-maduración de curta duración, para permitir un proceso de fermentación ou desecamento, ou ambos, que confira as características organolépticas propias do produto.

o) Curación-maduración: tratamento de curación con posterior secado en condicións ambientais adecuadas para provocar, no transcurso dunha lenta e gradual redución da humidade, a evolución dos procesos naturais de fermentación ou encimáticos necesarios para darlle ao produto as calidades organolépticas características e que garantan a súa estabilidade durante o proceso de comercialización, dando lugar ao que tradicionalmente se coñece como derivado cárnico curado.

p) Fermentación: etapa do proceso de elaboración dos derivados cárnicos curado-madurados en que se favorece o desenvolvemento da flora microbiana natural, con ou sen cultivo iniciador engadido, que metaboliza os azucres e produce ácido láctico, o que reduce o pH da carne e fai que esta desenvolva unhas características sensoriais típicas que favorecen a súa conservación.

q) Afumadura: tratamento mediante a acción de compostos procedentes da combustión de madeiras e herbas aromáticas autorizadas.

r) Pasteurización: proceso polo cal se destrúen as formas vexetativas dos microorganismos patóxenos dos alimentos e se destrúe ou inactiva a case totalidade da flora banal, sometendo os alimentos a temperaturas variables, en función do tempo de tratamento, de forma que non sufran modificacións esenciais na súa composición e se asegure a súa conservación a temperatura adecuada durante un período de tempo non inferior a corenta e oito horas.



s) Esterilización: proceso polo cal se destrúen nos alimentos todas as formas de vida de microorganismos patóxenos ou non patóxenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas dunha soa vez ou por tindalización. No ámbito industrial alimentario considérase tamén como esterilización o proceso polo cal se destrúen ou inactivan, por un período determinado de tempo, todas as formas de vida dos microorganismos capaces de producir alteracións nos alimentos en condicións normais de almacenamento.

4. Materias primas autorizadas.

Os derivados cárnicos contidos nesta norma técnica deben ter como ingrediente un ou varios dos seguintes:

- Carne e graxa animal.
- Touciño ou graxa.
- Sangue ou os seus compoñentes ou ambos.
- Miúdos.
- Tripas naturais.
- Condimentos e especias, en doses de uso limitadas pola boa práctica de fabricación: sal común, pemento (referido ao condimento) e outras especias naturais.
- Auga, viños e licores, cereais (arroz), fariñas, amidóns e féculas de orixe vexetal.
- Outros produtos alimenticios e alimentarios autorizados.

5. Procesos de elaboración.

Tal como se recolle no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, os procesos de elaboración deberán dar lugar a un produto final individualizado, respectuoso co ambiente e con características diferenciais, nas cales a intervención persoal da persoa artesá constitúe un factor predominante.



Dada a diversidade de derivados cárnicos, recóllense os procesos de elaboración dos principais deles. No caso doutros produtos non previstos, a Agacal validará o proceso de elaboración por petición do operador ou operadora interesada.

a) Para os principais produtos cárnicos tratados pola calor:

• Para o xamón cocido e touciño entrefebrado cocido:

– Desosado ou non, con eliminación de ósos, cartilaxes, tendóns e ligamentos sen abrir a peza.

– Salgado (salgadura ou salmoira).

– Cocción. Sométese o produto a un proceso de pasteurización en marmita ata unha temperatura interna, como mínimo, de 75 °C.

– Arrefriado.

• Para os embutidos cocidos:

– Sométese o embutido cru a un proceso de quecemento, de forma que a temperatura no centro da peza alcance, como mínimo, os 72 °C.

• Para os patés e *mousses*:

– Triturado dos fígados.

– Picado da carne e graxa.

– Mestura.

– Incorporación de condimentos e especias.

– Cocción. Sométese a un proceso de escaldado en marmita a 80 °C, como mínimo, durante 30 minutos.

– Envasado.

– Esterilización/pasteurización.

– Arrefriado.



- Para as morcillas:

- Mestura dos ingredientes nas proporcións aproximadas que se indican: sangue (15 %), manteiga de porco (15 %), arroz (20 %), cebola, especias e outros.

- Enchedura en tripa natural.

- Cocción. Sométese o produto a un cocemento a 100 °C durante 30 minutos.

- Arrefriado.

Para o seu recheo:

- Cocción do arroz (ou dos miúdos).

- Picado do resto dos ingredientes.

- Mestura co ovo batido.

- Incorporación de condimentos e especias (azafrán e perexil principalmente).

- Enchedura en tripa natural.

- Cocción.

b) Para os produtos cárnicos non tratados por calor:

- Para as pezas enteiras:

- Salgadura (salga ou salmoira).

- Lavado para eliminar o sal adherido.

- Escorredura.

- Adición de condimentos e especias.

- Enchedura en tripa natural, se procede.

- Afumado con madeira de carballo, se procede.



– Secado en secadoiro natural ou en local con temperatura controlada. A duración deste proceso será, como mínimo, a seguinte:

- Xamón curado: 12 meses.
- Xamoneta, paleta: 7 meses.
- Chacina: 7 meses.
- Lombo embuchado e cabezada embuchada: 2 meses.
- Lacón: 30 días.
- Touciño entrefebrado: 15 días.
- Xamón de pato: 21 días.

• Para os embutidos (carnes picadas e embutidas):

- Selección.
- Picado da materia.
- Incorporación de condimentos, especias e aditivos autorizados, se procede.
- Mestura e amasado cunha adición de auga que non supere o 6 % do peso total.
- Premaduración da pasta ou masa.
- Enchedura da masa en tripa natural e atadura manual.
- Afumado con madeira de carballo, se procede.

– Secado natural en local idóneo ou en cámara con temperatura e humidade controlada. A duración do proceso, dependendo de que o produto sexa curado ou delourado, será, como mínimo, a seguinte:

Curado	Delourado
Chourizo sarta: 20 días Chourizo <i>cular</i> : 50 días Salchichón sarta: 25 días. Salchichón <i>cular</i> : 50 días.	Crioulo: 2 días. Chourizo: 2 días.



5.1. Prácticas autorizadas.

Considéranse prácticas permitidas na elaboración dos derivados cárnicos, para os efectos desta norma técnica, as seguintes:

- Para embutidos aos cales non se lles engada pemento e para os produtos curado-madurados, o uso dos seguintes aditivos:

- Nitritos (E 249 e E 250) e nitratos (E 251 e E 252), nunha dose conxunta máxima de 150 ppm (cantidade máxima engadida durante a elaboración).

- Acetato de sodio (E 262), ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) e citrato de sodio (E 331) en cantidades *quantum satis*.

- Eritorbato sódico (E 316), nunha dose máxima de 500 ppm.

No salchichón, o uso de:

- Fermentos lácticos, cultivos de microorganismos iniciadores de maduración.

- Azucre ou derivados del.

- Para os produtos tratados por calor, o uso de:

- Nitritos (E 249 e E 250) nunha dose máxima de 100 ppm.

No xamón cocido e patés, ademais dos nitritos, o uso de:

- Ascorbato sódico (E 301), ácido ascórbico (E 300), citrato de sodio (E 331).

- Eritorbato sódico (E 316) en dose máxima de 500 ppm.

- Fosfato sódico (E 339) en dose máxima de 5.000 ppm.

- Xelatina para o recubrimento.

Non obstante, para o uso das prácticas que se recollen neste punto será preciso que a empresa interesada solicite unha autorización á Agacal, na cal indicará a cantidade máxima que utilizará e xustificará que tecnoloxicamente é imprescindible para a elaboración do



produto, de acordo co establecido na alínea d) do artigo 9.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro.

5.2. Prácticas prohibidas.

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

– A adición doutros aditivos non incluídos nas prácticas permitidas ou doses superiores ás especificadas.

– Para os embutidos con pemento, a adición de calquera aditivo.

– A adición de proteínas.

– A adición de azucre e os seus derivados, excepto no salchichón.

– O uso de fermentos lácticos, excepto no salchichón.

– O uso de sistemas e modos que aceleren ou deformen o proceso natural de maduración e secado distintos dos recollidos expresamente como permitidos nesta norma técnica.

– O lavado das tripas con deterxentes, produtos antifúnxicos ou outros aditivos.

– A elaboración de xamóns curados cun peso final inferior a 7 kg con óso e 5 kg desosado.

– O uso de tripa que non sexa natural.

– O uso de grampas no canto de atadura nos embutidos.

– O uso de aromas de fume (o carácter de afumado virá dado polo afumado natural).

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento discontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá. No entanto, no caso dos embutidos a atadura deberá ser manual.



6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non cumprirse esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de derivados cárnicos non supere os 800.000 euros anuais por cada unha das persoas artesás que traballen na empresa.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderase vender sen envasar. No caso da venda directa nos mercados e feiras locais, tamén se poderá facer a venda sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme esta norma que teñan a consideración de artesáns deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos de modo que non dea lugar a confusión e que non se poidan identificar como artesáns produtos que non o son.

8. Especificacións para os produtos artesáns caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será derivado cárnico artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen os ingredientes fundamentais procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

Considérase que os ingredientes fundamentais deben ser un ou varios dos seguintes: carne e graxa animal, touciño ou graxa, sangue ou os seus compoñentes, miúdos e tripas naturais.



9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas elaboradoras de derivados cárnicos deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberán poder coñecer as materias primas que o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as



materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 474/2014, do 13 de xuño, polo que se aproba a norma de calidade de derivados cárnicos.
- Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.



– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO VI

Norma técnica da sidra artesá

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderá ter a consideración de produto artesán a sidra natural elaborada cumprindo as condicións que se definen nesta norma técnica, con todos os requisitos exixidos pola normativa galega da artesanía alimentaria, o Real decreto 72/2017, do 10 de febreiro, polo que se aproba a norma de calidade das diferentes categorías da sidra natural e da sidra, e calquera outra lexislación que lle sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula a elaboración da sidra artesá.

Para considerarse artesá, a sidra deberá ser necesariamente sidra natural.

3. Definicións.

Mosto natural de mazá: produto obtido da moenda, maceración ou prensadura de mazás ou da polpa, apañadas no seu momento óptimo de maduración mentres non iniciase a fermentación.

Sidra natural: produto resultante da fermentación do mosto natural de mazá, cuxo contido en gas carbónico e azucres ten orixe endóxena exclusivamente. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 5 % vol. e a súa presión relativa no interior da botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.

Sidra natural doce: produto resultante da fermentación parcial do mosto natural de mazá, cuxo contido en gas carbónico e azucres ten orixe endóxena exclusivamente. O seu



grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 1% vol. e inferior ou igual a 3 % vol. e o seu contido en azucres totais será superior a 50 g/l.

Sidra natural espumosa: produto resultante da segunda fermentación dunha sidra natural debida aos azucres naturais desta ou por adición de licor de tiraxe, cuxo contido en gas carbónico é de orixe endóxena exclusivamente. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 5,5 % vol. e a súa presión relativa no interior da botella, despois da segunda fermentación, será superior a 3 bares a 20 °C.

Licor de tiraxe: produto que se engade á sidra natural para provocar a segunda fermentación, composto de fermentos secos ou en suspensión, mosto natural de mazá ou mosto de mazá concentrado e sidra natural. A incorporación do licor de tiraxe non pode aumentar o grao alcohólico volumétrico total da sidra natural de partida en máis de 1,5 % vol.

A segunda fermentación da sidra natural espumosa terá que se producir necesariamente en botella, cunha permanencia dun mínimo de cinco (5) meses.

4. Materias primas autorizadas.

Mazás sas e limpas de variedades adecuadas. Serán a única materia prima autorizada para a elaboración da sidra.

5. Proceso de elaboración.

A elaboración de sidra natural observará as seguintes etapas:

- Lavado da mazá mediante auga para eliminar o barro, follas e outras impurezas.
- Selección das mazás sas.
- Triturado das mazás, que as reduce a polpa e zume.
- Mantemento da polpa e zume en maceración en repouso durante un período inferior a 24 horas.
- Prensadura mecánica da pasta, en que se vai extraendo o mosto en sucesivas prensaduras, de forma que a cantidade de mosto extraído non supere o 75 % da materia prima inicial.



– Tráfega ao depósito.

– Fermentación: os fermentos naturais do mosto, que proveñen da pel da mazá, transforman os azucres do mosto en alcohol e anhídrido carbónico. Realízase dunha maneira natural, a unha temperatura controlada de 10 °C a 25 °C, durante un período que dura entre 3 e 4 meses.

– Embotellamento ben sen filtrar, ben empregando filtros de membrana ou placas, de forma que o produto permanece vivo na botella cos seus fermentos e bacterias.

O produto final deberá ter as seguintes características:

– Graduación alcohólica; a que corresponda a cada tipo de sidra, segundo o indicado na epígrafe de definicións.

– A acidez volátil non superará os 2,2 g/l expresada en ácido acético.

– O SO₂ (dióxido de xofre) total será menor de 100 mg/l.

5.1. Prácticas autorizadas.

Son prácticas recoñecidas e autorizadas para os efectos desta norma:

– A mestura de sidras naturais.

– As prácticas tradicionais do lagar, como trasfegas e remontes.

– Os tratamentos de refrixeración.

– A adición de SO₂ (dióxido de xofre) e ácido ascórbico.

– Autorízase o filtrado, sempre que se faga con filtros de tipo placas ou membrana.

5.2. Prácticas prohibidas.

Para os efectos desta norma técnica, considéranse prácticas prohibidas:

– O emprego de azucres ou xaropes de calquera tipo ou procedencia.

– O emprego de mostos concentrados, salvo os autorizados para o licor de tiraxe.



- A adición de anhídrido carbónico.
- A adición de auga.
- A adición de lévedos (salvo para a elaboración de licor de tiraxe).
- A adición de viño, alcohol ou bebidas espirituosas de calquera procedencia.
- O emprego de materias colorantes, axentes conservadores (salvo dióxido de xofre e ácido ascórbico, expresamente autorizados), edulcorantes, dextrinas e, en xeral, a adición de calquera substancia que non estea expresamente recollida como materia prima ou nas prácticas autorizadas.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo, sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

En particular, está permitida a utilización de máquinas estrulladoras e de prensas mecánicas.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de sidra non supere os 200.000 litros anuais.

7. Presentación e envases.

A sidra presentarase en envases de vidro.



8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será sidra artesá da casa aquela obtida por empresas artesanais que utilicen exclusivamente mazás procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as persoas elaboradoras de sidra artesá deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispoñer das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas, no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberase poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, permitirá coñecer os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberán levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.



O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.



– Real decreto 72/2017, do 10 de febreiro, polo que se aproba a norma de calidade das diferentes categorías da sidra natural e da sidra.

– Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO VII

Norma técnica da cervexa artesá

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produto artesán as cervexas elaboradas cumprindo as condicións que se recollen nese decreto e nesta norma técnica, así como os recollidos no Real decreto 678/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade da cervexa e das bebidas de malte, e na restante normativa que lle sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración artesá da cervexa.

3. Definicións.

Malte: produto final obtido dos grans de cebada ou doutros cereais unha vez sometidos ao proceso de maltaxe: remollo, xerminación e ulterior desecación e tostados en condicións tecnoloxicamente adecuadas. Designarase coa denominación do cereal de procedencia.

Mosto: produto obtido a partir de malte moído, mediante un proceso de extracción acuosa por sacarificación encimática. A continuación, clarifícase, agrégase o lúpulo ou os



seus derivados neste punto ou tamén en etapas posteriores e seguirase cun proceso de cocción. Poderanse utilizar outros produtos amiláceos ou tamén azucres coa condición de que o malte represente, polo menos, o 50 % en masa do total da materia prima empregada.

Cervexa: alimento resultante da fermentación, mediante fermentos seleccionados, dun mosto elaborado a partir de materias primas naturais.

Filtrado: proceso de separación de partículas sólidas dun líquido utilizando un material poroso. O tamaño do poro do filtro oscila entre 1 e 1.000 micras. A técnica consiste en verter a mestura sólido-líquida que se quere tratar sobre un filtro que permita o paso do líquido pero que reteña as partículas sólidas.

Microfiltrado: proceso de filtración a través dunha membrana microporosa que elimina os contaminantes dun fluído. O tamaño do poro da membrana oscila entre 0,1 e 1 micras.

4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración da cervexa artesá poderanse utilizar as seguintes materias primas:

- Cereais, excepto millo e arroz, que poderán ser maltados ou non.
- Lúpulo (cono floral, *pellets* e formatos similares).
- Fermentos seleccionados do xénero *Sacharomyces*, *Lactobacillus* e *Brettanomyces*.
- Froitas, especias naturais e calquera outro ingrediente utilizado en alimentación humana distinto dos propios da cervexa ou do seu proceso de elaboración, sempre que non exceda o 5 % en peso do produto final.
- Auga potable.

5. Proceso de elaboración.

A elaboración da cervexa artesá observará as seguintes etapas:

- Moenda: é o proceso de moer o malte antes da maceración.
- Maceración-elaboración do mosto: consiste en mesturar os grans maltados con auga quente para obter un líquido doce (mosto).



– Aspersión e recirculación do mosto.

– Cocción-adición do lúpulo: o mosto coceráse durante o tempo definido polo artesán en función das características do produto que se quere obter. O lúpulo serve para a conservación e para dar amargor, aroma e sabor.

A cocción deberá ter unha duración mínima de 60 minutos.

– Arrefriado: procédese a un descenso da temperatura, variable en función do tipo de cervexa, creando un caldo propicio para engadir o fermento.

– Fermentación/maduración-adición do fermento: o fermento consegue transformar os azucres do mosto en alcohol e gas (CO₂) converténdoo en cervexa. A duración deste proceso é variable, en función do tipo de cervexa que se queira obter, ben que non poderá ser inferior a tres (3) semanas. Determinadas elaboracións poden incluír a adición de lúpulo nesta fase (*dry hopping*).

– Clarificación: poderase realizar en distintas fases do proceso de elaboración da cervexa artesá. Levarase a cabo mediante o manexo de parámetros físicos (filtrado, trasfegas, temperatura, decantación), ou mediante a adición de *Irish moss* ou carraxenato ao final da cocción.

– Embotellamento.

5.1. Prácticas autorizadas.

– As descritas no proceso de elaboración.

– Para a elaboración de cervexa sen glute autorízase a adición de encimas. Para o uso desta práctica, será necesaria unha autorización da Agacal, logo da presentación dunha solicitude en que se especificarán as características dos encimas e as cantidades máximas que se van empregar e se xustificará a necesidade do seu emprego.

– Permítese a adición de anhídrido carbónico sempre que non sexa por gasificación en liña.

– Permítese a adición de azucres á cervexa xa elaborada para a refermentación en botella.



– De modo excepcional, tamén se permite a adición de azucres na cocción para certos estilos de cervexa para os cales se especifica esta práctica na Guía de estilos *Beer Judge Certification Program* (BJCP). Nestes casos, cando se engadan azucres na cocción, débese especificar a dita práctica na etiquetaxe.

– A adición á auga de sales minerais, co límite do 0,05 % en peso do produto final. Para o uso desta práctica, será necesaria unha autorización da Agacal, logo da presentación dunha solicitude en que se especificarán as características dos sales minerais e as cantidades máximas que se van empregar, e coa cal se xustificará a necesidade do seu emprego.

5.2. Prácticas prohibidas.

Para os efectos desta norma técnica, considéranse prácticas prohibidas:

- O emprego como materia prima de arroz e millo.
- O emprego de extracto de lúpulo, de aceite de lúpulo e doutros derivados non recollidos nas materias primas autorizadas.
- A adición de anhídrido carbónico a través de procesos de gasificación en liña.
- O emprego de mostos concentrados (extracto de malte-mosto sen lupulizar) ou xaropes de calquera tipo ou procedencia (kits de cervexa, xaropes de mosto aromatizado ou lupulizado).
- O emprego de azucres para subir o grao alcohólico.
- A aceleración, por calquera método físico ou químico, do período de fermentación/maduración.
- A adición de calquera aditivo, salvo os encimas no caso exclusivo das cervexas sen glute.
- A pasteurización e a microfiltración.
- A transformación do amidón en azucres mediante hidrólise exclusivamente ácida.
- Calquera manipulación ou transvasamento fóra das instalacións produtivas.



– A adición de alcohol, excepto o procedente do propio proceso de fermentación e elaboración da cervexa.

– A substitución do lúpulo ou dos seus derivados por outros principios amargos.

– A neutralización despois do proceso de fermentación.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de cervexa non supere os 250.000 litros anuais.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174//2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o carácter senlleiro do produto.

Non se admite o uso de plástico nos envases individuais.

Nos dispositivos para o despacho de cervexa de barril deberá constar a marca ou nome comercial da cervexa expedida.

A etiquetaxe deberá reflectir a adición de encimas (cervexas sen glute), a adición de azucres na cocción (nos estilos en que se admite a dita práctica) e o proceso de filtrado, de ser o caso.



8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será cervexa artesá da casa aquela obtida por empresas artesanais que utilicen exclusivamente cereais e lúpulo procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as persoas elaboradoras de cervexa artesá deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberán poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conforman un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.



Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 678/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade da cervexa e das bebidas de malte.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene



da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO VIII

Norma técnica das conservas vexetais artesás

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produto artesán as conservas vexetais elaboradas de acordo coas condicións que se establecen nese decreto e as que se definen nesta norma técnica, así como as establecidas pola lexislación vixente que lles sexan de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula as conservas vexetais artesás.

Con carácter xeral, as conservas vexetais elaboraranse a base de produtos de orixe vexetal, con ou sen adición de sal, azucres, auga, condimentos, especias e aditivos alimentarios autorizados. A materia prima deberá estar sa e limpa e ser adecuada para a súa transformación. Ademais, segundo o tipo de conserva que se vaia elaborar, os produtos vexetais poderanse someter a operacións tales como lavado, peladura, calibración, clasificación, desosado, descorazonado, cortado, peneirado ou concentrado, entre outras.

As conservas vexetais artesás débense clasificar necesariamente na categoría comercial extra cando a haxa. Os produtos seleccionados nesta categoría están formados por ingredientes que foron sometidos a unha esmerada selección e proceso de elaboración e dan como resultado un produto de calidade superior.



3. Definicións.

As definicións aplicables para os efectos desta norma son:

a) Conservas vexetais: alimentos elaborados a base de produtos de orixe vexetal, sometidos a tratamentos que garantan a súa conservación mediante a obtención da condición de esterilidade comercial do produto nas condicións de almacenamento adecuadas, e contidos en envases apropiados que permitan o seu almacenamento a temperatura ambiente.

b) Produto de orixe vexetal: as froitas, hortalizas, legumes, tubérculos, cereais, cogomelos, algas e sementes comestibles, xerminadas ou non, así como os seus derivados, sempre que se utilicen para uso alimentario.

c) Froitas: o froito, a inflorescencia, a semente ou as partes carnosas de órganos florais, que acadasen un grao adecuado de madurez e sexan propias para o consumo humano.

d) Hortalizas: planta herbácea hortícola en sazón, que se pode utilizar como alimento, xa sexa en cru ou cociñada. Atendendo á parte da planta a que pertencen, clasifícanse en froitos, bulbos, coles, follas e talos tenros, inflorescencias, legumes verdes, pepónides, raíces e talos novos.

e) Verduras: grupo de hortalizas en que a parte comestible está constituída polas súas follas, talos ou inflorescencias.

f) Legumes: aquelas obtidas a partir de froitos e sementes frescas, secas, conxeladas ou refrixeradas das hortalizas leguminosas.

g) Encurtidos: son os alimentos frescos, salgados ou que sufriron unha fermentación láctica, sometidos á acción do vinagre ou do ácido acético diluído en auga, do 4 ao 30 % en volume, con ou sen adición de sal, azucres ou outras substancias alimenticias de orixe vexetal. Conservaranse en envases adecuados e poden ser tratados termicamente ou por calquera outro procedemento que asegure a súa conservación.

h) Líquido de cobertura: líquido que se engade no proceso de produción de determinadas conservas vexetais, antes do tratamento térmico, e cuxa función tecnolóxica é a de eliminar o aire dos intersticios deixados polo produto.

i) Envasado ao baleiro: método de envasado que consiste en retirar o aire do interior do envase creando unha presión interna por debaixo da presión atmosférica.



As conservas vexetais pódense elaborar segundo distintas formas de presentación:

A) Atendendo á integridade do produto:

a) Enteiro: produto vexetal en que a peza presenta a súa forma íntegra; pode ser o froito, semente, bulbo, inflorescencia, folla, talo, tubérculo, raíz ou outro.

b) Cortado: produto vexetal partido en anacos; pode ser en metades, cuartos ou sectores en forma de cuña, toros, dados ou cubos, formas irregulares.

c) Polpa: é o produto constituído por froitas e/ou hortalizas enteiras, partidas, cortadas en anacos, trituradas e/ou desfeitas, con o sen auga. Cando as froitas e/ou hortalizas son cocidas previamente e despois se criban, reciben o nome de polpa cribada.

d) Triturado, puré e pasta: cando as froitas ou verduras foron sometidas ás operacións de trituración e de ser o caso, peneirado.

e) Concentrado: cando a polpa ou triturado da froita ou verdura foi sometida á operación de cocción provocando a eliminación de parte do contido en auga.

f) Pelados ou sen pelar.

g) Con óso ou sen óso/desosado.

h) Con pedúnculo ou sen pedúnculo.

B) Atendendo ao líquido de cobertura:

a) Á auga: elaboracións obtidas coa adición de auga como líquido de cobertura.

b) No seu zume: o líquido de cobertura corresponde ao propio zume do produto vexetal, obtido durante o tratamento térmico aplicado. Poderase engadir unha solución concentrada con funcións tecnolóxicas.

c) En zume de froitas e hortalizas: líquido de cobertura engadido, obtido a partir de froitas e hortalizas sas e maduras, dunha ou varias especies, que posúe a cor, o aroma e o sabor característicos dos zumes da froita/hortaliza de que procede, sen adición de auga.



d) En vinagre: elaboración obtidas coa adición de vinagre como líquido de cobertura.

e) En almibre: líquido resultante de combinar auga con azucre, cuxo contido total de azucre determinado antes da homoxeneización é, como mínimo, igual a 10° Brix no caso das froitas e verduras.

C) Outras presentacións:

a) Envasadas ao baleiro. Envasado ao baleiro, que poden conter unha solución concentrada con funcións tecnolóxicas.

b) Confeitado: produto obtido pola cocción reiterada das froitas e hortalizas enteiras ou cortadas en concentracións crecentes de azucres.

c) Crema: produto preparado coa froita ou hortaliza enteira, cortada, triturada ou peneirada, con ou sen adición de azucres, especias e outros ingredientes e aditivos, que por medio da cocción acada unha consistencia semisólida e homoxénea.

d) Compota: produto preparado coa froita ou hortaliza enteira, cortada, triturada ou peneirada, con adición de azucres, que por medio da cocción acada unha consistencia semiflúida ou espesa. A graduación final será inferior a 40° Brix.

e) Marmelada: produto preparado coa froita ou hortaliza enteira, cortada, triturada ou peneirada, con adición de azucres, que por medio da cocción acada unha consistencia semiflúida ou espesa. A graduación final será igual ou superior a 40° Brix e inferior a 60° Brix.

f) Doce: produto preparado coa froita ou hortaliza enteira, cortada, triturada ou peneirada, con adición de azucres, que por medio da cocción acada unha consistencia sólida. Terá unha graduación mínima final de 55° Brix.

g) Mestura: é o produto obtido a partir da mestura de dous ou máis produtos vexetais en calquera das súas formas de presentación. Entre elas están a mestura de froitas, mestura de verduras ou mestura de produtos vexetais.

h) En aceite ou outros líquidos: produto que se presenta bañado ou mergullado en aceite, bebidas e licores ou outros líquidos que, pola súa vez, poderán ir aderezados ou non con distintos ingredientes vexetais.



No caso das compotas, as marmeladas e o doce de froitas ou hortalizas artesás, o contido mínimo de froita ou hortaliza será:

– Compota: a cantidade de froita e/ou hortaliza utilizada para a fabricación de 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 700 gramos.

– Marmelada: a cantidade de froita e/ou hortaliza utilizada para a fabricación de 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 500 gramos. No caso da grosella vermella ou negra, o arando vermello ou o marmelo, non será inferior a 400 gramos. Serán 300 gramos no caso do xenxibre e 250 gramos na marmelada de anacardio. Nas marmeladas elaboradas con cítricos, as porcentaxes mínimas de froita poderán ser inferiores nun 10 % ás establecidas con carácter xeral.

– Doce: a cantidade de froita e/ou hortaliza utilizada para a fabricación de 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 450 gramos.

4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración das conservas vexetais empregaranse unicamente as seguintes materias:

Froitas, hortalizas, legumes, tubérculos, cereais, cogomelos, algas e sementes naturais, sas, limpas e exentas de lesións e podremia que poidan afectar o seu aspecto, cor, olor e sabor característicos, así como a súa conservación. No caso das froitas, deben estar no grao de madurez apropiado.

Para o líquido de cobertura poderanse empregar auga, sal, azucre, vinagre, aceite de oliva, bebidas espirituosas e zumes de froita.

Aditivos:

– Regulador do pH: ácido cítrico (E-330). Límite máximo segundo a normativa xeral.

– Antioxidante: ácido ascórbico (E-300), 500 p.p.m., como máximo.

O uso de calquera destes dous aditivos queda condicionado a unha autorización da Agacal, logo da presentación dunha solicitude en que se indicará a cantidade máxima que



se vai empregar e na cal se xustificará que tecnoloxicamente é ou son imprescindibles para a elaboración do produto, de acordo co establecido na letra d) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019.

No caso das compotas, marmeladas e doces de froitas ou hortalizas, poderanse engadir azucres e outros ingredientes en substitución dos azucres, tales como mel, xaropes obtidos de fontes vexetais, zumes e concentrados de froita. Tamén se poderán utilizar como ingredientes bebidas espirituosas, viños, especias naturais, herbas aromáticas, vainilla e extractos de vainilla, zumes vexetais e cacao ou derivados do cacao e froitos secos.

5. Proceso de elaboración.

As fases de elaboración que se recollen, aínda que non en todos os tipos, son:

- Lavado dos produtos con auga potable.
- Escaldado por auga quente ou por vapor de auga.
- Asado con chama de leña ou gas (conservas de pemento).
- Peladura manual ou non totalmente mecanizada, desosado ou descorazonado.
- Cortado en anacos, microcortado, triturado e peneirado, de ser o caso.
- Homoxeneización do produto e desaireado por procedementos físicos.
- Enchedura manual ou non totalmente mecanizada dos envases.
- Adición de líquido de goberno, de ser o caso.
- Tratamento térmico por calor, refrixeración ou conxelación.

5.1. Prácticas autorizadas.

Permítese, para a formación do líquido de goberno, a auga potable de boa calidade, con residuo de cloro por baixo de 1 p.p.m., para que non dea sabor ao produto.



5.2. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas expresamente as seguintes prácticas:

- O uso de materias primas procedentes de cultivos hidropónicos
- A adición á auga de lavado de produtos deterxentes e/ou bactericidas
- A peladura mediante solucións alcalinas, ácidos e procedementos químicos
- O lavado no proceso de peladura de pemento.
- A adición de calquera tipo de aditivos que non sexan os permitidos na epígrafe de materias primas.
- O envasado con gases inertes.
- A adición de produtos deshidratados.
- A adición de polpa doutra froita diferente á que a conserva indica na súa etiquetaxe, presentación e publicidade.
- A liofilización e a concentración da froita.
- O tratamento das materias primas con anhídrido sulfuroso gasoso ou en disolución.
- A utilización de bisfenol nas tapas.

5.3. Posibilidades de mecanización.

As operacións de selección e clasificación das hortalizas e a peladura deberanse levar a cabo mediante procedementos manuais. Non obstante, permitirase unha prepeladura con medios mecánicos, sempre que a terminación sexa manual.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá. A selección de materia prima, así como o envasado dos produtos, deberanse realizar de forma manual.



6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de conservas vexetais non supere o valor de 400.000 euros anuais por persoa artesá empregada.

7. Presentación e envases.

Deberanse empregar envases apropiados que, podendo ser ríxidos ou non, garantan un peche hermético e non interfiran na comestibilidade do produto nin nas súas características organolépticas.

As conservas de froitas obxecto desta norma presentaranse, con carácter xeral, en envases de vidro. Só excepcionalmente se aceptarán os envases de plástico cando algún procedemento artesán así o requira e baixo autorización expresa da Agacal.

8. Especificacións para as conservas vexetais artesás caseiras.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán conservas vexetais artesás caseiras aquelas que sexan elaboradas por empresas artesanais que utilicen como ingredientes fundamentais os procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

Para estes efectos, considéranse ingredientes fundamentais as froitas, hortalizas, legumes, tubérculos, cereais ou cogomelos que se empreguen na elaboración das conservas.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas elaboradoras de conservas vexetais deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.



Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertence.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.



11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 2420/1978, do 2 de xuño, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e venda de conservas vexetais.
- Orde do 21 de novembro de 1984 pola que se aproban as normas de calidade para as conservas vexetais.
- Real decreto 670/1990, do 25 de maio, polo que se aproba a norma de calidade para confeituras, xeleas e *marmalade* de froitas, crema de castañas e *marmelade* de froitas.
- Real decreto 863/2003, do 4 de xullo, polo que se aproba a norma de calidade para a elaboración, comercialización e venda de confeituras, xeleas, *marmalades* de froitas e crema de castañas.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene



da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO IX

Norma técnica dos produtos desecados de orixe vexetal artesáns

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produtos artesáns os produtos desecados de orixe vexetal elaborados cumprindo os requisitos que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os recollidos no Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español, os do Real decreto 30/2009, do 16 de xaneiro, polo que se establecen as condicións sanitarias para a comercialización de cogomelos para uso alimentario, os do Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de novembro de 2015, relativo aos novos alimentos, e os de calquera outra normativa que lles sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula os produtos desecados de orixe vexetal artesáns.

3. Definicións.

As definicións aplicables para os efectos desta norma son:

Produtos de orixe vexetal: as froitas, os cereais, as hortalizas, os legumes, os tubérculos, as algas e os fungos comestibles (cogomelos), así como os seus derivados.

Froitas: con esta denominación xenérica désígnanse a infrutescencia, a semente ou as partes carnosas de órganos florais que acadasen un grao adecuado de madurez e sexan propios para o consumo humano. Para os efectos desta norma técnica, consideraranse



«froitas» as incluídas na sección primeira do capítulo XXII do Código alimentario español (Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español), con exclusión dos froitos secos envasados como tales.

Cereais: con esta denominación xenérica désígnanse as plantas gramíneas e os seus froitos maduros, enteiros e sans. Para os efectos desta norma técnica, consideraranse «cereais» os incluídos no capítulo XVII do Código alimentario español.

Hortalizas: con esta denominación xenérica désígnase calquera planta herbácea hortícola que se poida utilizar como alimento, xa sexa en cru ou en cocinado. Para os efectos desta norma técnica, consideraranse «hortalizas» os froitos, bulbos coles, follas e talos tenros, inflorescencias, legumes verdes, pepónides, raíces e talos novos, incluídos na sección primeira do capítulo XXI do Código alimentario español.

Legumes: con esta denominación xenérica coñeceranse as sementes limpas, sas e separadas da vaiña procedentes de plantas da familia das leguminosas, adecuadas para a alimentación. Para os efectos desta norma técnica, consideraranse «legumes» os incluídos na sección primeira do capítulo XVIII do Código alimentario español.

Tubérculos: con esta denominación xenérica désígnanse as partes de talos subterráneos ou raíces dalgunhas plantas, sans, maduros, limpos de terra e doutras impurezas e que, no seu estado natural, ou debidamente conservados, son aptos para o consumo humano. Para os efectos desta norma técnica, consideraranse «tubérculos» os incluídos nos artigos 3.19.02, 3.19.09; 3.19.19 e 3.19.20 do Código alimentario español.

Algas: con esta denominación xenérica désígnanse aqueles organismos acuáticos pluricelulares (macroalgas) de natureza vexetal non vascular que se recollen no medio mariño con fins de comercialización para uso en alimentación humana. En función da súa coloración, pódense diferenciar en algas pardas, verdes e vermellas.

Cogomelos: corpos frutíferos pertencentes a certas especies de fungos superiores, tanto cultivados como silvestres, destinados a ser subministrados ao consumidor como alimento.

Deshidratación: tratamento técnico autorizado polo cal se garante a eliminación da humidade necesaria ata conseguir unha estabilidade do produto.

Secado: eliminación da humidade necesaria ata conseguir unha estabilidade do produto por exposición ao aire e/ou radiación solar.



4. Materias primas autorizadas.

Para a elaboración de produtos desecados de orixe vexetal artesáns, permítese o emprego de plantas enteiras e/ou partes das froitas, os cereais, as hortalizas, os legumes, os tubérculos, as algas e os cogomelos.

5. Proceso de elaboración.

O proceso de elaboración de produtos desecados de orixe vexetal artesáns deberá incluír as seguintes operacións:

- Recolección manual ou mecánica dos vexetais e/ou partes destes.
- Selección.
- Picado ou trituración (opcional).
- Secado.
- Envasado hermético.

5.1. Prácticas autorizadas.

Autorízase o emprego de cámara de secado ou deshidratadora de carga manual sempre que a temperatura de secado sexa menor de 50 °C, para non alterar as súas características nutricionais.

5.2. Prácticas prohibidas.

- A fabricación e o uso de sucedáneos de produtos vexetais
- A utilización de aditivos e de calquera outra materia distinta das expresamente autorizadas.
- O uso de cámara de secado ou deshidratadora a 50 °C ou maior temperatura. Este límite de temperatura non será de aplicación no caso de secadoiros naturais (sen forzado mecánico).



5.3. Posibilidades de mecanización.

Permítese a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo (recolección, limpeza, selección, picado ou trituración, envasado), coa condición de que este se desenvolva mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá. Así mesmo, admítese o emprego de cintas transportadoras para a condución das materias primas, produto intermedio e produto acabado.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de desecados de orixe vexetal non supere o valor de 400.000 euros anuais por persoa artesá empregada.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán produtos desecados de orixe vexetal artesanais da casa aqueles obtidos por empresas artesanais que utilicen vexetais procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas elaboradoras de produtos desecados de orixe vexetal deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.



Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer as materias primas que o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.



11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas produtoras que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.
- Real decreto 30/2009, do 16 de xaneiro, polo que se establecen as condicións sanitarias para a comercialización de cogomelos para uso alimentario.
- Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de novembro de 2015, relativo aos novos alimentos.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.



– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO X

Norma técnica do mel artesán

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderá ter a consideración de produto artesán o mel elaborado de acordo coas condicións que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como as establecidas polo Real decreto 1049/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a norma de calidade relativa ao mel, e calquera outra normativa que lle sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración do mel artesán.

De acordo co especificado na alínea a) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, o mel artesán que se produza en Galicia necesariamente deberá cumprir os requisitos da indicación xeográfica protexida Mel de Galicia e estar amparado por ela, ademais de cumprir os establecidos nesta norma técnica. Así mesmo, o mel debe ser maioritariamente de produción propia.

3. Definicións.

O mel é a substancia natural doce producida pola abella *Apis mellifera* a partir do néctar de plantas ou de secrecións de partes vivas de plantas ou de excrecións de insectos chupadores presentes nas partes vivas de plantas, que as abellas recollen, transforman combinándoas con substancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan e deixan en colmeas para que madure.



Segundo a súa orixe botánica, o mel pódese clasificar en:

– Mel de flores ou mel de néctar: é o mel que procede do néctar das plantas. Este mel pódese subclasificar en:

- Mel multifloral.

- Mel monofloral. En Galicia, os principais tipos de mel monofloral que se producen son os de eucalipto, de castiñeiro, de silveira e de breixo.

– Mel de melada: é o mel que procede na súa maior parte de excrecións de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes nas partes vivas das plantas, ou de secrecións das partes vivas das plantas.

4. Materias primas autorizadas.

A única materia prima autorizada é o mel.

A empresa artesanal elaboradora poderá adquirir alzas ou medias alzas doutros apicultores ou ben mel doutras empresas artesanais elaboradoras, pero o mel envasado deberá ser maioritariamente de produción propia.

No caso particular do mel artesán caseiro, todo o mel ten que ser de produción propia.

As características fisicoquímicas do mel serán:

– Humidade máxima 18,5 %.

– Actividade diastásica: como mínimo 9 na escala Schade. O mel con baixo contido enzimático, como mínimo 4 na dita escala, sempre que o contido en hidroximetilfurfural non exceda os 10 mg/kg.

– Contido máximo en hidroximetilfurfural: 28 mg/kg.

5. Proceso de elaboración.

O mel producirase en colmeas de cadros móbiles.



O desabellado dos panais deberase facer polos métodos tradicionais, ou con escape de abellas ou con aire.

A extracción do mel poderase facer por centrifugación ou decantación e en local pechado, limpo e habilitado para o efecto.

O desoperculado dos panais realizaranse con coitelos, peites ou ben por desoperculado mecánico.

O mel someterase a un proceso de filtrado e decantación antes do envasado.

A recollida e o transporte do mel realizarase en condicións hixiénicas, utilizando recipientes de uso alimentario.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas as seguintes prácticas:

– A homoxeneización de partidas de mel, sempre que se realice cun instrumento manual ou mecánico a poucas revolucións.

– A licuación con calor, sempre que non se superen os 40 °C.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

– A utilización de calquera tratamento químico no período de recollida do mel polas abellas.

– A alimentación das abellas durante o período de recollida do mel por estas.

– O emprego de produtos químicos repelentes para as abellas no desabellado dos panais.

– A extracción do mel por prensadura.

– A extracción do mel ao aire libre.



– A adición de calquera ingrediente alimentario, incluídos os aditivos alimentarios.

– O quentamento do mel por enriba de 40 °C en calquera etapa do procesamento, extracción, manipulación e envasado.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permítese a mecanización para a elevación de cargas e o desoperculado, así como a extracción de mel a través de centrifugadoras eléctricas.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de mel non supere o límite máximo de 9.000 kg por cada artesán ou artesá con que conte a empresa.

7. Presentación e envases.

O mel presentarase en estado líquido, cristalizado ou cremoso. Tamén se pode presentar en seccións de panal.

O envasado será en recipientes de cerámica ou vidro transparente e incoloro, salvo para o mel en panal, no cal se poden admitir outros materiais autorizados de uso alimentario que permitan a visualización do produto.

O peche dos envases debe ser hermético.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será mel artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen o mel procedente de colmeas propias, dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.



9. Rastrexabilidade e rexistros.

As empresas artesanais deberán dispor dun rexistro documental que garanta a rastrexabilidade do mel desde a orixe ata a comercialización.

Deberán levar ao día un rexistro de entradas do mel no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, a cantidade e o lote o que pertencen.

O código asignado ao lote identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberán poder coñecer cal é a orixe do produto, así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conforman un lote.

Tamén deberán dispor dun documento coa descrición detallada do proceso de elaboración.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.



11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 1049/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a norma de calidade relativa ao mel.
- Decreto 125/2014, do 4 de setembro, polo que se regula en Galicia a venda directa dos produtos primarios desde as explotacións á persoa consumidora final.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.
- Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.



ANEXO XI**Norma técnica dos produtos de confeitaría,
pastelaría, bolaría e repostaría artesáns****1. Antecedentes e xeneralidades.**

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produtos artesáns de confeitaría, pastelaría, bolaría e repostaría aqueles que cumpran os requisitos que se establecen nese decreto e os que se definen nesta norma, así como os establecidos pola lexislación vixente, en particular o Real decreto 496/2010, do 30 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para os produtos de confeitaría, pastelaría, bolaría e repostaría.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula a elaboración artesanal de produtos de confeitaría, pastelaría, bolaría e repostaría.

3. Definicións.**a) Produtos de confeitaría.**

Enténdese por produtos de confeitaría aqueles produtos alimenticios cuxos ingredientes fundamentais son os azucres, xunto con outros ingredientes, incluídos os aditivos autorizados, e que nalgunha fase da elaboración se someten a un tratamento térmico axeitado.

b) Produtos de bolaría.

Son os produtos alimenticios elaborados basicamente con masa de fariña fermentada e que foron sometidos a un tratamento térmico axeitado. Poden conter outros alimentos, complementos panarios e aditivos autorizados.

Distínguense dous tipos de produtos de bolaría:

– Bolaría ordinaria, sen recheo nin gornición, e

– Bolaría rechea ou gornecida que, antes ou despois do tratamento térmico axeitado, se encheu ou gorneceu con diferentes produtos alimenticios doces ou salgados.



c) Produtos de pastelería e repostería.

Son os produtos alimenticios elaborados basicamente con masa de fariña, fermentada ou non, rechea ou non, cuxos ingredientes principais son fariñas, aceites ou graxas, auga, con ou sen lévedo, á cal se poden engadir outros alimentos, complementos panarios ou aditivos autorizados, e que foron sometidos a un tratamento térmico axeitado.

Existen dúas variantes: pastelería e repostería doce, e pastelería e repostería salgada. En ambas as dúas distínguense, polo menos, cinco masas básicas:

– Masas de follado: masas traballadas con aceites ou graxas, coas cales se producen follas delgadas superpostas. Elaboradas basicamente con fariña e con ingredientes como aceites ou graxas e auga, con sal ou non. Con esta masa elabóranse pasteis, cocas, bandas de crema, bandas de froitas, cazoliña, besamela grande, milfollas, palmeiras, recheos, rusos, alfonsinos e pastas doces e salgadas, canas, cornos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de mazá, garrotes, follas, etc.

– Masas azucradas: masas elaboradas fundamentalmente con fariña, aceite ou graxa e azucres. Coas masas azucradas elabóranse pastas secas ou de té, cazoliñas, pastas sablé, pasta brisa, pasta queimada, pasta flora, tortas, manteigadas, polvoróns, beixiños, cigarros, tellas, linguas de gato, bicos de pato, cigarros, *carquiñolis*, margaridas, mascotas, labras, rosquillas de Santa Clara, etcétera.

– Masas escaldadas: masas cocidas antes de sometelas ao tratamento térmico. Elaboradas fundamentalmente con fariña, sal, auga, leite, aceites ou graxas e, se é o caso, bebidas alcohólicas. Con estas masas elabóranse profiterois, lionesas, paus, bocados de dama, roscos recheos, rosquillas delicadas, etc.

– Masas batidas: masas sometidas a unha batedura, da cal resultan masas de gran volume, tenras e suaves. Elaboradas fundamentalmente con ovos, azucres, fariñas ou amidóns. Con elas elabóranse biscoitos, melindres, rosquillas, manteigadas, madalenas, biscoito de froitas, xenovesas, pranchas torradas, merengues, brazos de xitano, biscoitos de Vergara, biscoitos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, búlgaros, *biscotelas*, etc.

– Masas de repostería: masas elaboradas a partir das anteriores, preparadas con recheo ou gornición doutros produtos. Prepáranse en formas e tamaños diversos. Neste grupo inclúense os touciños de ceo, amendoados, xemas, masas de mazapán, mazapáns



de Soto, turróns, cocadas, guirlache, tortas imperiais, *panellets*, confeitos, anises, pastillas, caramelos, xaropes, confeitos de froitas, marmeladas, xeleas de froitas, pralinés, trufas, figuras e motivos decorativos, ovo fiado, etc.

4. Materias primas autorizadas.

Con carácter non limitativo, autorízase o emprego das seguintes materias primas:

- Fariña de trigo e doutros cereais.
- Sal comestible.
- Auga potable.
- Lévedo prensadura.
- Azucres comestibles.
- Mel, melazas e xaropes.
- Graxas e aceites comestibles: manteiga, margarina, manteiga de porco, aceite de oliva e de xirasol.
- Ovos frescos ou pasteurizados.
- Chocolate, cacao.
- Especias e condimentos naturais.
- Froitas, zumes de froitas, froitas deshidratadas, froitos secos, coco e outros vexetais.
- Viños, vinagre e bebidas espirituosas.
- Marmeladas, cremas e outros produtos elaborados, sempre que a súa elaboración se faga por procedementos artesanais.
- Impulsor químico (po de enfornar).
- Edulcorantes (exclusivamente nos produtos dietéticos). Para o seu uso será necesaria unha autorización da Agacal logo da presentación dunha solicitude da persoa interesada



na cal se especificará o edulcorante ou edulcorantes que se van empregar e a cantidade máxima.

- Leite enteiro ou total ou parcialmente desnatado, concentrado e condensado.
- Nata e iogur.
- Cobertura de chocolate e cobertura de chocolate branco.
- Substancias aromatizantes naturais e/ou preparacións aromatizantes.
- Xelatina e cola de peixe.

A relación de ingredientes básicos autorizados para os seguintes doces tradicionais é a que se enumera a continuación, ben que se poderán empregar outros ingredientes, logo de autorización da Agacal.

– Para os amendoados, autorízase o uso de fariña de améndoa, clara de ovos e azucre ou mel.

– Para os melindres, autorízase o uso de fariña de trigo, xema de ovo, ovos enteiros, manteiga cocida de vaca ou porco ou aceite de oliva ou xirasol, azucre glaseado con auga ou leite, anís e bicarbonato.

– Para as rosquillas, autorízase o uso de fariña de trigo, de millo e de centeo, ovos, azucre, manteiga, aceite de oliva ou de xirasol, anís, augardente de bagazo, xemas de ovo e améndoa.

– Para as canas, autorízase o uso de fariña e manteiga ou manteiga cocida para o folla-do, e de leite, ovo, azucre, fariña ou amidón de millo para o recheo.

– Para o roscón, autorízase o uso de manteiga ou manteiga cocida de vaca, fariña, ovos, anís, auga, lévedo prensadura, esencia de anís e reladura de limón e, para a decoración, azucre glaseado e froitas confeitadas.

– Para a bica, autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, manteiga cocida de vaca ou nata, azucre, reladura de limón, canela, sal, lévedo e auga.



- Para a torta de millo, autorízase o uso de fariña de millo, ovos, manteiga e azucre.
- Para a torta de Mondoñedo, autorízase o uso de cabelo de anxo, améndoa cocida en xarope, biscoito borracho, masa de follado e froitas confeitadas.
- Para os ricos, autorízase o uso de manteiga cocida de vaca, fariña de trigo, ovos, anís, pel de limón e azucre.
- Para o queique de Ordes, autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, manteiga, uvas pasas, anís e lévedo.
- Para as filloas, orellas e flores de Entroido, autorízase o uso de auga, caldo ou leite con ovos e fariña, ao cal se poden engadir azucre e canela.
- Para a torta de roxóns, autorízase o uso de fariña, ovos, manteiga de porco, roxóns, pasas, noces, azucre e anís.
- Para a torta rusa de Pontevedra, autorízase o uso de fariña, ovos, azucre, vainilla, manteiga, améndoa e ron.
- Para a rosquillas de follado, autorízase o uso de fariña, auga, manteiga, sal e azucre.
- Para o marrón glacé, autorízase o uso de castañas, azucre, auga, canela e limón.
- Para os biscoitos borrachos de Silleda, autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, azucre, almibre, limón e canela.
- Para a larpeira, autorízase o uso de fariña, leite, azucre, ovos, manteiga, nata, fariña ou amidón de millo, auga, lévedo, vainilla ou canela, reladura de limón, anís e sal.
- Para a empanada de mazá, autorízase o uso de mazá, fariña, manteiga, ovos, leite, auga, azucre, lévedo, canela, anís e limón.
- Para os *mantecados* das Pontes, autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, azucre e manteiga cocida de vaca.



5. Proceso de elaboración.

O proceso de elaboración dunha variedade tan ampla de produtos como é o caso da confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría é tan diverso que non se poden establecer tantas especificacións. Os produtos deberán responder ás fórmulas tradicionais propias das mestras e dos mestres artesáns.

5.1. Prácticas permitidas.

Está permitido empregar fornos de cocción con alimentación por combustibles sólidos, líquidos ou gasosos, ou eléctricos. Cando se empreguen combustibles sólidos e as masas en cocción estean en contacto co fume ou gases desprendidos da combustión, terán que ser de natureza que non poidan orixinar contaminación nociva dos produtos elaborados.

Queda prohibido o uso de xuncos, carozos do millo ou outros materiais sólidos que poidan depositar feluxe sobre a masa en cocción. Cando se empreguen combustibles líquidos ou gasosos, as masas en cocción non se poderán pór en contacto cos fumes ou gases da combustión.

5.2. Prácticas prohibidas.

Establécense como prácticas prohibidas, para os efectos desta norma técnica, as seguintes:

- a) O emprego de fornos de cinta ou de sistemas similares.
- b) O emprego de aditivos, salvo os edulcorantes para os produtos dietéticos.
- c) O emprego de masas preparadas, precocidas ou conxeladas.
- d) O emprego de *mixes* ou mesturas de ingredientes comerciais previamente preparados para a elaboración de masas, cremas, coberturas e recheos.
- e) A adición de edulcorantes a aqueles produtos que non teñan a consideración de dietéticos.
- f) O emprego de fermentos distintos do fermento prensadura e masa nai para a elaboración de masas.



5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo (a mestura, batedura e o amasado dos ingredientes, a laminación, dosificación, o enfeitado, envasado, etc.) sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá. A formación das pezas, a súa decoración, así como o acabado dos produtos, deberanse realizar unicamente de forma manual.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas para as cales a comercialización dos produtos elaborados a que se refire esta norma non supere o valor de 400.000 euros anuais por persoa artesá empregada.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderase vender sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme esta norma que teñan a consideración de artesáns deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos, de forma que non dean lugar a confusión e que non se poidan identificar como artesáns produtos que non o son.

8. Especificacións para os produtos artesáns caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría artesáns caseiros aqueles que sexan elaborados por empresas artesanais



que utilicen como ingredientes fundamentais os procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

Dada a gran variedade de produtos e ingredientes que se engloban neste tipo de producións, a Agacal determinará, para cada caso concreto, cales son as materias primas que teñen a consideración de ingrediente fundamental.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

As persoas que elaboren produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría artesanais deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración seguido para cada tipo de produto. Así mesmo, levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes das materias primas que empreguen, e levarán a cabo un rexistro de entradas destas no cal constarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote o que pertencen.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do cal forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberán poder coñecerse que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso



de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 496/2010, do 30 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para os produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría.



– Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

– Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre aditivos alimentarios.

ANEXO XII

Norma técnica do chocolate e derivados do cacao artesáns

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produto artesán o chocolate e os derivados do cacao elaborados cumprindo os requisitos que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os do Real decreto 823/1990, do 22 de xuño, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos derivados de cacao, derivados de chocolate e sucedáneos de chocolate, os do Real decreto 1055/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria sobre produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana, e os de calquera outra normativa que lles sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración do chocolate e derivados do cacao artesáns que se definen no número 3.

3. Definicións.

3.1. Manteiga de cacao: é a materia graxa obtida de grans de cacao, ou partes deles, que teña as seguintes características:

a) Contido de ácidos graxos libres expresados en ácido oleico: 1,75 % como máximo.



b) Materia insaponificable determinada mediante éter de petróleo: 0,5 % como máximo, excepto para a manteiga de cacao de presión, en que non superará o 0,35 %.

3.2. Cacao en po, cacao: é o produto obtido pola transformación en po de grans de cacao limpos, descascarillados e tostados e que conteña un 20 %, como mínimo, de manteiga de cacao, calculado sobre o peso da materia seca, e, como máximo, un 9 % de auga.

3.3. Cacao magro en po, cacao magro, cacao desgraxado en po, cacao desgraxado: o cacao en po que conteña menos do 20 % de manteiga de cacao calculado sobre materia seca.

3.4. Chocolate en po: é o produto consistente nunha mestura de cacao en po e azucres que conteña, como mínimo, un 32 % de cacao en po.

3.5. Chocolate en po para beber, chocolate familiar en po, cacao azucrado, cacao en po azucrado: é o produto consistente nunha mestura de cacao en po e de azucres, que conteña, como mínimo, un 25 % de cacao en po.

3.6. Chocolate: é o produto obtido a partir de produtos de cacao e azucres, que conteña un 35 %, como mínimo, de materia seca total de cacao, do cal un 18 %, como mínimo, será manteiga de cacao e un 14 %, como mínimo, materia seca e desgraxada de cacao.

No entanto, cando esta denominación se empregue e complete cos termos:

– «Copos», «fideos»: o produto presentado nalgunha desas formas conterá, como mínimo, un 32 % de materia seca total de cacao, da cal un 12 %, como mínimo, será de manteiga de cacao, e un 14 %, como mínimo, de materia seca e desgraxada de cacao.

– «Cobertura»: o produto conterá, polo menos, o 35 % de materia seca total de cacao, da cal un 31 %, como mínimo, será manteiga de cacao, e un 2,5 %, como mínimo, de materia seca e desgraxada de cacao.

– Chocolate con abelás «*gianduia*» (ou un dos derivados da palabra «*gianduia*»), o produto debe ser obtido, en primeiro lugar, a partir de chocolate cun contido mínimo de materia seca total de cacao do 32 %, do cal un 8 %, como mínimo, será materia seca e desgraxada de cacao e, en segundo lugar, a partir de abelás finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g e un máximo de 40 g por cada 100 g de produto.



Poderase engadir o seguinte:

a) Leite ou materia seca de leite, procedente da evaporación do leite, nunha proporción tal que o produto acabado non conteña máis do 5 % de materia seca de leite.

b) Améndoas, abelás e outras variedades de froitos de casca, partidos ou enteiros, nunha cantidade que, sumada á de abelás moídas, non exceda o 60 % do peso total do produto.

3.7. Chocolate con leite: é o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e leite ou produtos lácteos, e que conteña:

– Como mínimo, un 25 % de materia seca total de cacao.

– Como mínimo, un 14 % de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea.

– Como mínimo, un 2,5 % de materia seca e desgraxada de cacao.

– Como mínimo, un 3,5 % de materia graxa láctea, e

– Como mínimo, un 25 % de materia graxa total (manteiga de cacao e materia graxa láctea).

No entanto, cando esta denominación se empregue e complete cos termos:

– «Copos» ou «fideos»: o produto presentado nalgunha desas formas conterá, polo menos, un 20 % de materia seca total de cacao, e, polo menos, un 12 % de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, e, polo menos, o 12 % de materia graxa total (de manteiga de cacao e materia graxa láctea).

– «Cobertura»: o produto conterá, como mínimo, un 31 % de materia graxa total (de manteiga de cacao e materia graxa láctea).

– Chocolate con leite con abelás «*gianduia*» (ou un dos derivados desta palabra): o produto obtido, en primeiro lugar, a partir de chocolate con leite cun contido mínimo do



10 % de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, e, en segundo lugar, de abelás finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g e un máximo de 40 g por cada 100 g de produto. Tamén se poderán engadir améndoas, abelás e outros froitos de casca, partidos ou enteiros, nunha cantidade que, sumada á das abelás moídas, non exceda o 60 % do peso total do produto.

Cando, nesta denominación, o termo «con leite» se substitúa por:

- «Con nata», o produto terá un contido mínimo de materia graxa láctea de 5,5 %.
- «Con leite desnatado», o produto non poderá conter máis dun 1 % de materia graxa láctea.

3.8. Chocolate familiar con leite: é o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e leite ou produtos lácteos, e que conteña:

- Como mínimo, un 20 % de materia seca total de cacao.
- Como mínimo, un 20 % de extracto seco de leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado, desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea.
- Como mínimo, un 2,5 % de materia seca e desgraxada de cacao.
- Como mínimo, un 5 % de materia graxa láctea, e
- Como mínimo, un 25 % de materia graxa total (manteiga de cacao e materia graxa láctea).

3.9. Chocolate branco: é o produto obtido a partir de manteiga de cacao, leite ou produtos lácteos e azucres e que conteña, como mínimo, un 20 % de manteiga de cacao e, polo menos, un 14 % de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, do cal un 3,5 %, como mínimo, corresponderá a materia graxa láctea.



3.10. Chocolate recheo: é o produto recheo cuxa parte exterior estea constituída por chocolate, chocolate con leite, chocolate familiar con leite ou chocolate branco. Esta designación non se aplicará aos produtos cuxo interior estea constituído por produtos de panadaría, pastelería, galletaría ou bolaría, ou por xeados.

A porción exterior de chocolate dos produtos con tal denominación constituirá, como mínimo, un 25 % do peso total do dito produto.

3.11. Chocolate á taza: é o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e fariña ou amidón de trigo, de arroz ou de millo, que conteña, polo menos, un 35 % de materia seca total de cacao, do cal, polo menos, un 18 % será manteiga de cacao, e, polo menos, un 14 % será materia seca e desgraxada de cacao e, como máximo, un 8 % de fariña ou amidón.

3.12. Chocolate familiar á taza: é o produto obtido a partir de produtos de cacao, azucres e fariña ou amidón de trigo, de arroz ou de millo, que conteña, polo menos, un 30 % de materia seca total de cacao, do cal, polo menos, un 18 % será manteiga de cacao e, polo menos, un 12 % será materia seca e desgraxada de cacao e, como máximo, un 18 % de fariña ou amidón.

3.13. Bombón de chocolate: é o produto do tamaño dun bocado, constituído:

– Ben por chocolate recheo.

– Ben por chocolate ou por unha xustaposición ou unha mestura de chocolate, chocolate con leite, chocolate familiar con leite ou chocolate branco e doutras materias comestibles, sempre que o chocolate represente, polo menos, o 25 % do peso total do produto.

4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración de chocolate e derivados do cacao artesáns poderanse empregar as seguintes materias primas:

– Cacao en gran.

– Cacao en po.

– Pasta de cacao.



- Manteiga de cacao.
- Fariña de trigo ou outros cereais.
- Leite enteiro e parcial ou totalmente desnatado.
- Lecitina de soia.
- Azucre: azucre refinado ou integral, de frutosa, glicosa e sacarosa.

– Edulcorantes (exclusivamente nos produtos dietéticos) Para o seu uso será necesaria unha autorización da Agacal logo da presentación dunha solicitude da persoa interesada na cal se especificará o edulcorante ou edulcorantes que se van empregar e a cantidade máxima.

- Sorbitol, na porcentaxe máxima do 5 %, só no caso dos bombóns.
- Aromas naturais: vainilla, canela e outras especias.
- Froitos secos, naturais ou tostados.
- Marmeladas e mel.
- Froitas en xarope, cortizas de froitas, etc.
- Bebidas espirituosas.

– Froitas, verduras, especias naturais e calquera outro ingrediente utilizado en alimentación humana distinto dos propios do chocolate e derivados do cacao ou do seu proceso de elaboración, sempre que non exceda o 2% en peso do produto final.

- Aceite de oliva, de xirasol, de améndoa, de abelá e de semente de uva.
- Manteiga de leite.

5. Proceso de elaboración.

a) Para os chocolates:

- Mestura da pasta do cacao, a manteiga do cacao e o azucre.



- Refinación da pasta resultante con rodetes.
- Quecemento nun período aproximado de entre 24 horas e 48 horas.
- Deixar morno e verter a pasta nos moldes.
- Arrefriado.
- Envoltura das tabletas.

b) Para o chocolate recheo:

- Moldear os moldes con cobertura morna.
- Arrefriar.
- Encher os moldes e deixar repousar.
- Tapar os moldes con cobertura temperada.
- Arrefriar.
- Desmoldear.
- Envoltura das tabletas.

c) Para os bombóns:

- Bombóns moldeados: igual que o chocolate recheo, pero en moldes de bombón en vez de tabletas.
- Bombóns bañados:
 - Preparar recheos.
 - Deixar repousar.
 - Cortar con liras ou cortantes.



- Bañar con cobertura morna.
- Arrefriar e adornar.
- Bombóns con manga pasteira:
 - Preparar recheos.
 - Temperalos.
 - Escudillar con manga sobre papel parafinado ou cápsulas.
 - Pasar á bañadora.
 - Arrefriar e adornar.

5.1. Prácticas autorizadas.

Considéranse permitidas na elaboración de chocolates e derivados do cacao artesáns, para os efectos desta norma técnica, as seguintes prácticas:

- A adición de lecitina de soia.
- A filtración da manteiga de cacao e do aceite vexetal, a súa centrifugación e outros procedementos exclusivamente físicos para a súa clarificación.

5.2. Prácticas prohibidas.

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

- O emprego de cascarillas e finos de cacao na elaboración dos derivados do cacao e do chocolate.
- A adición de graxas vexetais ou animais distintas das mencionadas no número 4 relativo ás materias primas autorizadas.



– A adición de aromas que non teñan a consideración de substancia aromatizante natural ou de preparación aromatizante conforme o establecido no Regulamento (UE) nº 1334/2008, así como a adición de conservantes e colorantes.

– O emprego de sucedáneos de chocolate.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permítese a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo, sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá.

En particular, permítese o uso de batedores ou mesturadoras para a mestura da pasta de cacao.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas para as cales a comercialización de chocolates e derivados do cacao artesanais non supere o valor de 400.000 euros anuais por persoa artesá empregada.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderase expoñer sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme esta norma que teñen a consideración de artesáns deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos, de forma que non dean lugar a confusión e que non se poidan identificar como artesáns produtos que non o son.



8. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as persoas elaboradoras de chocolate e produtos derivados do cacao artesáns deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas provedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer as materias primas que o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conforman un lote.

9. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.



O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

10. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

11. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 823/1990, do 22 de xuño, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de produtos derivados de cacao, derivados de chocolate e sucedáneos de chocolate.
- Real decreto 1055/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria sobre produtos de cacao e chocolate destinados á alimentación humana.



– Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

– Regulamento (UE) 1334/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre os aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados nos alimentos e polo que se modifican o Regulamento (CEE) nº 1601/91 do Consello, os regulamentos (CE) nº 2232/96 e (CE) nº 110/2008 e a Directiva 2000/13/CE.

ANEXO XIII

Norma técnica das infusións e condimentos artesáns

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderán ter a consideración de produtos artesáns as infusións e os condimentos elaborados cumprindo as condicións que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como as establecidas no Real decreto 2242/1984, do 26 de setembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de condimentos e especias, no Real decreto 3176/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de especies vexetais para infusións de uso na alimentación, e en calquera outra normativa que lles sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula as infusións e os condimentos artesáns. Quedan excluídos do ámbito de aplicación desta norma o sal e o vinagre.



3. Definicións.

As definicións aplicables, para os efectos desta norma, son:

Especies vexetais para infusións de uso na alimentación: son aquelas especies vexetais ou as súas partes que, debido ao seu aroma e sabor (característicos das especies a que pertencen), son utilizadas en alimentación pola súa acción fisiolóxica ou organoléptica.

Infusión: é o produto líquido obtido pola acción da auga a temperatura de ebulición sobre a especie vexetal, co obxecto de extraer as substancias solubles desta.

Especia ou condimento aromático: son as plantas ou as súas partes, frescas ou desecadas, enteiras, cortadas ou moídas, que pola súa cor, aroma ou sabor característicos se destinan á preparación de alimentos e bebidas, co fin de incorporarlles estas características, facéndoos máis apetecibles e saborosos e, en consecuencia, conseguindo un mellor aproveitamento destes.

4. Materias primas autorizadas.

4.1. Infusións.

Para a elaboración de vexetais desecados obtidos de especies vexetais para infusións de uso na alimentación permítese o emprego de plantas enteiras e/ou as súas partes pertencentes ás seguintes especies vexetais:

- Anís estrelado (*Illicium verum*), froito.
- Anís verde (*Pimpinella anisum*), froito.
- Azar (*Citrus aurantium*), flor.
- Silva macho (*Rosa canina*), froito.
- Eucalipto (*Eucalyptus globulus*), folla.
- Hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), flor.



- Herba luísa (*Lippia citriodora*), folla.
- Fiúncho (*Foeniculum vulgare*), froito.
- Malva (*Malva sylvestris*), folla e flor.
- Macela (*Matricaria chamomilla*), planta e flor.
- Macela galega (*Anthemis nobilis*), inflorescencias floridas.
- Abrótano femia/Herba da loba (*Santolina chamaecyparissus*).
- Maiorana (*Origanum majorana*), planta.
- Melisa (*Melissa officinalis*), planta e follas.
- Menta (*Mentha piperita*), planta e follas.
- Poexo (*Mentha pulegium*), follas.
- Romeu (*Rosmarinus officinalis*), folla.
- Salvia (*Salvia officinalis*), folla.
- Sabugueiro (*Sambucus nigra*), flor.
- Tila (*Tilia argentea e officinalis*), flor e bráctea.
- Tomiño (*Thymus vulgaris*), planta e follas.
- Verbena (*Verbena officinalis*), planta e follas.
- Silvamar (*Smilax officinalis*), raíz.

Ademais, poderanse empregar todas aquelas outras para as cales o operador teña autorización expresa.



4.2. Condimentos.

Con carácter enunciativo, non limitativo, as especias pódense clasificar como segue, segundo a parte vexetal que lles confire a súa acción:

a) Arilos.

– Macis: arilo desecamento da noz moscada, *Myristica fragans*.

b) Bulbos.

– Allo: bulbos sans e limpos do *Allium sativum*, que se poden utilizar desecados, deshidratados, pulverizados e liofilizados.

– Cebola: bulbos sans, limpos, desecados, deshidratados, pulverizados ou liofilizados do *Allium cepa* e outras variedades comestibles.

c) Casca.

– Canela: casca desecada e privada da maior parte da súa capa epidérmica procedente do *Cinnamomum zeylanicum*, *Cinnamomum Casia*, *Cinnamomum Burmani* e outras especias.

d) Flores e partes florais.

– Alcaparra: botóns florais do *Capparis spinosa* e *Capparis ovata*, conservados en vinagre, salmoira ou sal seco.

– Azafrán: estigmas desecados do *Crocus sativus*, filamentos flexibles, resistentes, de cor e aroma característicos.

– Cravo: botón floral maduro e desecamento do *Caryophyllus aromaticus*.

e) Froitos.

– Carvea: froitos sans e limpos do *Carum carvi*, denominado tamén camiño alemán ou de prado.

– Anís: froitos sans, limpos e desecados do *Pimpinella anisum*, de cor amarela parda e olor e sabor moi aromáticos.



- Apio: froitos sans, limpos e desecados do *Apium graveolens*.
- Anís estrelado: froitos sans, limpos e desecados do *Illicium verum*.
- Cardamomo: froitos sans, limpos e desecados do *Elettaria cardamomum* ou outras especias afíns.
- Coandro: froitos sans, maduros, limpos e desecados do *Coriandrum sativum*, globosos, amarelos ou pardo-escuros.
- Comiño: froitos sans, limpos e desecados do *Cuminum cyminum*, comiño ordinario ou longo.
- Cimbro: arcéstides carnosas, maduras e sas, limpas e desecadas do *Juniperus communis*.
- Fiúncho: froitos sans, maduros, limpos e desecados do *Foeniculum vulgare*.
- Pemento: produto seco obtido da moenda dos froitos maduros, sans e limpos do pemento *Capsicum annuum* ou *Capsicum longum*, ou parte destes. Poderanse distinguir os tipos: doce, agridoce e picante.
- Pementa branca: froito maduro e privado da parte externa do pericarpo, procedente de *Piper nigrum*.
- Pementa de Caiena: froitos enteiros e desecados do *Capsicum frutescens*, *Capsicum baccatum* e *Capsicum fastigiatum*.
- Pementa de Xamaica: froitos desecados, enteiros ou moídos, de *Pimenta officinalis*.
- Pementa negra: froito incompletamente maduro e desecamento procedente do *Piper nigrum*.
- Vainilla: froito incompletamente maduro, fermentado e desecamento, da *Vanilla planifolia* e da *Vanilla pompona*.
- Pementa rosa: froitos sans, limpos, enteiros ou moídos e desecados de *Schinus terebinthifolius*.



f) Follas e sumidades:

– Segorella: follas e sumidades floridas, limpas, frescas ou desecadas da *Satureja hortensis*.

– Artemisa: follas e sumidades sas, limpas e desecadas da *Artemisia vulgaris*.

– Lavanda: follas e sumidades sas, limpas e desecadas da *Lavandula spica*.

– Estragón: follas e sumidades sas, limpas e desecadas da *Artemisia dracunculus*.

– Hortelá/menta: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas da *Mentha arvensis*.

– Loureiro: follas sas, limpas e desecadas, do *Laurus nobilis*.

– Maiorana: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas do *Origanum majorana*, maiorana cultivada ou de xardín, e *Thymus mastichina*, maiorana silvestre.

– Menta: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas da *Mentha piperita*, *Mentha viridis* e *Mentha aquatica* ou outras.

– Ourego: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas do *Origanum vulgare* e *Origanum virens*.

– Pirixel: plantas sas e limpas, frescas, desecadas e deshidratadas de *Petroselinum sativum*.

– Poexo: follas e sumidades floridas da *Mentha pulegium*, recollidas no período da floración.

– Romeu: follas e sumidades floridas de *Rosmarinus officinalis*, recollidas no período da floración.

– Salvia: plantas sas, limpas, frescas ou desecadas da *Salvia officinalis* e *Salvia lavandulaefolia*.

– Tomiño: planta e sumidades floridas, sas, limpas e desecadas do *Thymus vulgaris*, do *Thymus zygis* e do *Thymus piperella*.



- Alfábega: follas e sumidades sas, limpas e desecadas de *Ocimum basilicum*.
 - Aneto: follas e sumidades sas, limpas e desecadas de *Peucedanum graveolens*.
- g) Rizomas e raíces.
- Cálamo: rizoma san, limpo e seco de *Acorus calamus*, enteiro ou descascado.
 - Cúrcuma ou zedoaria: rizoma san e desecamento da *Curcuma zedoaria*.
 - Galanga: rizoma san da *Alpina officinarum* ou outras especies do mesmo xénero.
 - Xenxibre: rizoma lavado e desecamento do *Zingiber officinale*, enteiro (gris) ou descascado (branco).
- h) Sementes:
- Sésamo: sementes sas e limpas do *Sesamun orientale* e do *Sesamun indicum*.
 - Mostaza: sementes sas e limpas de *Brassica juncea* (mostaza marrón), *Brassica nigra* (mostaza negra) e *Sinapis alba* (mostaza branca).
 - Noz moscada: semente desprovista do arilo da *Myristica fragans*.
 - Aneto: sementes sas e limpas do *Peucedanum graveolens*.
 - Fenogreco: sementes sas e limpas de *Trigonella foenum-graecum*.
 - Comiño negro: sementes sas e limpas de *Nigella sativa*.
5. Proceso de elaboración.
- O proceso de elaboración de vexetais desecados obtidos de especies vexetais para infusións de uso en alimentación, condimentos e especias, deberá incluír as seguintes operacións:
- Recolección manual ou mecánica das plantas e/ou das súas partes.
 - Selección.



- Limpeza, cando proceda.
- Picado ou triturado (opcional).
- Secado.
- Envasado hermético.

5.1. Prácticas autorizadas.

Autorízase o emprego de cámara de secado ou deshidratadora de carga manual sempre que a temperatura de secado non exceda os 35 °C para non alterar as características químicas das plantas.

5.2. Prácticas prohibidas.

- A fabricación e o uso de sucedáneos de especias.
- A presenza en porcentaxes superiores ao 6 % de impurezas e elementos estraños nos vexetais desecados destinados a infusión.
- A adición en calquera caso de conservantes, colorantes, antioxidantes, axentes aromáticos, fariñas, amidóns, féculas, azucres, aceites, sal común e substancias minerais, fariñas de casca e calquera outra materia distinta das expresamente autorizadas.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo (recolección, lavado, selección, picado e envasado), coa condición de que este se desenvolva mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá. Así mesmo, admítase o emprego de cintas transportadoras para a conducción das materias primas, do produto intermedio e do produto acabado.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a



empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas para as cales a comercialización de infusións e condimentos artesanais non supere o valor de 400.000 euros anuais por persoa artesá empregada.

7. Presentación e envases.

A presentación deberá ser en envases que cumpran os criterios establecidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, garantindo o seu carácter singular.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán infusións e condimentos artesanais da casa aqueles obtidos por empresas artesanais que utilicen vexetais procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas elaboradoras de infusións e condimentos artesanais deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas, no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertencen.

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberanse poder coñecer as materias primas que o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.



Ademais, deberán levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.

11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e po-



derán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 2242/1984, do 26 de setembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de condimentos e especias.
- Real decreto 3176/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de especies vexetais para infusións de uso na alimentación.
- Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.
- Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO XIV

Norma técnica do aceite de oliva artesán

1. Antecedentes e xeneralidades.

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, poderá ter a consideración de produto artesán o aceite de oliva elaborado cumprindo os requisitos que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os recollidos no Real decreto 308/1983, do 25 de xaneiro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria dos aceites vexetais comestibles, no Regulamento



(CEE) 2568/91, do 11 de xullo de 1991, relativo ás características dos aceites de oliva e dos aceites de bagazo de oliva e sobre os seus métodos de análise, no Regulamento delegado (UE) 2016/2095 da Comisión, do 26 de setembro de 2016, que modifica o anterior, no Regulamento de execución (UE) 29/2012 da Comisión, do 13 de xaneiro de 2012, sobre as normas de comercialización do aceite de oliva, e en calquera outra normativa que lle sexa de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración do aceite de oliva artesán.

Para considerarse artesán, o aceite de oliva terá que ser necesariamente aceite de oliva virxe extra de extracción en frío.

3. Definicións.

Aceite de oliva virxe: o aceite obtido do froito da oliveira exclusivamente por medios mecánicos ou outros procedementos físicos aplicados en condicións que exclúan toda alteración do produto, e que non se someteu a ningún outro tratamento que non sexa o seu lavado, decantación, centrifugado ou filtración, excluídos os aceites obtidos co uso de disolventes ou de coadjuvantes de acción química ou bioquímica, por un procedemento de reesterificación ou como resultado de calquera mestura con aceites doutros tipos.

Aceite de oliva virxe extra: o aceite de oliva virxe que ten unha acidez libre máxima, en ácido oleico, de 0,8 g por 100 g, cuxas outras características se axustan ás establecidas pola Comisión, de conformidade co artigo 75, número 2, para esta categoría, do Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios.

Extracción en frío: aceites obtidos a menos de 27 °C mediante filtración ou centrifugación da pasta de olivas.

4. Materias primas autorizadas.

Olivas de variedades autóctonas, entre as cales se encontran a brava e a mansa, así como olivas doutras variedades.



As olivas deben estar sas e ser procesadas nun período de 24 a 48 horas despois da colleita, cando estean a temperatura ambiente, ou de ata 72 horas cando a temperatura se manteña ata un máximo de 15 graos.

5. Proceso de elaboración.

a) A recollida débese efectuar no momento óptimo de maduración, con condicións hixiénicas axeitadas, evitando os golpes da oliva e o seu contacto directo coa terra.

b) Finalizada a recolección, o transporte das olivas débese realizar con sistemas que eviten o seu dano e o desprendemento de aceite, evitando o proceso de oxidación, en caixas que faciliten a ventilación e teñan unha capacidade máxima de 20 kg.

c) Recepción e limpeza: retirada de follas, ramas, restos de terra e sucidade. Unha vez limpo, o froito almacénase en caixas de ata 20 kg ou *palots* de ata 250 kg en espera da moenda. É moi importante que este tempo de almacenamento sexa o máis curto posible, polo que non deberá superar as 48 horas.

d) De ser o caso e se for preciso, poderase facer un lavado para eliminar restos de terra e sucidade. No caso de que se realice o lavado, deberase efectuar xusto antes da moenda.

e) Moenda do froito para destruír os tecidos vexetais e liberar o aceite, formando unha pasta homoxénea.

f) Batedura da pasta nun batedor que voltea a masa para facilitar a separación do aceite, quentando para favorecer a separación (temperatura inferior a 27 °C).

g) Centrifugación nos decánteres (centrífugas horizontais) da pasta batida: as distintas substancias que compoñen a mestura sepáranse en capas en función da súa densidade, de maior a menor: bagazo, auga e aceite. Por unha saída verte o aceite (parcialmente mesturado con auga) e, por outra, a mestura de bagazo e auga.

h) Eliminación da auga mediante centrifugación (centrifugadoras verticais) ou decantación. Tamén se pode utilizar o sistema mixto: centrifugación e posterior decantación.

i) Almacenamento en depósitos de materiais impermeables ao aceite e inertes en escuridade e ausencia de aire e a unha temperatura que non supere os 23 °C, evitando os cambios bruscos de temperatura.



j) Filtrado para dar ao aceite o aspecto translúcido que demanda o mercado (non é imprescindible).

k) Embotellamento e etiquetaxe.

5.1. Prácticas autorizadas.

– Permítese na recolección o vareo, as máquinas vibradoras e outro tipo de colleitadoras específicas, sempre que non se dane a oliva.

– Na recolección está permitido o uso de sacos ventilados de materiais que non sexan plásticos.

– Permítese o almacenamento en atmosfera controlada con nitróxeno para evitar a súa oxidación prematura.

5.2. Prácticas prohibidas.

– Prohíbese recoller a oliva que xa estaba no chan, así como o uso de redes que non estean limpas e desinfectadas (cando se empregan nunha segunda ou ulterior colleita).

– Prohíbese transportar a oliva en sacos, en cestos, a granel e calquera outro sistema que prexudique a súa calidade.

– Prohíbese o uso de olivas recollidas do chan deterioradas ou atacadas por enfermidades.

– Prohíbese expresamente o quecemento da pasta na batedura a temperaturas de 27 °C ou superiores (só se permite a extracción en frío).

– Prohíbese a utilización de substancias para a homoxeneización da pasta.

– Prohíbese calquera proceso ou adición de substancias non estipulado nesta norma.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Polo que se refire á obtención da materia prima, prevese a posibilidade de mecanizar a colleita con máquinas vibradoras e outro tipo de colleitadoras específicas sempre que non se dane a oliva.



No relativo ao proceso de elaboración, permítese a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesamento descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou da artesá. En particular, permítese a mecanización da batadura da pasta e outros procesos sempre que non se realice unha elaboración automatizada en continuo.

6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 23 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto. Alternativamente, de non se cumprir esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas para as cales a comercialización de aceite de oliva artesán non supere os 40.000 litros anuais por cada persoa artesá empregada.

7. Presentación e envases.

Quedan expresamente prohibidos os envases de plástico.

Recoméndase a utilización de envases opacos.

O envasado para consumidor ou consumidora final terá un límite máximo de volume dun litro. Permítese o envasado de ata 5 litros cando se dirixa a restauración e a colectividades.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros.

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será aceite de oliva artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen olivas procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas elaboradoras de aceite de oliva artesán deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.



Levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ás materias primas que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas, no cal anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote a que pertence.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do dito código deberase poder coñecer que materias primas o compoñen (e, pola súa vez, os códigos de lote destas últimas), así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao dito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o destino primeiro de todas as unidades que conformen un lote.

10. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de operadores da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

O control incluírá auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade, o produto final e o volume de produción.



11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, aplicaranse as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderanse aplicar guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan, tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius*, e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

12. Lexislación de referencia.

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 760/2021, do 31 de agosto, polo que se aproba a norma de calidade dos aceites de oliva e de bagazo de oliva.
- Regulamento (CEE) 2568/91, do 11 de xullo de 1991, relativo ás características dos aceites de oliva e dos aceites de bagazo de oliva e sobre os seus métodos de análise.
- Regulamento delegado (UE) 2016/2095 da Comisión, do 26 de setembro de 2016, que modifica o Regulamento (CEE) 2568/91, do 11 de xullo de 1991, relativo ás características dos aceites de oliva e dos aceites de bagazo de oliva e sobre os seus métodos de análise.
- Regulamento de execución (UE) 29/2012 da Comisión, do 13 de xaneiro de 2012, sobre as normas de comercialización do aceite de oliva.
- Regulamento 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os regulamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007.



– Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, do 4 de outubro, polo que se crea o Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre o Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

ANEXO XV

Distintivo identificador dos produtos artesanís

ANEXO XVI

Distintivo identificador dos produtos artesanís da casa

ANEXO XVII

Distintivo identificador dos produtos artesanís de montaña | **ARTESANÍA
ALIMENTARIA
DE MONTAÑA**