

## **CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL**

*Proxecto de ORDE ..... pola que se modifica o anexo I do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e se aproban diversas normas técnicas da artesanía alimentaria.*

A Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia, constitúe o marco legal actual da artesanía alimentaria en Galicia. Esta lei dedica o capítulo quinto do seu título terceiro a facer unha regulación inicial desta actividade dun xeito similar ao que se contiña na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega que quedou derogada por aquela.

O desenvolvemento regulamentario nesta materia da citada Lei 2/2005, do 18 de febreiro, 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. Pola súa parte, a vixente Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, na súa disposición derradeira terceira, establece que as remisións regulamentarias realizadas á artesanía alimentaria no seu capítulo V do título III considéranse feitas ao dito Decreto 174/2019, do 19 de decembro.

Tanto a Lei 1/2024, do 11 de xaneiro como o Decreto 174/2019, do 19 de decembro, establecen que os produtos artesanais deberanse 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 contemplarán, en todo caso, a elaboración tradicional e a presentación senlleira, 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.

De acordo co anterior, mediante a Orde do 16 de febreiro de 2022 (DOG do 4.03.2022) aprobáronse un primeiro grupo de catorce normas técnicas relativas a diferentes actividades de elaboración de alimentos.

No tempo transcorrido dende a aprobación da citada orde, dende a Axencia Galega da Calidade Alimentaria fóronse elaborando, con participación de persoas

operadoras de diferentes sectores, os borradores doutro grupo de doce normas técnicas que pretenden abarcar a maior parte das actividades artesanais que non foran incluídas na primeira regulación contida na citada Orde do 16 de febreiro de 2022. Ademais, faise necesario modificar, conforme o establecido na disposición derradeira primeira do devandito Decreto 174/2019, do 19 de decembro, o anexo I deste decreto, para incluír unha nova actividade artesanal alimentaria, a relativa á elaboración de comidas preparadas, para poder así aprobar a súa correspondente norma técnica. Polo tanto, unha vez concluídos os traballos de elaboración destes doce borradores faise necesario aprobar este novo grupo de normas técnicas, o que permitirá inscribir no Rexistro da artesanía alimentaria as empresas que se dediquen a algunha das actividades ás que se refiren estas.

Esta disposición someteuse 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, por unha parte, modificar o anexo I do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, para incluír unha nova actividade artesanal alimentaria; e por outra, aprobar as normas técnicas correspondentes a diversos produtos e grupos de produtos dos recollidos no dito anexo.

Artigo 2. *Modificación do anexo I do Decreto 174/2019, do 19 de decembro*

De acordo co establecido na disposición derradeira primeira do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, modifícase o seu anexo I no sentido de incorporar unha nova actividade artesanal alimentaria, a de elaboración de comidas preparadas, que conforma o novo Grupo 17. Como Anexo I desta orde figura o citado anexo do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, modificado.

Artigo 3. *Aprobación de normas técnicas da artesanía alimentaria*

Conforme o establecido nos artigos 36.4 e 37.2 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia, 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 de doce diferentes produtos dos grupos de produtos contemplados no anexo I do citado decreto. As ditas normas técnicas figuran como anexos II a XIII desta orde e son as seguintes:

- Grupo 1. Elaboración de derivados lácteos:
  - Manteiga (anexo II)
- Grupo 4. Elaboración de viño e produtos vitivinícolas (viños espumosos, viños de licor, etc.), produtos vitivinícolas aromatizados e vinagre de viño:
  - Vermú (anexo III)
  - Vinagre de viño (anexo IV)
- Grupo 5. Elaboración de licores, augardentes e outras bebidas espirituosas:
  - Licores, augardentes e outras bebidas espirituosas (anexo V)
- Grupo 6. Elaboración de sidra e vinagre de sidra:
  - Vinagre de sidra (anexo VI)
- Grupo 8. Elaboración de conservas vexetais, zumes e marmeladas:
  - Zumes (anexo VII)
- Grupo 10. Manipulación e elaboración de mel, produtos apícolas e produtos elaborados con mel:
  - Hidromel (anexo VIII)

- Grupo 11. Elaboración de produtos de panadería, confeitaría e pastelería, e de pastas alimenticias:
  - Pan (anexo IX)
  - Empanadas (anexo X).
- Grupo 12. Elaboración de fariñas:
  - Fariñas (anexo XI).
- Grupo 16. Elaboración de conservas e derivados da helicultura:
  - Conservas e derivados da helicultura (anexo XII)
- Grupo 17. Elaboración de comidas preparadas
  - Comidas preparadas (anexo XIII)

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,

A conselleira do Medio Rural

María José Gómez Rodríguez

## ANEXO I

### **Actividades artesanais alimentarias**

#### Grupo 1. Elaboración de derivados lácteos:

- 1.1. Queixo.
- 1.2. logur e leites fermentados.
- 1.3. Manteiga.
- 1.4. Callada.
- 1.5. Requeixo.
- 1.6. Xeados.

#### Grupo 2. Elaboración de derivados cárnicos:

- 2.1. Embutidos.
- 2.2. Salgados.
- 2.3. Afumados.
- 2.4. Adubados.
- 2.5. Conservas cárnicas.
- 2.6. Patés.

#### Grupo 3. Elaboración de derivados da pesca, da acuicultura e do marisqueo:

- 3.1. Conservas.
- 3.2. Salgados.
- 3.3. Afumados.
- 3.4. Adubados.
- 3.5. Desecados.
- 3.6. Patés.

#### Grupo 4. Elaboración de viño e produtos vitivinícolas (viños espumosos, viños de licor, etc.), produtos vitivinícolas aromatizados e vinagre de viño:

- 4.1. Elaboración de viño e produtos vitivinícolas.
- 4.2. Elaboración de produtos vitivinícolas aromatizados.

4.3. Elaboración de vinagre de viño.

Grupo 5. Elaboración de licores, augardentes e outras bebidas espirituosas.

Grupo 6. Elaboración de sidra e vinagre de sidra:

6.1. Elaboración de sidra.

6.2. Elaboración de vinagre de sidra.

Grupo 7. Elaboración de cervexa.

Grupo 8. Elaboración de conservas vexetais, zumes e marmeladas:

8.1. Elaboración de conservas de froitas, hortalizas e cogomelos e de marmeladas.

8.2. Elaboración de zumes.

Grupo 9. Elaboración doutros produtos transformados de orixe vexetal:

9.1. Fritura de patacas.

9.2. Purés.

9.3. Produtos desecados de orixe vexetal.

Grupo 10. Manipulación e elaboración de mel, produtos apícolas e produtos elaborados con mel:

10.1. Manipulación e envasamento de mel.

10.2. Manipulación, elaboración e envasamento doutros produtos a base de mel.

10.3. Manipulación e envasamento doutros produtos apícolas (pole, própole e xelea real).

10.4. Elaboración e envasamento de hidromel.

Grupo 11. Elaboración de produtos de panadaría, confeitaría e pastelería, e de pastas alimenticias:

11.1. Elaboración de pan.

11.2. Elaboración de empanadas.

11.3. Elaboración de produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría.

11.4. Elaboración de pastas alimenticias.

Grupo 12. Elaboración de fariñas.

Grupo 13. Elaboración de chocolate e derivados de cacao.

Grupo 14. Manipulación de produtos vexetais para infusión de uso en alimentación e como condimento de uso en alimentación.

14.1. Elaboración de infusións.

14.2. Elaboración de condimentos.

Grupo 15. Elaboración de aceite de oliva.

Grupo 16. Elaboración de conservas e derivados da helicultura.

Grupo 17. Elaboración de comidas preparadas

## ANEXO II

### **Norma técnica da manteiga 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 manteiga elaborada 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 lle sexan de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración de manteiga artesá.

3. Definicións.

— Manteiga: produto cun contido de materia graxa láctea igual ou superior ao 80% e inferior ao 90%, e contidos máximos de auga do 16% e de materia láctea seca non graxa do 2%.

Poderá utilizarse a mención "tradicional" xunto coa denominación "manteiga" por ser un produto obtido directamente a partir de leite ou de nata.

— Materias graxas lácteas: produtos presentados en forma de emulsión sólida e maleable, principalmente do tipo auga en materia graxa, derivados exclusivamente do leite ou de determinados produtos lácteos, nos que a materia graxa é o compoñente esencial; non obstante, poden conter outras substancias necesarias para a súa fabricación, sempre e cando non se empreguen para substituír total ou parcialmente algún dos compoñentes do leite.

— Nata: produto obtido a partir do leite que se presenta en forma de emulsión do tipo materias graxas en auga cun contido mínimo de materias graxas lácteas do 10%.

#### 4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración da manteiga artesá empregaranse as seguintes materias primas:

- a) Leite cru ou pasteurizado de vaca, ovella ou cabra.
- b) Fermentos lácticos.
- c) Sal (opcional).
- d) Condimentos e alimentos (opcionais).

#### 5. Proceso de elaboración.

As etapas básicas no proceso de elaboración da manteiga artesá son as seguintes:

— Obtención da nata por decantación ou desnatadora. O contido graxo desta crema debe ser do 37% ao 42%. Debe estar libre de defectos de sabor ou aroma.

— Neutralización/maduración. Engadido de fermentos lácteos a temperatura controlada entre 22 °C - 27 °C deixando até 24 horas, que xerarán ácido láctico, e produtos secundarios, responsables de achegar o aroma e a acidez típicos da manteiga.

— Almacenamento/repouso da nata a baixas temperaturas coa finalidade de favorecer a cristalización (opcional).

— Batido e lavado da nata.

— Amasado e escorrido para obter unha manteiga cunha graxa continua.

— Se se opta por salgar a manteiga, realízase mediante a repetición do amasado coa adición de sal. Poderanse incorporar tamén outros condimentos ou alimentos.

— Cocción da manteiga (opcional).

— Envasado e almacenado a temperaturas de refrixeración.

##### 5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquelas prácticas que estean permitidas pola normativa xeral e que non contraveñan o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria nin o establecido nesta norma técnica.

## 5.2. Prácticas prohibidas.

Están prohibidas as seguintes prácticas:

- O uso de aditivos.
- A utilización doutras materias graxas que non sexan as procedentes do leite.

## 5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial das seguintes etapas do proceso produtivo: desnatado do leite, batido, amasado da manteiga, formado de pezas e envasado, sempre e cando estas se leven a cabo mediante operacións de procesado descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, 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 manteiga non supere os 20.000 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.

A manteiga artesá presentarase, con carácter xeral, en papel impermeable e envases metálicos. Poderán ser autorizados pola Agacal outro tipo de materiais para o envasado, sempre que cumpran o carácter singular que establece o Decreto 174/2019 do 19 de decembro.

## 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 manteiga artesá caseira aquela que sexa elaborada por empresas artesanais que utilicen como materia prima 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 elaboradoras de manteiga 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 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.

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre o 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 persoas operadoras 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 incluíra auditorías presenciais e controis documentais para comprobar o cumprimento desta norma técnica e do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, e afectará ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exhibibles 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, poderanse aplicar 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 elaboraranos os 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia.

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Regulamento (UE) 1308/2013 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.
- Regulamento (CE) núm. 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.

– 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 vermú 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 vermú que cumpra as condicións que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os establecidos polo Regulamento (UE) 251/2014 do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, sobre a definición, descrición, presentación, etiquetado e protección das indicacións xeográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e calquera outra lexislación que lle sexa de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

Esta norma regula a elaboración de vermú artesán.

#### 3. Definicións

Vermú: viño aromatizado que sufriu a adición de alcol e no que o sabor característico foi obtido mediante a utilización de substancias adecuadas derivadas de especies de *Artemisia*.

#### 4. Materias primas autorizadas

Na elaboración de vermú artesán, ademais de viño, alcol e artemisa, poderanse empregar auga, edulcorantes e aromatizantes, de acordo cos seguintes procesos:

a) Para a aromatización dos vermús, ademais da artemisa poderanse utilizar herbas aromáticas, especias e produtos alimenticios sápidos.

b) Para a edulcoración autorízanse os produtos seguintes:

— Azucre semibranco, azucre branco, azucre branco refinado, dextrosa, frutosa, de acordo coas definicións do Real Decreto 1052/2003, relativo á regulamentación técnico-sanitaria sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.

— Mosto de uva, mosto de uva concentrado e mosto de uva concentrado rectificadado, tal como se definen nos puntos 10, 13 e 14 do anexo VII, parte II, do Regulamento (UE) num. 1308/2013.

— Azucre caramelizado, que é o produto obtido exclusivamente do quecemento controlado da sacarosa, sen engadir bases, ácidos minerais nin ningún outro aditivo químico.

— Mel, de acordo con a definición da Real Decreto 1049/2003, relativo á Norma de calidade do mel.

c) Para a adición de alcohol están autorizados os produtos seguintes:

— Alcohol etílico de orixe agrícola, tal como se define no Regulamento (UE) núm. 2019/787 incluído o de orixe vitícola.

— Alcohol de viño ou de uvas pasas.

— Destilado de viño ou de uvas pasas.

— Destilado de orixe agrícola, tal como se define no Regulamento (UE) núm. 2019/787.

— Augardente de viño, tal como se define no Regulamento (UE) núm. 2019/787.

— Augardente de bagazo, tal como se define no Regulamento (UE) núm. 2019/787;

## 5. Proceso de elaboración

A elaboración de vermú seguirá as etapas de elaboración seguintes:

— Preparación da mestura aromatizante con alcohol, artemisa e outros ingredientes autorizados. Pódese realizar aplicando un sistema de infusión.

— Maceración desta mesturan durante un tempo variable en función dos botánicos empregados e de acordo co saber facer da persoa artesá.

— Adición de viño, nunha porcentaxe mínima do 75%, tal e como establece a normativa, e posterior maceración por un período mínimo de 2 meses.

— Equilibrado do produto final engadindo outros ingredientes, como auga, azucre ou alcohol.

- Filtrado.
- Embotellamento.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas todas aquelas prácticas que estean permitidas pola normativa xeral e que non contraveñan o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria nin o establecido nesta norma técnica.

### 5.2. Prácticas prohibidas

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

- O uso de aditivos.
- O uso de aromas, definidos no Regulamento (CE) 1334/2008.
- O uso de mesturas aromatizantes que non sexa de elaboración propia.
- A adición de dióxido de carbono.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permítese a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo, 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.

## 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, 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 vermú non sexa superior a 50.000 litros por cada unha das persoas artesás acreditadas.

## 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.

Os envases serán de vidro, cerámica ou *bag in box*. Para outros tipo de envases precísase autorización previa da Agacal.

#### 8. Especificacións para os vermús 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 vermú artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen exclusivamente como materia prima o viño procedente dunha explotación agraria catalogada como prioritaria a cal estea ligada á mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

#### 9. Rastrexabilidade e rexistros

Todas as empresas elaboradoras de vermú 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 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 suministrada 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 no caso de persoas operadoras da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase

a través de entidades independientes 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 elaboraranas os 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Regulamento (UE) 251/2014 do Parlamento Europeo e do Consello, de 26 de febreiro de 2014 sobre a definición, descrición, presentación, etiquetado e protección das indicacións xeográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados

— 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 do vinagre de viño 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 vinagre de viño elaborado cumprindo as condicións que se definen nese decreto e as que se definen nesta norma técnica, así como as recollidas no Real Decreto 661/2012, do 13 de abril, polo que se establece a norma de calidade para a elaboración e a comercialización dos vinagres, e en calquera outra lexislación que lle sexa de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula a elaboración de vinagre de viño artesán en Galicia.

#### 3. Definicións.

— Vinagre: é o líquido apto para o consumo humano resultante da dobre fermentación alcohólica e acética de produtos de orixe agraria.

— Vinagre de viño: é o produto obtido a partir de viño mediante fermentación acética, cunha acidez total, expresada en ácido acético, non inferior a 60 gramos por litro.

— Nai de vinagre (*Mycoderma aceti*): conxunto de microorganismos que dan lugar a unha fermentación acética.

— Grao de acidez dos vinagres: acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.

— Vinagre balsámico: é o produto obtido por adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado ou mosto de uva concentrado rectificadado ao vinagre de viño, dando lugar a un vinagre doce, cun contido mínimo de azucre total de 150 g/l procedente exclusivamente dos mostos indicados.

— Mosto de uva: é o produto líquido obtido de uva fresca de maneira natural ou mediante procedementos físicos. Admítese un grao alcohólico adquirido que non exceda do 1 % vol.

— Vinagre envellecido: é o vinagre sometido a un tempo de envellecemento mínimo de doce meses en recipientes de madeira, cuxa capacidade non exceda de 1.000 litros. No etiquetado poderá figurar a mención "añejo".

#### 4. Materias primas autorizadas.

Na elaboración do vinagre de viño artesán, ademais de viño, poderán utilizarse as seguintes materias primas:

- a) Plantas aromáticas, outras plantas, especias e froitas.
- b) Mosto de uva.
- c) Mosto de uva concentrado.
- d) Mosto de uva concentrado rectificadado.

#### 5. Proceso de elaboración.

A elaboración de vinagre de viño artesán recollerá as seguintes etapas ou fases:

— Fermentación acética e repouso: proceso que se realiza logo de verter viño en barricas de madeira deixando espazo para a súa osixenación de xeito que o alcol do viño queda en contacto co aire favorecendo o desenvolvemento dunhas bacterias e lévedos, entre as que se atopa a *Mycoderma aceti*, nai de vinagre, que consumen o alcol e transfórmano en ácido acético.

— Adición de mosto (para vinagre balsámico), plantas, especias ou froitas (opcional).

— Fase de envellecemento (opcional): operación que consiste en que se desenvolvan, de maneira natural, en barricas de madeira, certas reaccións que lle confiren ao vinagre calidades organolépticas que non tiña anteriormente.

— Realización de trasfegas necesarias durante o proceso de elaboración.

— Filtrado (opcional).

- Embotellamento.

#### 5.1. Prácticas autorizadas.

Considéranse prácticas permitidas na elaboración do vinagre de viño artesán, para os efectos desta norma técnica, as seguintes prácticas:

- A adición de dióxido de xofre e sulfitos (E220, E228) permitidos pola normativa xeral na elaboración de vinagres.
- O uso de froitas ou partes de froitas e plantas, unha vez rematada a fermentación acética.
- A axitación.
- O filtrado empregando coadores ou filtros de membrana ou placas.

#### 5.2. Prácticas prohibidas.

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

- Os tratamentos térmicos, tales como a esterilización, a pasteurización e a refrixeración.
- O tratamento con carbón activo lavado de orixe vexetal para atenuar a súa cor.
- O emprego de bacterias acéticas seleccionadas e cultivadas en estado de pureza.
- A oxidación forzada por medio de aire ou osíxeno puro.
- O emprego de ácido fítico e os seus sales desferrizantes.
- A centrifugación.
- A adición de caramelo líquido.

#### 5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo para a elaboración de vinagre de viño artesán sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesado descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá. En particular, están permitidas as bombas para o trasfego e embotellamento.

Non están permitidos sistemas continuos de aireación forzada.

#### 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 vinagre non supere os 50.000 litros por cada persoa acreditada como artesá con que conte a 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.

Os envases serán con carácter xeral de vidro. Non obstante, permitiranse outros envases conforme a normativa aplicable cando o vinagre teña como destino a industria conserveira, o canal horeca e as colectividades.

#### 8. Especificacións para o vinagre de viño artesán caseiro.

De acordo co establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, será vinagre de viño artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen como materia prima o viño elaborado con uvas procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria a cal estea ligada á mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

#### 9. Rastrexabilidade e rexistros.

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

Levarán un rexistro actualizado de provedores e 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 que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao 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 do que forman parte, identificará sempre o produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse 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 devandito 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 persoas operadoras 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 realizaranse 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

## 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións aos produtores aos 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, poderán aplicarse guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías elaboraranas os 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

## 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real Decreto 661/2012, do 13 de abril, polo que se establece a norma de calidade para a elaboración e a comercialización dos vinagres.
- 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 V

### **Norma técnica de licores, augardentes e outras bebidas espirituosas 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 bebidas espirituosas elaboradas cumprindo as condicións que se definen nese decreto e

nesta norma técnica, así como os establecidos polo Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de abril de 2019 sobre a definición, designación, presentación e etiquetado das bebidas espirituosas, a utilización dos nomes das bebidas espirituosas na presentación e etiquetado doutros produtos alimenticios, a protección das indicacións xeográficas das bebidas espirituosas e a utilización de alcohol etílico e destilados de orixe agrícola nas bebidas alcohólicas; polo Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, polo que se establecen normas complementarias para a produción, designación, presentación e etiquetado de determinadas bebidas espirituosas e por calquera outra lexislación que lle sexa de aplicación.

## 2. Ámbito de aplicación

Esta norma regula a elaboración de bebidas espirituosas artesás.

De acordo co especificado na liña a) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, as bebidas espirituosas artesás que se produzan en Galicia que sexan susceptibles de ser amparadas por unha indicación xeográfica, necesariamente deberán cumprir os seus requisitos e estar acollidos a ela, ademais de cumprir os establecidos nesta norma técnica.

## 3. Definicións

— Bebida espirituosa: a recollida no artigo 2 do Regulamento (UE) 2019/787, do Parlamento Europeo e do Consello.

— Aromatizar: engadir aromas ou produtos alimenticios sápidos na produción de bebidas espirituosas mediante un ou máis dos seguintes procesos: adición, infusión, maceración, fermentación alcohólica ou destilación de alcohol, en presenza dos aromas ou dos produtos alimenticios sápidos.

## 4. Materias primas autorizadas

Están autorizadas todas as materias primas recollidas no Regulamento (UE) 2019/787, do Parlamento Europeo e do Consello, salvo ás sinaladas nas prácticas prohibidas.

## 5. Proceso de elaboración

A elaboración de bebidas espirituosas artesás seguirá as etapas recollidas no Regulamento (UE) 2019/787, do Parlamento Europeo e do Consello.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas todas aquelas prácticas que estean permitidas pola normativa xeral e que non contraveñan o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria nin o establecido nesta norma técnica. En particular, está autorizado o uso de aromas naturais e, no caso do licores, o uso de caramelo e azafrán.

## 5.2. Prácticas prohibidas

Prohíbense, especificamente, as seguintes prácticas:

- O uso de aditivos e coadxuvantes.
- O uso de aromas que non sexan naturais.
- A destilación mediante procesos continuos para as bebidas destiladas.

## 5.3. Posibilidades de mecanización

Permítese a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo, 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.

Os aparellos utilizados na destilación poderán ser os tradicionais alambique ou alquitara, ou calquera outro de queamento por vapor de auga que permita obter destilados de calidade.

## 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, 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 bebidas espirituosas non sexa superior a 50.000 litros por cada unha das persoas artesás acreditadas.

## 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.

Os envases serán de vidro ou cerámica. Poderanse admitir outros materiais nos envases con autorización previa da Agacal. En calquera caso, non se admitirá o uso de envases de plástico.

#### 8. Especificacións para as bebidas espirituosas 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 bebidas espirituosas artesás da casa aquelas obtidas por empresas artesanais que utilicen exclusivamente como materia prima básica do alcohol a que proceda dunha explotación agraria catalogada como prioritaria á cal estea ligada a mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

Ademais, para considerarse bebidas espirituosas caseiras, a destilación deberá facerse no obradoiro da empresa artesanal.

#### 9. Rastrexabilidade e rexistros

Todas as empresas elaboradoras de bebidas espirituosas artesás 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 suministrada 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 persoas operadoras 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.

— Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

— Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de abril de 2019 sobre a definición, designación, presentación e etiquetado das bebidas espirituosas, a utilización dos nomes das bebidas espirituosas na presentación e etiquetado doutros produtos alimenticios, a protección das indicacións xeográficas das bebidas espirituosas e a utilización de alcol etílico e destilados de orixe agrícola nas bebidas alcólicas.

— Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, polo que se establecen normas complementarias para a produción, designación, presentación e etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.

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

— Regulamento (CE) 1334/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, de 16 de decembro de 2008 , sobre os aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados nos 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 VI

### **Norma técnica do vinagre de sidra 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 vinagre de sidra elaborado de acordo coas condicións que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os establecidos polo Real Decreto 661/2012, do 13 de abril,

polo que se establece a norma de calidade para a elaboración e a comercialización dos vinagres e calquera outra lexislación que lle sexa de aplicación.

## 2. Ámbito de aplicación

Esta norma regula a elaboración do vinagre de sidra artesán.

## 3. Definicións

— Vinagre: é o líquido apto para o consumo humano resultante da dobre fermentación alcohólica e acética de produtos de orixe agraria.

— Vinagre de sidra: é o produto obtido a partir de sidra, mediante fermentación acética.

— Mosto natural de mazá: é o produto obtido da moenda, maceración ou prensado de mazás ou da súa polpa, colleitadas no momento óptimo de maduración e mentres non iniciase a fermentación.

— Sidra natural: é o produto resultante da fermentación do mosto natural de mazá, cuxo contido en gas carbónico e azucres ten, exclusivamente, orixe endóxena. 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.

— Nai de vinagre (*Mycoderma aceti*): conxunto de microorganismos que dan lugar a unha fermentación acética.

— Grao de acidez dos vinagres: acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.

— Vinagre balsámico de sidra: é o produto obtido por adición de zume concentrado de mazá ao vinagre de sidra, dando lugar a un vinagre doce cun contido mínimo de azucre total de 150 g/l, procedente exclusivamente do zume concentrado de mazá.

— Vinagre envellecido: é o vinagre sometido a un tempo de envellecemento mínimo de doce meses en recipientes de madeira, cuxa capacidade non exceda de 1.000 litros. No etiquetado poderá figurar a mención "añejo".

## 4. Materias primas autorizadas

Na elaboración do vinagre de sidra artesán ademais de sidra natural, poderán utilizarse as seguintes materias primas:

- a) Mosto ou zume de mazá.

- b) Zume concentrado de mazá para o caso de vinagre balsámico.
- c) Plantas aromáticas, outras plantas, especias e froitas.

## 5. Proceso de elaboración

A elaboración de vinagre de sidra artesán recollerá as seguintes etapas ou fases:

— Fermentación acética e repouso: proceso que se realiza logo de verter sidra en barricas de madeira deixando espazo para a súa osixenación de xeito que o alcol de sidra queda en contacto co aire favorecendo o desenvolvemento dunhas bacterias e lévedos, entre as que se atopa a *Mycoderma aceti*, nai de vinagre, que consumen o alcol e transfórmano en ácido acético.

— Adición de mosto de mazá (para vinagre balsámico), plantas, especias ou froitas (opcional).

— Fase de envellecemento (opcional): operación que consiste en que se desenvolvan, de maneira natural, en barricas de madeira certas reaccións que lle confiren ao vinagre calidades organolépticas que non tiña anteriormente.

- Realización de trasfegas necesarias durante o proceso de elaboración.
- Filtrado (opcional).
- Embotellamento.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Considéranse prácticas permitidas na elaboración do vinagre de sidra artesán, para os efectos desta norma técnica, as seguintes prácticas:

— A adición de dióxido de xofre e sulfitos (E220, E228) permitidos pola normativa xeral na elaboración de vinagres.

— O uso de froitas ou partes de froitas e plantas, unha vez rematada a fermentación acética.

- A axitación.
- O filtrado empregando coadores ou filtros de membrana ou placas.

### 5.2. Prácticas prohibidas

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

— Os tratamentos térmicos, tales como a esterilización, a pasteurización e a refrixeración.

- O tratamento con carbón activo lavado de orixe vexetal para atenuar a súa cor.
- O emprego de bacterias acéticas seleccionadas e cultivadas en estado de pureza.
- A oxidación forzada por medio de aire ou osíxeno puro.
- O emprego de ácido fítico e os seus sales desferrizantes.
- A centrifugación.
- A adición de caramelo líquido.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo para a elaboración de vinagre de sidra artesán sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesado descontínuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá. En particular, están permitidas as bombas para o trasfego e embotellamento.

Non están permitidos sistemas continuos de aireación forzada.

### 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 vinagre de sidra sexa igual ou inferior a 20.000 litros por cada persoa acreditada como artesá con que conte a 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.

Os envases serán con carácter xeral de vidro. Non obstante, permitiranse outros envases conforme a normativa aplicable cando o vinagre teña como destino a industria conserveira, o canal horeca e as 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 vinagre de sidra artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen como materia prima a sidra elaborada con mazás procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria a cal estea ligada á mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

## 9. Rastrexabilidade e rexistros

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

Levarán un rexistro actualizado de provedores e 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 que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao 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 do que forman parte, identificará sempre o produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse 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 devandito 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 persoas operadoras 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 realizaranse 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións aos produtores aos 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, poderán aplicarse 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

— Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

— Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

— Real Decreto 661/2012, do 13 de abril, polo que se establece a norma de calidade para a elaboración e a comercialización dos vinagres.

— 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 de zumes 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 zumes elaborados de acordo coas condicións que se establecen nese decreto e as que se definen nesta norma técnica, así como as exixidas no Real decreto 781/2013, do 11 de outubro, polo que se establecen normas relativas á elaboración, composición, etiquetaxe, presentación e publicidade dos zumes de froitas e doutros produtos similares destinados á alimentación humana; no Real decreto 667/1983, do 2 de marzo, polo que se aproba a Regulamentación Técnico—sanitaria para a elaboración e venda de zumes de froitas e doutros vexetais e dos seus derivados; e na restante normativa que lle resulte de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración de zumes artesáns de froitas e doutros vexetais, e dos seus derivados.

#### 3. Definicións

— Froitas: son todas as froitas, incluíndo os tomates para a presente norma. A froita estará en bo estado, debidamente madura e fresca ou conservada mediante procedementos físicos ou por tratamentos, incluídos os tratamentos posteriores á colleita aplicados de conformidade coa lexislación da Unión Europea.

— Zumes: son os líquidos obtidos mecanicamente a partir de froitas e vexetais sans, limpos e maduros, clarificados ou non por procedementos mecánicos ou encimáticos, fermentables, pero non fermentados, con cor, aroma e sabor típicos do froito ou vexetal do que procedan.

Inclúense tamén, os obtidos a partir de zumes concentrados, por restitución da auga e do aroma extraídos, e con características organolépticas e analíticas equivalentes ás definidas no parágrafo anterior.

— Mesturas de zumes de froitas e/o vexetais: son as procedentes das mesturas de zumes de froitas e/ou vexetais, en calquera proporción.

— Zumes concentrados: son os produtos obtidos a partir de zumes de froitas ou de vexetais, por eliminación, por procedementos físicos, dunha parte da súa auga de constitución. Cando o produto se destine ao consumo directo, logo de dilución, a concentración será do 50 por 100 (unha a dúas) ou superior.

— Polpas ou purés: son os produtos procedentes da moenda das partes comestibles de froitas ou vexetais, lavados, sans e maduros, conservados exclusivamente por procedementos físicos.

— Néctar: son os produtos fermentables, pero non fermentados, obtidos por adición de auga e azucres e/ou de mel aos zumes, ás súas mesturas, polpas e concentrados, e conformes ao establecido na lexislación vixente.

#### 4. Materias primas autorizadas

a) Froitas, verduras e outros vexetais.

b) Os azucres definidos no Real decreto 1052/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Regulamentación técnico—sanitaria sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.

c) Mel.

d) Polpa ou células. Os produtos obtidos da parte comestible de froita da mesma especie sen eliminar o zume. Ademais, no referente aos cítricos, a polpa e as células son os sacos de zume obtidos do endocarpo.

e) Sal, especias e herbas aromáticas nas condicións recollidas nas prácticas autorizadas.

O uso destes ingredientes axustarase ao establecido no Real decreto 667/1983, do 2 de marzo e no Real decreto 781/2013, do 11 de outubro.

## 5. Proceso de elaboración

— Selección de froita, verdura e outros vexetais en bo estado e eliminación de elementos estraños.

— Lavado e preparado do produto. Separación das partes que non se empregan para o zume, utilizando diferentes técnicas, segundo proceda: pelar, despebitar, desbagar, etc.

— Triturado, se procede.

— Prensado, espremido ou licuado.

— Peneirado/filtrado (opcional).

— Envasado, tratamento térmico, que poderá ser algún dos seguintes: refrixeración, pasteurización, esterilización ou conxelación.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas todas aquelas prácticas que estean permitidas pola normativa xeral e que non contraveñan o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria nin o establecido nesta norma técnica.

### 5.2. Prácticas prohibidas

Quedan prohibidas expresamente as seguintes prácticas:

— A utilización de zumes concentrados que non fosen elaborados pola propia empresa operadora.

— 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.

— A adición de polpa doutra froita diferente á que o zume indica na súa etiquetaxe, presentación e publicidade.

— A liofilización.

— O tratamento das materias primas con anhídrido sulfuroso gasoso ou en disolución.

No caso dos cítricos, excepto na lima, o zume de froitas non poderá proceder dunha parte que non sexa o endocarpo.

Cando os zumes se obteñan a partir de froitas que inclúan pebidas, sementes e peles, non se incorporarán no zume partes ou compoñentes delas. Isto non se aplicará aos casos en que as partes ou os compoñentes das pebidas, das sementes ou da pel non poidan eliminarse mediante as boas prácticas de fabricación.

### 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. A selección da materia prima, así como o envasado dos produtos, deberanse realizar de forma manual.

En particular, permítese a seguinte maquinaria: lavadora, trituradora, muíño, prensa, espremador, tamizador, licuadora, envasadora, pasteurizadora e autoclave.

### 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 zumes sexa inferior a 50.000 litros por cada unha das persoas artesás acreditadas 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.

Deberanse empregar envases apropiados, ríxidos ou non, que garantan un peche hermético e non interfiran nas calidades organolépticas.

Os zumes obxecto desta norma presentaranse, con carácter xeral, en envases de vidro. Só excepcionalmente se aceptarán outro tipo de envases, incluíndo os de plástico, cando algún procedemento artesanal así o requira e baixo autorización expresa da Agacal.

#### 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 zume artesán da casa ou caseiro aquel obtido por empresas artesanais que utilicen como materia prima as froitas e/ou vexetais procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria, a cal estea ligada á mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

#### 9. Rastrexabilidade e rexistros

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

Levarán un rexistro actualizado de provedores 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 que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao 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 do que forman parte, identificará sempre o produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas), e a partir do devandito código deberán poderse 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 devandito 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 artesán, 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 persoas operadoras 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 realizaranse 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións aos produtores aos que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, poderanse aplicar 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, poderán aplicarse guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías as elaborarán os 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

## 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real decreto 781/2013, do 11 de outubro, polo que se establecen normas relativas á elaboración, composición, etiquetaxe, presentación e publicidade dos zumes de froitas e doutros produtos similares destinados á alimentación humana.
- Real Decreto 667/1983, do 2 de marzo, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e venda de zumes de froitas e doutros vexetais e dos seus derivados.
- 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 do hidromel 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 hidromel 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 e o envasado de hidromel artesán.

### 3. Definicións

— Mel: 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.

— Mosto de hidromel: produto obtido da mestura e maceración de auga e mel, mentres non iniciase a fermentación.

— Hidromel: bebida fermentada a base de auga e mel. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido non será superior a 15% vol.

### 4. Materias primas autorizadas

Na elaboración e no envasado de hidromel artesán, ademais de mel e auga, poderanse empregar os seguinte ingredientes:

- a) Froitas e zumes de froitas.
- b) Especies ou condimentos aromáticos que se poden introducir de maneira directa ou en infusión en frío.
- c) Outros produtos de orixe vexetal.
- d) Lévedo.
- e) Pole.

### 5. Proceso de elaboración

As etapas básicas no proceso de elaboración e o envasado de hidromel artesán son as seguintes:

- Selección e acondicionado das distintas materias primas.
- Preparación do mosto, que se pode facer a través dunha das seguintes opcións:
  - Mestura de auga e mel, que pode realizarse en frío ou logo do quecemento da auga a engadir para facilitar a disolución do mel.
  - Mesturar o mel e a auga nun recipiente e levar a cocción da mestura durante 30 minutos entre 60 °C — 65 °C, e remexer ata conseguir o mosto. A espuma xerada durante este proceso debe retirarse.

- Opcionalmente, poderanse engadir outros ingredientes facultativos como: especias, plantas, infusións e zumes de froitas.

- Arrefriado do mosto cando sexa necesario: procédese a arrefriar o mosto o antes posible para evitar contaminacións, a unha temperatura por baixo de 25 °C.

- Osixenación do mosto.

- Unha vez rematado o proceso de cocción e arrefriado, o mosto pásase a un fermentador e engádese, se procede, o lévedo.

- Fermentación: déixase fermentar cunha temperatura constante entre 15°C – 25°C.

- No caso de hidromeles con gas poderase embotellar antes da finalización da fermentación ou engadir mel para provocar unha segunda fermentación unha vez embotellado.

- Trásfegas, as que sexan necesarias.

- Clarificación, opcionalmente, empregando medios físicos.

- Maduración, se procede.

- Filtrado, se procede, empregando coadores ou filtros de membrana ou placas.

- Embotellamento.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas todas aquelas prácticas que estean permitidas pola normativa xeral e que non contraveñan o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, nin o establecido nesta norma técnica. En particular, están autorizados os tratamentos de refrixeración.

### 5.2. Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- A adición de azucre.

- A adición doutras bebidas fermentadas ou bebidas espirituosas.

- A adición de anhídrido carbónico.

- A incorporación doutros ingredientes nunha cantidade que supere a cantidade de mel empregada.

— A adición de anhídrido sulfuroso.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo, sempre e cando estas se leven a cabo mediante operacións de procesado descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, 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 hidromel non supere os 10.000 litros 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.

O envasado será en recipientes de vidro ou cerámica.

### 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 hidromel artesán caseiro aquel que sexa elaborado por empresas artesanais que utilicen como materia prima o mel procedente dunha explotación agraria catalogada como prioritaria a cal estea ligada á mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

### 9. Rastrexabilidade e rexistros

Todas as empresas elaboradoras e envasadoras de hidromel 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 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 suministrada e o lote a que pertencen.

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote de que forman parte, identificará sempre o 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 primeiro destino 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 persoas operadoras 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos exhibibles 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, poderanse aplicar 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das empresas en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

## 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- 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.
- 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 do pan 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 pan elaborado de acordo coas condicións que se establecen nese decreto e as que se definen nesta norma técnica así como as exixidas polo Real Decreto 308/2019, do 26 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o pan e na restante normativa que lle resulte de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

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

De acordo co especificado na letra a) do artigo 6.2 do Decreto 174/2019, polo que se regula en Galicia a artesanía alimentaria, no caso de que os pans artesáns se correspondan coas modalidades amparadas polas indicacións xeográficas protexidas Pan Galego ou Pan de Cea, necesariamente deben estar acollidos a estas denominacións de calidade.

#### 3. Definicións

— Pan: pan, sen outro cualificativo, é o produto resultante da cocción dunha masa obtida pola mestura de fariña e auga, con ou sen adición de sal, fermentada coa axuda de fermento de panificación ou masa nai.

— Pan común: é o pan definido no anterior parágrafo de definición do pan, de consumo habitual nas vinte e catro horas seguintes á súa cocción, elaborado con fariña ou fariña integral de cereais. Poderá incorporar na súa composición farelo de cereais.

— Pan especial: é o pan non incluído na definición de pan común, que reúna algunha das condicións seguintes:

##### a) Pola súa composición:

- Que se incorporase unha fariña tratada, definida na lexislación vixente.
- Que se incorporase calquera ingrediente, de acordo co artigo 11.3 do RD 308/2019, que estea permitido na presente norma.

b) Pola súa elaboración: Que se incorporase na elaboración un procedemento tecnolóxico especial, diferente dos empregados habitualmente para a elaboración do pan común, como é o relado, cocido en molde, con formas especiais ou con escaldado parcial das fariñas, entre outros.

— Pan precocido: é a masa cuxa cocción foi interrompida antes de chegar á súa finalización, someténdose posteriormente a un proceso de ultraconxelación.

— Masa nai de cultivo: é a masa activa composta por fariña de trigo ou outro cereal, ou mesturas delas, e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación espontánea acidificante cuxa función é asegurar a fermentación da masa de pan. A masa nai contén unha microflora acidificante constituída esencialmente por bacterias lácticas e lévedos espontáneos.

Así mesmo, pode deshidratarse se logo de hidratala contén unha flora viva de bacterias lácticas e lévedos que asegure a fermentación da masa de pan.

— Masa enriquecida: é aquela que pode incorporar ingredientes graxos (aceites ou manteigas), lácteos, azucre ou ovos.

— Conxelación: proceso mediante o cal a temperatura do alimento acadaba valores de temperatura iguais ou inferiores a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

— Ultraconxelación: proceso de conxelación rápida que permite rebordar tan rapidamente como sexa necesario en función da natureza do produto a zona máxima de cristalización. A temperatura dos produtos en todas as súas partes, tras a estabilización térmica, manterase en valores iguais ou inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### 4. Materias primas autorizadas

4.1. Materias primas básicas: fariña, auga, fermento de panificación ou masa nai e sal. A fariña non poderá conter aditivos.

#### 4.2. Ingredientes do pan común:

Ademais das materias primas básicas, no pan común poderanse utilizar como ingredientes farelo así como sémolas, grans cocidos e grans enteiros, no caso do pan integral.

O contido máximo de sal permitido no pan común, como produto acabado, debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por quilogramo de pan ou o correspondente 0,52 g de sodio por 100 g de pan) se se analiza mediante determinación de cloruros ou de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g

de sal por quilogramo de pan ou o correspondente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), se se analiza mediante determinación de sodio total.

4.3. Ingredientes dos pans especiais: permítese a incorporación á masa panaria, ademais dos indicados para o pan común, os ingredientes seguintes, sen ser limitativa a relación:

a) Leite enteiro, concentrado, condensado, en po, total ou parcialmente desnatado, ou soro lácteo en po.

b) Ovos e ovoprodutos.

c) Fariñas de grans ou sementes procedentes de plantas distintas aos cereais.

d) Azucres comestibles e mel.

e) Graxas e aceites comestibles, a excepción das graxas vexetais hidroxenadas (por exemplo, margarinas ou outras graxas vexetais hidroxenadas).

f) Cacao, especias, condimentos e sementes.

g) Pasas, froitas ou outros vexetais, preparados ou condimentados.

4.4. Permítese como coadxuvantes de panificación os aceites comestibles e cera de abellas para desmoldear.

## 5. Proceso de elaboración

O proceso de elaboración respectará o método tradicional, de maneira que a maioría das operacións se realicen de forma manual. Constará das seguintes fases:

— Amasado: Nesta fase, que pode ser manual ou mecánica, mestúranse todos os ingredientes.

No pan común, habitualmente, colócase a fariña na artesa ou na amasadora mecánica e engádeselle a mestura de auga, sal e masa nai. Para facilitar a fermentación pódense engadir fermentos que conteñan microorganismos propios da fermentación do pan (*Saccharomyces cerevisiae*). O tempo de amasado, máis longo que o habitual nos pans industriais, dependerá do tipo de amasadora.

— Repouso en bloque (repouso da masa sen dividir). Esta fase durará un mínimo de 60 minutos, salvo para o caso dos pans enriquecidos, no que poderá ser menor.

— División: Nesta etapa, a masa divídese en porcións, que frecuentemente adoptan a forma de bólas (boleado) e que se adoitan deixar un tempo en repouso antes de darlles a forma definitiva en función do formato que se pretenda elaborar.

- Repouso en bóla (opcional).
- Formado: realízase de xeito manual. Nesta fase dásele á masa algún dos formatos característicos que tradicionalmente se utilizan para os distintos pans artesáns.
- Repouso en peza (opcional).
- Cocción: A duración da cocción é longa, tanto máis canto maior é o tamaño da peza. O tipo de forno utilizado será de soleira refractaria. A temperatura de cocción estará entre 180 °C e 270 °C. Poderanse utilizar outro tipo de forno (aire ou convección) para masas enriquecidas.
- Arrefriamento: as pezas de pan, unha vez sacadas do forno, deben arrefriar antes de proceder ao seu envasado e/ou expedición.
- Envasado e/ou etiquetaxe, se procede.

#### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas as seguintes prácticas:

- A utilización de fariñas de malte, exclusivamente no caso dos pans especiais.
- Para controlar os tempos de fermentación da masa, poderán utilizarse equipos de frío.
- Permítese a conxelación da masa en calquera das etapas do proceso produtivo da elaboración.
- Permítese empregar a ultraconxelación do pan precocido para a súa comercialización.

#### 5.2. Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- Emprego de gases de envasado para a súa comercialización.
- O uso de máquinas de división volumétricas.
- A adquisición para o seu uso de produtos semielaborados: masas preparadas, precocidas ou conxeladas.
- O emprego de glute de trigo seco ou húmido como ingrediente.
- A utilización de aditivos, salvo aqueles que formen parte dos produtos incorporados como ingredientes, logo da autorización da Agacal.

#### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo: mestura, batido e amasado dos ingredientes (amasadora), divisora hidráulica e envasado, sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesado discontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa da artesá ou do artesán. O formado das pezas, a súa decoración, así como o acabado dos produtos, deberá realizarse 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 pan sexa inferior a 400.000 euros por cada unha das persoas artesás acreditadas.

#### 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.

Os materiais serán adecuados para favorecer unha correcta ventilación, conservación e transporte do produto.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderá venderse sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme a esta norma que teñan a consideración de artesáns, deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos, de modo que non dean lugar a confusión e que non poidan identificarse 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 pan artesán da casa ou caseiro aquel obtido por empresas artesanais que utilicen como materia prima os cereais 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 pan artesán, deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de provedores 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 que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao que pertence.

Disporán de fichas técnicas de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre a produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse 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 devandito 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 persoas operadoras 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 realizaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

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

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás persoas produtoras ás 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, poderán aplicarse 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real Decreto 308/2019, do 26 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o pan.
- 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 da empanada 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 empanada elaborada 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 lle sexan de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

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

#### 3. Definicións

– Masa nai de cultivo: é a masa activa composta por fariña de trigo ou outro cereal, ou mestura delas, e auga, con ou sen adición de sal, sometida a unha fermentación espontánea acidificante cuxa función é asegurar a fermentación da masa de pan. A masa nai contén unha microflora acidificante constituída esencialmente por bacterias lácticas e lévedos espontáneos. Así mesmo, pode deshidratarse se logo de hidratala contén unha flora viva de bacterias lácticas e lévedos que asegure a fermentación da masa de pan.

– Masa gramada: é a masa que, unha vez fermentada, se volve amasar con graxas ou aceites comestibles. Tamén se pode empregar a graxa ou aceite sobrante da zaragallada.

– Zaragallada: é a mestura de diferentes alimentos empregados para a elaboración das empanadas que se utiliza para o recheo da masa.

– Conxelación: proceso mediante o cal a temperatura do alimento acada valores de temperatura iguais ou inferiores a -18 °C.

– Ultraconxelación: proceso de conxelación rápida que permite rebordar tan rapidamente como sexa necesario en función da natureza do produto a zona máxima de cristalización. A temperatura dos produtos en todas as súas partes, tras a estabilización térmica, manterase en valores iguais ou inferiores a -18°C.

— Gases de envasado: aqueles gases distintos do aire, introducidos nun recipiente antes ou despois de colocar nel un produto alimenticio ou mentres se coloca co fin dunha mellor conservación.

#### 4. Materias primas autorizadas

Os ingredientes da empanada artesá serán:

- a) Fariña dalgún ou varios dos seguintes cereais: trigo, centeo, millo e espelta.
- b) Masa nai e/ou lévedo fresco ou liofilizado.
- c) Auga potable.
- d) Sal común de uso alimentario.
- e) Graxas e aceites comestibles: graxa de porco, manteiga, aceite de oliva ou de xirasol.
- f) Cebola fresca.
- g) Produtos alimentarios frescos e/ou conxelados: carnes, peixes, mariscos, setas, algas, verduras, hortalizas distintas da cebola, lácteos, ovos, entre outros (opcional).
- h) Conservas de peixe e marisco ao natural ou en aceite de oliva ou xirasol (sen salsas) (opcional).
- i) Conservas vexetais ao natural e produtos desecados de orixe vexetal distintos da cebola (opcional).

#### 5. Proceso de elaboración

O proceso de elaboración respectará o método tradicional, de maneira que a maioría das operacións se deben realizar de forma manual. Constará das seguintes fases:

— Amasado: nesta fase, que pode ser manual ou mecánica, mestúranse todos os ingredientes da masa. Habitualmente colócase a fariña na artesa ou na amasadora mecánica e engádeselle a mestura de auga, sal, lévedo e calquera outro ingrediente permitido. Tamén se poden engadir graxas e aceites admitidos se se quere facer a masa gramada.

— División, boleado e repouso: nesta fase, a masa divídese en porcións que, frecuentemente, adoptan a forma de bólas (boleado) e que se adoitan deixar un tempo en repouso antes de facer o laminado. Esta fase durará como mínimo 30 minutos.

— Laminado: proceso mediante o cal se dá á masa a forma de lámina para facer a base e a tapa da empanada. No caso da masa de fariña de millo non se fai laminado e a masa pásase directamente aos moldes, adquirindo a súa forma.

— Recheo coa zaragallada: fase que consiste no recheo manual da masa coa mestura de diferentes alimentos cociñados na propia instalación coas graxas e aceites admitidos.

— Peche e acabado: acción pola que se procede a unir a base coa tapa para selar a masa, realizando un trenzado perimetral así como a súa decoración de forma manual.

— Cocción: operación que se realiza despois do peche e acabado, e logo da introdución no forno.

— Arrefriamento: operación necesaria no caso de que o produto vaia ser envasado para a súa comercialización.

#### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas as seguintes prácticas:

— Para controlar os tempos de fermentación da masa, poderán utilizarse equipos de frío, sempre e cando a temperatura da masa non baixe de 0 °C. .

— Empregar a ultraconxelación na empanada cociñada ou precociñada para a súa comercialización. Recoméndase que a ultraconxelación se realice a temperaturas de ata -40 °C e nun tempo máximo de 120 minutos. De acordo coa normativa xeral de aplicación, nas empanadas nas que se empregue a ultraconxelación deberase indicar na súa etiquetaxe que se someteron a este proceso.

— O uso de gases de envasado para a súa conservación. De acordo coa normativa xeral de aplicación, nas empanadas nas que se empreguen gases de envasado deberase indicar na súa etiquetaxe que foron sometidas a este proceso.

#### 5.2. Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

— A conxelación do produto final para a súa poeterior comercialización.

— A utilización de cebola conxelada ou en conserva.

— A utilización de aditivos, salvo aqueles que formen parte dos produtos incorporados como ingredientes, logo da autorización da Agacal.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo: mestura, batido e amasado dos ingredientes (amasadora), laminado, división e envasado, sempre e cando esta se leve a cabo mediante operacións de procesado discontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá. O recheo peche e acabado da empanada deberá realizarse, 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 empanadas sexa inferior a 200.000 euros por cada unha das persoas artesás acreditadas.

### 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. Ademais, deberanse utilizar materiais adecuados para favorecer unha correcta ventilación, conservación e transporte do produto.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderá venderse sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme a esta norma que teñan a consideración de artesáns, deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos, de modo que non dean lugar a confusión e que non poidan identificarse 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 empanadas artesás caseiras aqueles 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.

Dada a gran variedade de tipos de empanada, para estes efectos só se considerarán como ingredientes fundamentais o cereal para a fariña e a cebola.

#### 9. Rastrexabilidade e rexistros

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

Levarán un rexistro actualizado de provedores 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 que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao que pertence.

Disporán de fichas técnicas de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre o produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse coñecer que materias primas o compoñen (e á súa vez, os códigos de lote destas últimas) así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao devandito 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 persoas operadoras 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 realizaranse 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións aos produtores aos 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, poderán aplicarse guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías elaboraranas os 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real Decreto 308/2019, do 26 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o pan.
- 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 da fariña 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 fariña elaborada 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 o Real Decreto 677/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade para as fariñas, as sémolas e outros produtos de moenda dos cereais e calquera outra lexislación vixente que lle sexa de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

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

#### 3. Definicións

– Moenda: é a operación mediante a cal os grans de cereais son triturados e reducidos a partículas de diversos tamaños.

– Grao de extracción: son os quilogramos de fariña, dunhas características determinadas, que se obteñen da moenda de 100 kg de grao de cereal limpo, referidos ambos produtos á mesma porcentaxe de humidade.

– Fariña: é o produto obtido da moenda de gran do cereal e constituído, principalmente polo endospermo cunha granulometría tal que o 90% das súas partículas pase a través dun tamiz de 180 micras de luz de malla, a excepción da fariña de trigo morena, no que pasan como máximo o 80% das partículas.

– Farelo: é o produto resultante do proceso de moenda procedente das capas externas ou cubertas do gran do cereal, que quedan despois de extraer a fariña ou sémola.

- Fariña integral: é o produto resultante da moenda do gran de cereal sendo a súa composición a que corresponde coa do gran de cereal íntegro.

#### 4. Materias primas autorizadas

A materia prima son os grans dos cereais, que deberán ser sans, leais e comerciais, exentos de cheiros estraños e depredadores vivos en todas as súas fases de desenvolvemento.

A humidade dos grans será menor ou igual ao 15% no momento da recepción da mercadoría.

#### 5. Proceso de elaboración

O proceso de elaboración respectará o método tradicional da moenda en muíños de pedra e constará das seguintes fases:

- Moenda.
- Peneirado: Fase opcional en función do produto que se queira obter, que pode ser fariña ou fariña integral.
- Mestura de fariñas, se procede.
- Depósito: momento no que a fariña moída pode depositarse antes do seu pesado e envasamento en recipientes ou contedores que garantan a frescura e calidade libre de olores.
- Pesado e envasado: fase final na que se fai o envasado, sempre en sacos ou outros recipientes de papel que garantan a boa conservación.

##### 5.1. Prácticas autorizadas

As prácticas autorizadas son as propias do proceso de moenda:

- Limpeza do cereal antes da moenda, a través de sistemas mecánicos ou manuais que garantan a eliminación de impurezas e materia inapropiada (po, terra, pedras, metais, etc).

##### 5.2. Prácticas prohibidas

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

- Durante a moenda a fariña non debe estar sometida a temperaturas superiores a 45 °C.
- O emprego de aditivos.

- Utilización de grans cunha humidade superior ao 15%.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

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

Só se poderán utilizar os muíños de pedra para a elaboración de fariña 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 fariñas sexa inferior a 200.000 euros por cada unha das persoas artesás acreditadas.

### 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. Empregaranse ademais materiais adecuados para favorecer unha correcta ventilación, conservación e transporte do produto.

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, o produto poderá envasarse no lugar de venda a petición do consumidor.

En todo caso, os produtos elaborados conforme a esta norma que teñan a consideración de artesáns, deberán estar identificados e diferenciados doutros produtos, de modo que non dean lugar a confusión e que non poidan identificarse 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 fariña artesá da casa aquela obtida por empresas artesanais que utilicen como materia prima os cereais 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 fariñas, deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de provedores e deberán, así mesmo, dispor das fichas técnicas ou especificacións correspondentes ao cereal que utilicen e levar ao día un rexistro de entradas destas no que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome do cereal en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao que pertence.

Disporán de fichas técnicas de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre o produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse coñecer que cereal ou cereais o compoñen (e á súa vez, os códigos de lote destes últimos) así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao devandito 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 persoas operadoras 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións aos produtores aos 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, poderán aplicarse guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías elaboraranas os 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real Decreto 677/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade para as fariñas, as sémolas e outros produtos de moenda dos cereais.
- 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 XII

### **Norma técnica das conservas e derivados da helicultura 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 as conservas e derivados da helicultura elaborados de acordo coas condicións que se establecen nese decreto e as que se recollen nesta norma técnica así como as establecidas pola lexislación vixente que lle sexan de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración de conservas e derivados da helicultura artesáns.

#### 3. Definicións

– Explotación helicícola: instalacións dedicadas á cría e/ou engorde de caracois con destino a consumo humano e á obtención doutros produtos da helicultura.

– Caracois: moluscos gasterópodos terrestres das especies *Helix pomatia linné*, *Helix aspersa Muller*, *Helix aspersa máxima* e *Helix lucorum*, e das especies pertencentes á familia dos Acatínidos.

– Alevín: caracol inmaturo dende o seu nacemento ata a fase de recría.

– Parental: caracol adulto, sexualmente maduro, dedicado á reprodución.

– Conxelación: proceso mediante o cal a temperatura do alimento acada valores de temperatura iguais ou inferiores a -18°C.

#### 4. Materias primas autorizadas

Na elaboración de conservas e derivados da helicultura, ademais dos caracois, poderanse empregar as seguintes materias primas:

- Ingredientes alimenticios de orixe animal: xamón, touciño entrefebrado, chourizos, entre outros.
- Ingredientes alimenticios de orixe vexetal: aceite, vinagre e pementón, entre outros.
- Auga, viño e bebidas espirituosas.
- Condimentos e especias.

## 5. Proceso de elaboración

As conservas e derivados da helicultura artesáns poden elaborarse segundo distintas formas de presentación:

### a) Atendendo á integridade do produto:

- Enteiro: caracol presentado de forma íntegra, sen ser extraído da cuncha, é dicir, con cuncha e vísceras.
- Sen cuncha: caracol extraído da súa cuncha, con ou sen víscera.
- Eviscerado: caracol sen vísceras.
- Triturado, puré: cando o caracol foi sometido a operacións de trituración.

### b) Atendendo ao método de conservación

- Produto conxelado.
- Produto ao baleiro.
- Produto preparado.
- Produto transformado.
- Produto en conserva.

### c) Atendendo ao líquido de cobertura

- Auga: elaboracións obtidas coa adición de auga como líquido de cobertura.
- Salmoira: elaboracións obtidas coa adición de auga e sal.
- Salsa: elaboracións obtidas coa adición dunha salsa.

### d) Outras presentacións:

- Cremas e paté, entre outras.

As etapas básicas no proceso de elaboración de conservas e derivados da helicultura artesá son as seguintes:

- Selección e clasificación dos caracois por tamaños.
- Lavado do caracol co fin de extraer a baba: o caracol sométese a distintos lavados sucesivos en auga ata a extracción da baba do animal. Opcionalmente, poderase engadir sal para o lavado. Finalmente o caracol pásase por auga limpa as veces que sexan necesarias ata que non queden restos de baba.
- Cocción.
- Opcionalmente, separación da cuncha e eviscerado.
- Lavado (ducha e chorro de aire).
- Conxelación e refrixeración, cando proceda.
- No caso de ser conservas esterilizadas, os pasos de envasado son:
  - Empacado ou colocación dos ingredientes sólidos nos envases.
  - Adición do líquido de cobertura.
  - Peche dos envases.
  - Esterilización.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Están autorizadas todas aquelas prácticas que estean permitidas pola normativa xeral e que non contraveñan o establecido no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria nin o establecido nesta norma técnica.

### 5.2. Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- O emprego de caracois que non procedan dunha explotación helicícola.
- A adición á auga de lavado de produtos deterxentes e bactericidas.
- Non realizar o lavado para a extracción da baba antes da cocción.
- O emprego de caracois que morran de forma distinta ao sacrificio no establecemento.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo, sempre e cando estas se leven a cabo mediante operacións de procesado discontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá.

En particular, permítense o uso de clasificadoras de caracois.

#### 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 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro 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 conservas e derivados da helicultura non supere os 15.000 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.

Deberanse empregar envases apropiados, que poderán ser ríxidos ou non, que garantan un peche hermético e non alteren as características organolépticas do produto.

#### 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 conservas e derivados da helicultura artesanais caseiros aqueles que sexan elaborados por empresas artesanais que utilicen os caracois 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 conservas e derivados da helicultura artesanais, deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de provedores 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 que anotarán, como mínimo, a data de

entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao 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 do que forman parte, identificará sempre a produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse 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 devandito lote.

Ademais, deberase levar un rexistro de saídas de produto coa información necesaria para coñecer o primeiro destino 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 persoas operadoras 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 realizaranse 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 ás materias primas, ao modo de elaboración, ás prácticas autorizadas e prohibidas, á rastrexabilidade, ao produto final e ao volume de produción.

#### 11. Flexibilización dos requisitos de hixiene

Co fin de flexibilizar os requisitos esixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións aos produtores aos 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, poderán aplicarse 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas das persoas operadoras en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

## 12. Lexislación de referencia

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Regulamento (CE) nº 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.
- 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 XIII

### **Norma técnica das comidas preparadas 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 comidas preparadas de acordo coas condicións que se establecen nese decreto e nesta norma técnica, así como os establecidos no Real Decreto 1021/2022, do 13 de decembro, polo que se regulan determinados requisitos en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios en establecementos de comercio ao por menor; no Real Decreto 2452/1998, do 17 de novembro, polo que se aproba a Regulamentación técnico sanitaria para a elaboración, distribución e comercio de caldos, consomés, sopas e cremas; no Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, polo que se aproba a Regulamentación Técnico-Sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de salsas de mesa; así como as establecidas pola lexislación vixente que lle sexan de aplicación.

#### 2. Ámbito de aplicación

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración de comidas preparadas artesás, entre as que se inclúen as salsas.

#### 3. Definicións

As definicións aplicables aos efectos desta norma son:

— Comida preparada: Elaboración culinaria resultado da preparación en cru, do precociñado ou cociñado dun ou varios produtos alimenticios. Poderá presentarse envasada ou non e disposta para o seu consumo, ben directamente, ou ben tras un quecemento ou tratamento culinario adicional.

— Guisos: (de carne, de peixe, de vexetais) Preparados do ingrediente caracterizante mesturados con outros ingredientes de orixe animal e/o vexetal, sometidos a un tratamento culinario (escabechado, estufado ou outros).

— Potaxes: preparados a base de legumes, sometidos a un tratamento culinario, ben soas ou con adición doutros alimentos de orixe animal ou vexetal.

— Vexetais recheos: vexetais aos que se lles introduce un recheo de distintos ingredientes comestibles, ligados ou por unha salsa ou bechamel.

— Preparados para frito ou enornado: precociñado no que o tratamento doméstico adicional consiste no fritido en aceite ou no cociñado nun forno. En función do acabado superficial pódense diferenciar distintas preparaci3ns, como o empanado, o rebozado, orly, as tempuras, etc. Tam3n se poden diferenciar distintos grupos de produtos cando consisten nunha masa composta de distintos ingredientes contida ou non nun soporte f3sico, como as croquetas e b3las (masa sen soporte f3sico que a conteña), os tigres (masa dentro dunha cuncha de mexill3n), vexetais recheos (masa contida dentro dun vexetal), Lasaña e canel3ns (masa contida pola pasta ou entre l3minas de pasta).

— Caldos e consom3s: son produtos l3quidos, claros e pouco espesos obtidos por cocci3n con auga dalg3n dos seguintes ingredientes: sal, aceites vexetais, carne, e no seu caso, vexetais, produtos pesqueiros, especias e condimentos naturais.

— Sopas: son produtos m3is ou menos l3quidos ou pastosos obtidos da mesma forma e constitu3dos polos mesmos ingredientes que os caldos e consom3s, pero podendo ademais levar incorporado pastas alimenticias, fariñas e s3molas.

— Cremas: son produtos de textura fina e viscosa obtidos da mesma forma e constitu3dos polos mesmos ingredientes que os caldos, consom3s e sopas.

— Mouses: cremas 3s que se engade nata e ovos.

— Pur3s: cremas obtidas por cocci3n dun ou varios vexetais, triturados e tamizados.

— Salsas: aqueles preparados alimenticios resultado da mestura de distintos ingredientes comestibles e que, sometidos ao tratamento culinario conveniente, se utilizan para acompañar 3 comida ou aos preparados alimenticios. Entre os distintos tipos de salsas, dist3nguense, sen 3nimo limitativo, o tomate frito; o Ketchup; a maonesa e a salsa fina; e a mostaza.

— Tomate frito: produto formulado a partir de tomate natural sometido a un proceso de cocci3n con aceite vexetal comestible, con adici3n facultativa de outros ingredientes, envasado en recipientes pechados hermeticamente e conservado mediante tratamento t3rmico adecuado.

— Ketchup, catsup ou catchup. 3 o produto preparado a partir de tomate natural, sazonado con sal, vinagre, azucres e especias e coa adici3n facultativa doutros ingredientes, envasados en recipientes convenientemente cerrados e adecuadamente conservados.

— Maonesa e salsa fina. Son os produtos en forma de emulsión, constituídos, basicamente, por aceites vexetais comestibles, ovos ou xemas de ovo, vinagre e zume de limón, coa adición facultativa doutros ingredientes, envasados en recipientes pechados e adecuadamente conservados.

— Mostaza. É o produto preparado a partir da semente de mostaza en calquera das súas formas de utilización (gran enteiro, gran machucado ou fariña de mostaza) sazonado con vinagre, coa adición facultativa doutros ingredientes, envasado en recipientes convenientemente pechados e adecuadamente conservado.

#### 4. Materias primas autorizadas

Na elaboración de comidas preparadas poderase utilizar calquera produto alimenticio apto para o consumo humano e que cumpra os requisitos previstos nas súas normas de calidade específicas correspondentes.

#### 5. Proceso de elaboración

Con carácter xeral, os diferentes tipos de comidas preparadas, incluídas as salsas, elaboraranse conforme indica a súa propia definición, recollida no punto 3 desta norma.

De maneira xenérica, na súa elaboración poderanse desenvolver as seguintes etapas:

— A limpeza dos vexetais, carnes, peixes e demais ingredientes, será realizada de forma manual, cando esta operación sexa necesaria.

— Os procesos de fritura realizaranse por inmersión en aceite fervendo.

— Os tratamentos culinarios realizaranse en recipientes, sobre fontes de calor que non poidan contaminar ao produto (gases ou fumes).

Para os vexetais recheos, a selección e manipulación do vexetal para encher (limpeza, eliminación de sementes, descorazonado, etc.) non será totalmente mecanizada, conforme o establecido no apartado 5.3; e a pesada dos ingredientes do recheo será manual (como mínimo respecto do ingrediente principal), e a súa dosificación será individual.

Para os preparados para frito ou enfeitado:

— Elaboración manual da bechamel e calquera outra salsa.

— Incorporación manual dos ingredientes, na orde e momento estimado pola persoa artesá, en función da temperatura e do tipo de bechamel en elaboración.

— Distribución da masa en pequenas cantidades, nos seus recipientes correspondentes para o seu arrefriado, se procede.

— Repouso da masa na cámara de conservación (de 0 °C a 5 °C) o tempo que se estime necesario.

— Proceso de empanado, rebozado, orly ou tempura de forma manual.

— Formado manual de cada unidade.

— Dosificación e/ou pesaxe de cada unidade de produto final previo a súa venda.

### 5.1. Prácticas autorizadas

Considéranse prácticas permitidas na elaboración de pratos preparados, para os efectos desta norma técnica, as seguintes prácticas:

— O envasado mediante enchedora.

— A utilización de espesantes naturais: agar-agar, goma xantana, almidón e outros que non teñan a consideración legal de aditivo.

— A utilización de colorantes de orixe natural que non teñan a consideración legal de aditivo: azafrán, cúrcuma, caramelo, entre outros.

— O envasado ao baleiro ou en atmosfera modificada.

### 5.2. Prácticas prohibidas

Considéranse prácticas prohibidas na elaboración de comidas preparadas, as seguintes:

— O uso de preparados que non sexan elaborados no propio obradoiro, no que se refira aos compoñentes caracterizantes do produto final.

— 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 uso de produto liofilizado como materia prima.

— O tratamento das materias primas con anhídrido sulfuroso gasoso ou en disolución.

— O emprego de aditivos, con especial mención a colorantes e potenciadores de sabor, sen prexuízo do establecido no apartado 5.1. anterior relativo ás prácticas autorizadas.

- O emprego de sucedáneos de carne e de peixe a base de proteínas vexetais.
- Os extractos de carne no canto de carne.
- Os extractos de peixe no canto de peixe.
- Os hidrolizados proteicos.
- A manipulación non manual no recheo dos produtos que o requiran.
- O uso de masa ou "bechameles" preparadas ou precociñadas.
- A obtención de caldos, consomés, sopas, cremas e salsas por reconstitución de deshidratados.
- A restitución, mediante adición de auga, de concentrados adquiridos a outro operador para elaborar a salsa de tomate ou outras salsas.
- O uso de aceites distintos aos de oliva ou xirasol.
- O mecanizado do recheo da comida preparada nos recipientes.

### 5.3. Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo para a elaboración de comidas preparadas 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.

### 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 comidas preparadas non supere os 200.000 euros anuais 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.

Para o caso das comidas preparadas que non se ofrezan directamente ao consumidor final no obradoiro ou establecemento da persoa artesá, deberán presentarse envasadas, en envase hermético adecuado á forma de conservación.

#### 8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

Para os efectos do establecido non artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán comidas preparadas artesanais da casa ou caseiras aquelas obtidas por empresas artesanais que utilicen como ingredientes fundamentais as materias primas 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 comidas preparadas artesanais, deberán dispoñer de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

Levarán un rexistro actualizado de provedores 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 que anotarán, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade fornecida e o lote ao 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 que forman parte, identificará sempre a 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, á 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 esixibles 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, poderán aplicarse 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 adecuadas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas dos operadores en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 12. Lexislación de referencia

– Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

– Real Decreto 1021/2022, de 13 de decembro, polo que se regulan determinados requisitos en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios en establecementos de comercio ao por menor.

– Real Decreto 2452/1998, de 17 de novembro, polo que se aproba a Regulamentación técnico sanitaria para a elaboración, distribución e comercio de caldos, consomés, sopas e cremas

– Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, polo que se aproba a Regulamentación Técnico-Sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de salsas de mesa.

– 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.