



CONSELLERÍA DE MEDIO RURAL

PROYECTO DE ORDEN de ## de ##### de 2020 por la que se aprueban diversas normas técnicas y los distintivos identificadores de la artesanía alimentaria.

La Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, constituye el marco legal actual de la artesanía alimentaria en Galicia, de acuerdo con lo recogido en su disposición final segunda. Esta ley dedica el capítulo tercero de su título tercero a hacer una regulación inicial de esta actividad a expensas de un posterior desarrollo reglamentario.

Este desarrollo se realizó mediante el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, publicado en el *Diario Oficial de Galicia* del día 10 de febrero de 2020.

Tanto la Ley 2/2005, de 18 de febrero, como el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, establecen que los productos artesanales se deberán elaborar de acuerdo con las condiciones previstas en la norma técnica que, para cada producto o grupo de productos, se deberá aprobar mediante una orden de la persona titular de la consellería competente según la naturaleza del producto. Dichas normas técnicas contemplarán, en todo caso, la elaboración tradicional y la singular presentación, que otorgan al producto una calidad diferencial, así como otros requisitos que se recogen en el número 2 del artículo 6 del citado decreto.

Por otra parte, de acuerdo con lo establecido en la disposición final tercera del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, las previsiones recogidas en él relativas a las actividades artesanales alimentarias producirán efectos conforme se vayan aprobando y publicando las normas técnicas de cada producto o grupo de productos. Se hace necesario, por lo tanto, aprobar un primer grupo de normas técnicas de la artesanía alimentaria, lo que permitirá que puedan comenzar a inscribirse en el Registro de la artesanía alimentaria las empresas que se dediquen a alguna de las actividades a las que se refieren estas normas técnicas.

Además, la puesta en el mercado de los productos artesanos elaborados por estas empresas requiere también la aprobación de los distintivos que permitirán a las personas consumidoras identificarlos. En relación con esto, en su disposición final segunda, el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, faculta a la persona titular de la



consellería competente en materia de agricultura para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la aprobación de los distintivos de la artesanía alimentaria y del manual de uso de estos. De acuerdo con esto, mediante esta orden se procede a aprobar los citados distintivos.

Esta disposición fue sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la actualidad en la Directiva 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, así como en el Real decreto 1337/1999, de 31 de julio, que regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

Por todo esto, de acuerdo con lo previsto en la Ley 1/1983, de 22 de febrero, de normas reguladoras de la Xunta y de su presidencia y en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto*

Esta orden tiene por objeto aprobar las normas técnicas correspondientes a diversos productos y grupos de productos de los recogidos en el anexo I del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria. También es objeto de esta orden a aprobación de los distintivos de la artesanía alimentaria.

Artículo 2. *Aprobación de normas técnicas de la artesanía alimentaria*

Conforme a lo establecido en el artículo 23.4 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, y en el artículo 6 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, se aprueban las normas técnicas de producción artesana correspondientes a la elaboración artesanal de los siguientes productos y grupos de productos de los contemplados en el anexo I del citado decreto:

— Grupo 1. Derivados lácteos:

- Queso
- Yogur
- Requesón



- Helados
- Grupo 2. Derivados cárnicos (embutidos, salazones, ahumados, adobados, conservas cárnicas y patés)
- Grupo 6. Sidra y vinagre de sidra:
 - Sidra
- Grupo 7. Cerveza
- Grupo 8. Conservas vegetales, zumos y mermeladas:
 - Conservas vegetales (incluye las mermeladas)
- Grupo 9. Otros productos transformados de origen vegetal:
 - Productos desecados de origen vegetal
- Grupo 10. Miel, productos apícolas y productos elaborados con miel:
 - Miel
- Grupo 11. Productos de panadería, confitería, pastelería y pastas alimenticias:
 - Productos de confitería, pastelería, bollería y repostería
- Grupo 13. Chocolate y derivados de cacao
- Grupo 14. Productos vegetales para infusión de uso en alimentación y como condimento de uso en alimentación (elaboración de infusiones y de condimentos)
- Grupo 15. Aceite de oliva

Dichas normas técnicas figuran como anexos I a XIV de esta orden.

Artículo 3. Aprobación de los distintivos de la artesanía alimentaria

De acuerdo con lo establecido en la disposición final segunda del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, se aprueban los distintivos que identifican los productos artesanos, los productos artesanos de la casa y los productos artesanos de montaña, que figuran como anexos XV, XVI y XVII.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo*

Se faculta a la persona titular de la dirección de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria para dictar las instrucciones que sean necesarias para la aplicación de esta orden.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor*



Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, ## de ##### de 2020

José González Vázquez
Conselleiro de Medio Rural



ANEXO I

Norma técnica del queso artesano

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el queso elaborado cumpliendo las condiciones que se definen en ese decreto y en esta norma técnica así como las exigidas por el Real decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos y en la restante normativa que le resulte de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de quesos artesanos.

De acuerdo con lo especificado en la letra a) del artículo 6.2. del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, los quesos artesanos elaborados en Galicia que respondan a la tipología de los de alguna de las denominaciones de origen protegidas existentes en la comunidad autónoma, deberán cumplir los requisitos de la correspondiente denominación de origen y estar amparados por ella, además de cumplir lo establecido en esta Norma técnica.

3.- Definiciones

3.1. Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de elaboración.

3.2. Queso madurado: es el que, tras el proceso de elaboración, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos de éste. La palabra madurado podrá sustituirse por los siguientes calificativos según su grado de maduración:

- Tierno: con una maduración mínima de 7 días.
- Semicurado: con una maduración mínima de 35 días para quesos de más 1,5 kg y de 20 días para quesos de pesos iguales o inferiores a 1,5 kg.



- Curado: con una maduración mínima de 105 días para quesos de más de 1,5 kg y de 45 días para quesos de pesos iguales o inferiores a 1,5 kg.
- Viejo: con una maduración mínima de 180 días para quesos de más de 1,5 kg y de 100 días para quesos de pesos iguales o inferiores a 1,5 kg.
- Añejo: con una maduración mínima de 270 días para quesos de más de 1,5 kg.

3.3. Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes. Esta denominación puede sustituirse por la de “queso azul” o “queso de pasta azul”, cuando corresponda.

3.4. Coagulantes de la leche: son preparaciones de proteinasas de origen animal, vegetal o microbiano capaces de provocar la desestabilización de la micela de caseína con formación de un gel lácteo en las condiciones habituales de elaboración del queso. Se clasifican en:

- Cuajo: es el producto obtenido exclusivamente por extracción a partir de cuajares (abomaso) de rumiantes, cuyo componente activo está constituido por quimosina pura o en mezcla con pepsina de rumiantes.
- Quimosina: es la enzima obtenida, bien por extracción a partir de cuajares de rumiantes, procediendo posteriormente a la separación de la quimosina pura por métodos físico-químicos especiales, o bien por fermentación a partir de un microorganismo modificado genéticamente, en el que se incorporó el gen responsable de la síntesis de quimosina de ternera.
- Coagulante animal: es el producto de diferente origen animal que el descrito en la definición de cuajo, cuyo componente activo está constituido por quimosina y pepsina.
- Coagulante vegetal: es el producto de origen vegetal cuyo componente activo tiene actividad coagulante y está constituido por una o varias proteinasas, procedentes de las especies de cardo (*Cynara cardunculus*, *Cynara humilis*) e higuera (*Ficus carica*) principalmente, pero también de otros vegetales.
- Coagulante microbiano: es el producto de origen microbiano cuyo componente activo tiene actividad coagulante y está constituido por una o varias proteinasas, procedentes de las cepas: *Endothia parasítica*, *Mucor pusillus* y *Mucor miehei*.



4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de los quesos artesanos podrán emplearse las siguientes materias primas:

- Leche cruda o pasteurizada de vaca, oveja, cabra, y mezclas de las mismas
- Proteinasas de origen animal, vegetal o microbiano
- Levaduras lácticas
- Sal

5.- Proceso de elaboración

Las etapas básicas en el proceso de elaboración de los quesos artesanos son las siguientes:

- Preparación de la leche
- Coagulación
- Desuerado: puede incluir corte, lavado, calentamiento y prensado según el queso elaborado
- Moldeado
- Prensado
- Maduración
- Salado (Puede ser en diferentes momentos: en la cuba sobre la cuajada cortada y/o en salmuera, después del prensado y/o manualmente sobre el queso ya prensado).

5.1.- Prácticas autorizadas

Están permitidas las siguientes prácticas:

- La adición de cloruro cálcico a la leche, en una cantidad limitada por las buenas prácticas de elaboración.



- El empleo de un recubrimiento comestible de la corteza para evitar el enmohecimiento del queso.
- El uso de lisozima.
- El ahumado u otros tratamientos de la corteza para los quesos en los que sea una práctica habitual (vino, cereales...).

5.2.- Prácticas prohibidas

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

- Someter la leche a procesos de estandarización.
- El empleo de caseinatos, de leche en polvo o de materias grasas, incluida la mantequilla.
- El uso de pinturas plásticas para alterar las características de la corteza.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso de elaboración, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

No se autoriza el uso de dosificadoras mecánicas.

En el caso de salado por inmersión en salmuera, no se permite la automatización de la conducción de los quesos al baño ni su extracción posterior.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción anual será de 60.000 kg por cada persona acreditada como artesana con que cuente la quesería.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá cumplir los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, del 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.



8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será queso artesano de la casa o casero aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen la leche procedente de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las empresas artesanales elaboradoras de queso deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y proveedoras y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez permitirá conocer los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.



El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de quesos artesanos caseros, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores de queso, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.
- Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Orden del 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.



ANEXO II

Norma técnica del yogur artesano

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el yogur elaborado cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y los que se recogen en esta norma técnica, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular en el Real decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración artesanal del yogur.

3.- Definiciones

Yogur: el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de leche que previamente sufre un tratamiento térmico u otro tipo de tratamiento equivalente, por lo menos, a la pasteurización.

El conjunto de los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en la parte láctea del producto final en cantidad mínima de 1 por 10⁷ unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.

— Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación, los yogures se clasifican en los siguientes tipos:

- Yogur natural: es el definido como yogur, en el primer párrafo de este apartado.
- Yogur con fruta, zumos y/u otros alimentos: es el yogur natural al cual se le añadieron frutas, zumos y/u otros alimentos.

— Por su proceso de elaboración, se diferencian dos tipos de yogur:

- Firme: fermenta dentro del mismo envase y alcanza una textura firme.
- Cremoso: fermenta en un depósito antes del envasado y alcanza una textura cremosa.

4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración del yogur artesano podrán utilizarse las siguientes materias primas:



- Leche entera o total o parcialmente desnatada. Como materia prima básica, debe ser leche cruda, sin procesar. Puede ser leche de vaca, oveja o cabra.
- Cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.
- Nata fresca.
- En los yogures con fruta, zumos y/u otros alimentos, ingredientes tales como frutas y hortalizas (frescas, en conserva), puré de frutas, pulpa de frutas, compota, mermelada, confitura, jarabes, zumos, miel, chocolate, cacao, frutos secos, coco, café, especias y otros alimentos. Se garantizará que ninguno de estos ingredientes tenga aditivos prohibidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

5.- Proceso de elaboración

El proceso de elaboración del yogur artesanal firme comprende las siguientes etapas básicas:

- Pasteurización y homogeneización (opcional) de la leche
- Cultivo de las bacterias lácteas
- Envasado
- Fermentación
- Enfriamiento

Para el yogur cremoso, las etapas básicas son:

- Pasteurización y homogeneización (opcional) de la leche
- Cultivo de las bacterias lácteas
- Primer enfriamiento
- Envasado
- Fermentación
- Segundo enfriamiento

Para los yogures con frutas:

- Incorporación de la fruta a los tarros antes de la incubación, en los yogures bicapa.
- Cuando son yogures cremosos con mezcla, la incorporación se realiza antes del envasado a través de una mezcladora/dosificadora.



5.1.- Prácticas autorizadas

Son prácticas autorizadas:

- El empleo de pectina en los yogures con frutas

5.2.- Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- La pasteurización después de la fermentación.
- El empleo de leche cruda que haya sido conservada en refrigeración durante un tiempo superior a 48 horas después del ordeño.
- La adición de cualquier tipo de aditivo, según el Reglamento 1333/2008, que tenga la función de colorante, conservante, antioxidante y edulcorante, salvo los especificados para las frutas, zumos y/u otros alimentos, en sus respectivas normas técnicas de artesanía alimentaria.
- La adición de cloruro cálcico.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

En particular, el proceso de pasteurización podrá realizarse en continuo.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción anual será el correspondiente a una facturación de 500.000 euros por cada persona artesana con que cuente la empresa para la elaboración de los yogures.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será yogur artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen la leche procedente de una



explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de yogur deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y proveedoras y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez permitirá conocer los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.



11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de yogur casero, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.
- Real decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur.



ANEXO III

Norma técnica del *requeixo* artesano

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el queso fresco conocido en Galicia con el nombre tradicional de “requeixo” elaborado cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y los que se recogen en esta norma técnica, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular en el Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración artesanal del queso fresco conocido en Galicia con el nombre tradicional de *requeixo*.

3.- Definiciones

Requeixo: es un tipo de queso, resultado de la fermentación de la leche cruda o pasteurizada por la acción de levaduras propias de la leche. Una vez coagulado, con o sin adición de cuajo, se elimina la fase hídrica en mayor o menor grado obteniéndose *requeixo* de diferentes texturas en función de su humedad.

Hay que indicar que el nombre de este queso fresco, “*requeixo*”, no debe inducir a pensar que se trata de otro producto lácteo llamado “requesón”, que se elabora con el lacto-suero sobrante de la producción de queso y, por lo tanto, es un subproducto del queso.

4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración del *requeixo* podrán utilizarse las siguientes materias:

- Leche de vaca entera
- Cuajo (opcional)
- Levaduras lácticas

5.- Proceso de elaboración

Es un queso de coagulación ácida larga.

La cuajada se desuera escurriéndola en sacos durante un período más o menos largo, dependiendo de la consistencia que se quiera obtener, desde un producto que se consume con cuchara hasta otro más consistente y untable.



Se trata de un queso de pasta blanda, debido a que no se prensa, y se comercializa fresco, sin ningún tiempo de maduración.

La textura del *requeixo* varía en función del tipo de elaboración. No sólo influye el desuerado en su consistencia más o menos sólida, sino también los gustos de los consumidores, presentándose en el mercado *requeixos* que conservan una estructura granulosa a causa de los pequeños coágulos de cuajada y otros que se convierten en cremas con o sin homogeneización.

Sus características físico-químicas son:

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

Su aspecto es el de una masa lechosa más o menos consistente y granulosa en función de su grado de humedad. Carece de corteza. Su color es entre blanco y blanco amarillento.

5.1.-Prácticas autorizadas

Son prácticas autorizadas:

- Adición de cuajo (siempre que no sea de origen vegetal) y de levaduras lácticas
- El desnatado “gravitacional” de la leche antes de la fermentación y del cuajado para luego reincorporar, total o parcialmente, la nata

5.2.- Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- La utilización de cualquier ingrediente distinto de la leche de vaca entera, el cuajo y las levaduras lácticas. El cuajo no deberá ser de origen vegetal.
- La coagulación química (por ejemplo, con ácido cítrico)
- La utilización de sal
- Someter la leche a procesos de estandarización
- Adición de leche en polvo
- Homogeneización mecánica de la cuajada, como operación previa e independiente de la derivada del proceso de envasado.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado



discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

En particular, se permitirá la mecanización del envasado a través de dosificadora.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción anual será el correspondiente a una facturación de 500.000 € por cada persona acreditada como artesana.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será *requeixo* artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen la leche procedente de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de *requeixo* deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenecen.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.



Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conforman un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de *requeixo* casero, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos



ANEXO IV

Norma técnica de los helados artesanos

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano los helados elaborados cumpliendo las condiciones que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los establecidos por el Real decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar y cualquier otra legislación que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula la elaboración de los helados artesanos.

3.- Definiciones

Los helados son preparaciones alimenticias que fueron llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor.

Tipos de helados:

La presente norma técnica artesanal se extiende a la elaboración de los siguientes tipos de helados:

a) Helado crema: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 8% de materia grasa de origen lácteo y como mínimo un 2,5% de proteínas exclusivamente de extracto lácteo.

b) Helado de leche: producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 2,5% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto seco magro lácteo.

c) Helado de leche desnatada: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como máximo un 0,30% de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6% de extracto magro lácteo.

d) Helado: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 5% de materia grasa alimenticia y en el que las proteínas serán exclusivamente de origen lácteo.



e) Helado de agua: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 12% de extracto seco total.

f) Sorbete: Producto que, conforme a la definición general, contiene en masa como mínimo un 15% de frutas y como mínimo un 20% de extracto seco total.

g) Mantecado: Los helados definidos en los puntos a), b), c), d) de este apartado, cuyo contenido sea como mínimo de un 4% de yema de huevo. Podrán denominarse con su nombre específico seguido de la palabra “mantecado”.

h) Granizado: Los helados definidos en los puntos e) y f) de este apartado, que se presenten en estado semisólido. El extracto seco total de los mismos será como mínimo del 10%.

i) Postre de helado: Cualquier presentación de los helados definidos en esta norma técnica, en cualquiera de sus variedades o de sus mezclas, que posteriormente se sometan a un proceso de elaboración y decoración, con productos alimenticios aptos para el consumo humano.

Los helados en los seis primeros puntos de este apartado, podrán denominarse con su nombre específico, seguido de la proposición “con” y del nombre de la fruta o frutas que corresponda, siempre que se les añadan los siguientes porcentajes mínimos de fruta en masa, o su equivalente en zumos naturales o concentrados, dependiendo de los siguientes tipos de fruta:

- Un 15% con carácter general.
- Un 10% para las siguientes frutas:
 - Todos los cítricos
 - Otras frutas ácidas o mezclas de frutas en las que el zumo tenga una acidez valorable, expresada en ácido cítrico, igual o superior al 2,5%.
 - Frutas exóticas o especiales tales como: piña, plátano, chirimoya, guanabana, guayaba, kiwi, lichi, mango, maracuyá.
- Un 7% en el caso de los frutos de cáscara.

De no alcanzarse estos porcentajes llevarán la mención “sabor” a continuación de la indicación que exprese el tipo de helado.

Aromas naturales: Son sustancias aromatizantes que están presentes de manera natural y que fueron identificadas en la naturaleza. Se obtienen a partir de materias de origen vegetal, animal o microbiológicas, en estado natural o transformadas para el



consumo humano, por medio de procedimientos físicos, enzimáticos o microbiológicos apropiados.

4.- Materias primas autorizadas

En la preparación de helados se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, de ser el caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas.

A efectos de esta norma técnica se precisa:

— Productos lácteos:

— Leche pasteurizada, leche deshidratada, entera o total o parcialmente desnatada

— Mantequilla, con un mínimo del 84% de materia grasa de origen lácteo y un mínimo del 6% de extracto seco magro lácteo

— Nata, con un mínimo de 34% de materia grasa y un mínimo del 6% de extracto seco magro lácteo

— Huevos frescos enteros

— Claras y yemas por separado frescas o tratadas por: pasteurización, refrigerado y congelado

— Azúcares: sacarosa, glucosa, dextrosa, fructosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa.

— Frutas frescas, frutos secos. Frutas confitadas de origen artesano

— Bizcochos, galletas y bolachas

— Otros: Turrón, cacao, chocolate, licores, triturados de frutos secos, pulpa de fruta, café, vinos, canela, vainilla, corteza de limón, aromas naturales, agua potable cualquier otro ingrediente utilizado en alimentación humana o, en su caso, autorizado de conformidad con la normativa relativa a nuevos alimentos

— En los sorbetes puede emplearse achicoria



5.- Proceso de elaboración

La elaboración del helado artesano se realizará mediante el sistema discontinuo, es decir, aquel en que la introducción y extracción de los productos en las diversas máquinas sea manual.

La elaboración de los tipos de helados de los puntos a), b), c), d), f) del apartado 3 obedecerán, en general, a las siguientes etapas:

1ª) Mezcla de ingredientes previa o en el pasteurizador. Los ingredientes se añaden en función de la temperatura necesaria para su mezcla.

2ª) Pasteurización y, de ser el caso, homogeneización de la mezcla. Para la pasteurización pueden emplearse dos modalidades:

- Baja; a 65 °C durante por lo menos 30 minutos
- Alta; a 85 °C durante por lo menos 30 segundos

3ª) Enfriado hasta 6 °C. El proceso se puede realizar en el propio pasteurizador o en otra instalación enfriadora. En cualquier caso, en la mezcla debe alcanzarse la temperatura de 6 °C en un tiempo no superior a una hora.

4ª) Maduración. Mantenimiento de la mezcla durante un período no superior a 48 horas a temperatura inferior a 6 °C, sin descender de 2 °C. En esta fase pueden añadirse los ingredientes que no deban someterse a la pasteurización: frutas frescas, zumos naturales, frutos secos, etc.

5ª) Mantecación (de ser el caso). Mediante agitación y aplicación de frío, se consigue que la mezcla alcance una textura fina, lisa, sedosa, cremosa y untuosa, semicongelada. En esta fase también pueden añadirse los ingredientes antes descritos.

6ª) Congelación: Enfriado de la mezcla por debajo de -18 °C para su conservación. En la elaboración de granizados, los elementos añadidos que caracterizan el producto, según los casos, se licúan mezclándose con agua y azúcar, se tamizan y se someterán al proceso de granizado en las máquinas al efecto o en las mantecadoras. El café y la cebada se escaldarán, se filtrarán y, tras el añadido de azúcares, pasarán al proceso de granizado.

El helado artesano acabado debe ser de hasta 650 gramos por litro. Entre 430 gramos y 375 gramos por litro de peso los productos deberán llamarse “espumas”, “*mousses*” o “*montados*” seguidos del nombre específico del helado correspondiente. En los granizados el peso mínimo del producto será de 975 gramos por litro.



5.1.-Prácticas autorizadas

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de los helados, para los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

- El empleo de aromas naturales en la elaboración de sorbetes y helados de agua
- El uso de ingredientes con funciones estabilizantes, espesantes y emulgentes, en proporción no superior al 0,8% de la masa

5.2.- Prácticas prohibidas

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

- La utilización de productos, pastas y preparados semielaborados que, mezclados con agua o leche, den lugar al helado final.
- La adición de cualquier tipo de aditivo, según el Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios, que tenga la función de colorante, conservante, antioxidante o edulcorante.
- La inyección en la masa de mezcla de aire presurizado.
- La utilización de leche y sus derivados en la elaboración de sorbetes, helados de agua y granizados.
- La adición de cualquier tipo de grasa diferente a la exclusivamente de origen lácteo. Para estos efectos, la grasa vegetal que pueda formar parte de alguna de las materias primas autorizadas que caracterizan el nombre del helado, no incumpliría este precepto.
- Incorporación de aire (overrum) en cantidad superior al 35%.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Los helados se preparan en talleres sanitariamente adecuados y mediante procedimientos manuales. Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación de 1.000.000 euros anuales por cada una de las personas artesanas que trabajen en la empresa.



7.-Presentación y envases

La presentación del producto deberá garantizar su carácter singular, conforme a lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

En caso de que la empresa artesana tenga puntos de venta propios, en estos locales el producto podrá venderse sin envasar. En todo caso, los productos elaborados conforme a esta norma, que tienen la consideración de artesanos, deberán estar identificados y diferenciados de otros productos, de modo que no den lugar a confusión y que no puedan identificarse como artesanos productos que no lo son.

8. Especificaciones para los helados artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será helado artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen los ingredientes fundamentales procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

Se considera que el ingrediente fundamental de los tipos de helados de los puntos a), b), c), d), g) del apartado 3 es la leche y los derivados lácteos. Para los tipos de helados de los puntos e), f), h) de dicho apartado, el ingrediente fundamental será la fruta.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de helados, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y proveedoras y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir del dicho código deberán poderse conocer qué



materias primas lo componen (y a su vez permitirá conocer los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de helados artesanos caseros, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.- Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar



ANEXO V

Norma técnica de los derivados cárnicos artesanos

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de productos artesanos los derivados cárnicos elaborados conforme a los requisitos que se definen en ese decreto y en esta norma técnica así como los recogidos en el Real decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos y todos los de la restante normativa que le sean de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula la elaboración de derivados cárnicos artesanales.

Los derivados cárnicos artesanales necesariamente deben clasificarse, cuando proceda, en la categoría comercial “extra”. Los productos seleccionados en esta categoría están elaborados con ingredientes que se sometieron a una esmerada selección y a un cuidado proceso de elaboración, dando como resultado un producto de calidad superior.

De acuerdo con lo especificado en la letra a) del artículo 6.2 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, el lacón artesano elaborado en Galicia necesariamente debe estar certificado bajo la indicación geográfica protegida Lacón Gallego.

Los productos derivados cárnicos a los que puede aplicarse esta norma técnica son, sin carácter limitativo, los siguientes:

1.- Derivados cárnicos tratados por el calor:

1.1.- Esterilizados:

- Piezas: *foie-gras* entero, jamón cocido y otras piezas cárnicas esterilizadas en conserva (confitados: confitados de pato -muslos, alas, pescuezos, mollejas, corazones, magros, etc.-).
- Carnes cortadas en trozos o picadas: *foie-gras*, *bloc de foie-gras*, patés, cremas y *mousses* (de pato, por ejemplo), salchichas enlatadas, *chópped* enlatado, magro de cerdo en conserva.
- Otros: platos preparados elaborados esencialmente con carne y con o sin mezcla de otras materias vegetales que pueden llevar incorporados condimentos, especias y aditivos.



1.2.-Pasteurizados:

- Piezas enteras o sus cortes: jamón cocido, paleta cocida, lomo cocido, pechuga de pavo cocida, lacón cocido, panceta cocida y *foie-gras* entero.
- Carnes cortadas en trozos o picadas: las pastas cárnicas como las salchichas cocidas, mortadelas, galantinas, *chópped*, rouladas, *lunch*, magro de cerdo, butifarra, *foie-gras*, bloc de *foie-gras* y pudin de cerdo.
- Otros: patés, *mousses*, cabeza de jabalí, los chicharrones, bisbe, platos preparados elaborados esencialmente con carne y con o sin mezcla de otras materias vegetales que pueden llevar incorporados condimentos, especias y aditivos. En este grupo también se integran los derivados cocidos de los menudos cárnicos sometidos a cocción, enfriamiento y almacenamiento en agua fría (estómagos cocidos, callos, cabeza cocida y lengua cocida).

1.3.-Tratamiento térmico incompleto:

- Piezas: lomo semicocido, panceta o tocino y beicon.
- Carnes cortadas en trozos o picadas y otros: morcillas y relleno.

2.-Productos cárnicos no tratados por el calor:

2.1.- Curado-madurados:

- Piezas enteras o sus cortes: pertenecen a este grupo, sin carácter limitativo: jamón curado, jamoneta curada, paleta curada, cecina, panceta curada, tocino salado, panceta salada, pechuga curada, jamón de pato (pechuga de pato), cabezada embuchada, lomo embuchado, cabecero de lomo. También se incluyen piezas identificables anatómicamente como los huesos del lomo, codillo, uñas saladas, cabeza salada, rabo salado y costilla salada.
- Carnes cortadas en trozos o picadas y embutidas: chorizos (cebolleros, de cebolla, de calabaza, cular), androlla, botillo, longaniza (chanfaino), lingüizas, salchichón, etc.
- Otros: lengua curada y unto.

2.2.- Oreados:

- Piezas enteras o sus cortes: lacón, “codillo” de lacón y panceta oreada.
- Carnes cortadas en trozos o picadas y embutidas: chorizo oreado, chorizo criollo, morcilla oreada.
- Otros: salchichas.



2.3.- Derivados cárnicos marinado-adobados

- Piezas: lomo adobado, panceta adobada, lengua.
- Carnes cortadas en trozos o picadas: pincho moruno, *zorza*.

2.4.- Derivados cárnicos en salmuera: “codillo” en salmuera

2.5.-No sometidos a tratamento:

- Chorizo fresco, criollo fresco, longaniza fresca, salchicha fresca, hamburguesa, *burger meat*, *steak tartare*.
- *Magret* de pato, hígado graso de pato (*foie-gras* entero).

3.- Definiciones

Las definiciones de los términos que se contemplan en esta norma técnica serán las que se corresponden en la normativa de calidad de derivados cárnicos en vigor y a considerar las siguientes:

a) Derivados cárnicos: son los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales citadas en el punto 1.1 del anexo I del *Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal* y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo. Serán preparados o productos cárnicos según lo establecido en la normativa comunitaria de aplicación.

b) Derivados cárnicos tratados por el calor: se entiende por derivados cárnicos tratados por el calor, todo producto elaborado esencialmente con carne (de todas las especies) a la que se le puede añadir grasa o menudos, que pueden llevar incorporados condimentos, especias y aditivos; y que se sometieron en su fabricación a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar en su parte interna una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y maduración.

c) Derivados cárnicos no tratados por el calor: Se entiende por productos cárnicos no tratados por el calor todo producto elaborado esencialmente con carne a la que se le puede añadir grasa y/o menudos, que pueden llevar incorporados condimentos, especias y aditivos; y en cuya fabricación no sufrieron ningún tratamiento o bien fueron sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, de oreado, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles unas características organolépticas propias.



d) Menudos: son las partes comestibles, no incluidas en la canal, de los animales citados en el punto 1.1 del anexo I del *Reglamento 853/2004*.

e) Pastas, cremas, espumas y *mousses*: son productos elaborados a partir de los recogidos en la presente norma a los cuales se les añadieron otros ingredientes, condimentos y aditivos y fueron sometidos a unas condiciones de picadura para conferirles una textura típica y que, en función de su grado de consistencia, de mayor a menor densidad, se denominan pastas, cremas, espumas o *mousses*.

f) Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, la curación, la maduración, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

g) Embutido: operación de introducción de un derivado cárnico en una tripa natural o en una envoltura artificial que da lugar a un embutido.

h) Tripa natural: Es la obtenida de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina, equina, así como de los animales de caza criados con fines alimentarios y los esófagos y vejigas de bovino y porcino, que tras las manipulaciones necesarias sirven como continente tecnológico de productos alimenticios.

i) Envoltura artificial: es un tipo de envoltura fabricada para su utilización en la elaboración de embutidos, que será de colágeno o de celulosa o de materiales poliméricos autorizados.

j) Salazón: Es la incorporación de sal a la carne para facilitar su deshidratación y favorecer la conservación.

k) Salmuera: Es la disolución en agua potable de sal comestible, adicionada o no de azúcar, vinagre, otros condimentos, especias y demás sustancias.

l) Salmuerizado: Tratamiento con salmuera.

m) Curado: Tratamiento con sal, que puede ir acompañada del uso de nitritos, nitratos y otros componentes o una combinación de ellos, que debe responder a una necesidad tecnológica, dando lugar a compuestos procedentes de la combinación de estos conservantes con las proteínas de la carne. El tratamiento se puede realizar mediante la aplicación en seco, a la superficie de la carne, de la mezcla de curado, mediante inmersión de la misma en la solución de curado o mediante inyección de la solución de curado en la pieza cárnica.

n) Marinado - adobado: tratamiento de maceración de las carnes con una mezcla de sales, condimentos y especias, y en su caso agua, grasa, vino, aceite u otros



líquidos, que se puede realizar mediante la aplicación a la superficie de la carne, mediante inyección o por inmersión.

ñ) Oreado: Tratamiento de secado-maduración de corta duración, para permitir un proceso de fermentación o desecación, o ambos, que confiera las características organolépticas propias del producto.

o) Curado-madurado: Tratamiento de curado con posterior desecación en condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garantice su estabilidad durante el proceso de comercialización, dando lugar a lo que tradicionalmente se conoce como derivado cárnico curado.

p) Fermentación: etapa del proceso de elaboración de los derivados cárnicos curado-madurados en la que se favorece el desarrollo de la flora microbiana natural, con o sin cultivo iniciador añadido, que metaboliza los azúcares y produce ácido láctico lo que reduce el pH de la carne y hace que ésta desarrolle unas características sensoriales típicas favoreciendo su conservación.

q) Ahumado: Tratamiento mediante la acción de compuestos procedentes de la combustión de maderas y hierbas aromáticas autorizadas.

r) Pasteurización: Proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos, y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables, en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un período de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

s) Esterilización: Proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sola vez o por tindalización. En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan, por un período determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

4.- Materias primas autorizadas

Los derivados cárnicos contenidos en esta norma técnica deben tener como ingrediente uno o varios de los siguientes:



- Carne y grasa animal
- Tocino o grasa
- Sangre o sus componentes o ambos
- Menudos
- Tripas naturales
- Condimentos y especias, en dosis de uso limitadas por la buena práctica de fabricación: sal común, pimentón y otras especias naturales
- Agua, vinos y licores, cereales (arroz), harinas, almidones y féculas de origen vegetal
- Otros productos alimenticios y alimentarios autorizados (proteínas lácteas, azúcares solubles, gelatinas comestibles)

5.- Procesos de elaboración

Tal como se recoge en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, los procesos de elaboración deberán dar lugar a un producto final individualizado, respetuoso con el ambiente y con características diferenciales, en las cuales la intervención personal de la persona artesana constituye un factor predominante.

Dada la diversidad de derivados cárnicos, se recogen los procesos de elaboración de los principales de ellos. En el caso de otros productos no contemplados, la Agacal validará el proceso de elaboración a petición del operador u operadora interesada.

a) Para los principales productos cárnicos tratados por el calor:

- Para el jamón cocido y panceta cocida:
 - Deshuesado o no, con eliminación de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sin abrir la pieza
 - Salado (salazón o salmuera)
 - Cocción. Se somete el producto a un proceso de pasteurización en marmita hasta una temperatura interna, como mínimo, de 75 °C
 - Enfriado
- Para los embutidos cocidos:
 - Se somete el embutido crudo a un proceso de calentamiento, de forma que la temperatura en el centro de la pieza alcance, como mínimo, los 72 °C



- Para los patés y *mousses*:
 - Triturado de los hígados
 - Picado de la carne y grasa
 - Mezcla
 - Incorporación de condimentos y especias
 - Cocción. Se somete a un proceso de escaldado en marmita a 80 °C, como mínimo, durante 30 minutos
 - Envasado
 - Esterilización / pasteurización
 - Enfriado
- Para las morcillas:
 - Mezclado de los ingredientes, en las proporciones aproximadas que se indican: sangre (15%), mantequilla de cerdo (15%), arroz (20%), cebolla, especias y otros
 - Llenado en tripa natural
 - Cocción. Se somete el producto a una cocción a 100 °C durante 30 minutos
 - Enfriado

Para su relleno:

 - Cocción del arroz (o de los menudos)
 - Picado del resto de los ingredientes
 - Mezclado con el huevo batido
 - Incorporación de condimentos y especias (azafrán y perejil principalmente)
 - Llenado en tripa natural
 - Cocción
- b) Para los productos cárnicos no tratados por calor:
 - Para las piezas enteras:
 - Salado (salazón o salmuera)
 - Lavado para eliminar la sal adherida
 - Escurrido
 - Adición de condimentos y especias



- Llenado en tripa natural, si procede
- Ahumado con madeira de roble, si procede
- Secado en secadero natural o en local con temperatura controlada. La duración de este proceso será, como mínimo, la siguiente:
 - Jamón curado: 12 meses.
 - Jamoneta, paleta: 7 meses.
 - Chacina: 7 meses
 - Lomo embuchado y cabecero embuchado: 2 meses
 - Lacón: 30 días
 - Panceta: 15 días.
 - Jamón de pato: 21 días
- Para los embutidos (carnes picadas y embutidas):
 - Selección
 - Picado de la materia
 - Incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, si procede
 - Mezclado y amasado con una adición de agua que no supere el 6% del peso total
 - Premaduración de la pasta o masa
 - Llenado de la masa en tripa natural y atado manual
 - Ahumado con madeira de roble, si procede
 - Secado natural en local adecuado o en cámara con temperatura y humedad controlada. La duración del proceso, dependiendo de que el producto sea curado o oreado será, como mínimo, la siguiente:

Curado	Oreado
Chorizo sarta: 20 días	Criollo: 2 días.
Chorizo cular: 50 días	Chorizo: 2 días.
Salchichón sarta: 25 días.	
Salchichón cular: 50 días.	

5.1.-Prácticas autorizadas

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de los derivados cárnicos, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes:



- Para embutidos que no se les añade pimentón y para los productos curado-madurados, el uso de los siguientes aditivos:
 - Nitritos (E 249 y E 250) y nitratos (E 251 y E 252), en una dosis conjunta máxima de 150 ppm (cantidad máxima añadida durante la elaboración).
 - Acetato de sodio (E 262), ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) y citrato de sodio (E 331) en cantidades *quantum satis*.
 - Eritorbato sódico (E 316), en una dosis máxima de 500 ppm.
 - Colorante: Cochinilla (E 120) en dosis máxima de 200 ppm para el salchichón. Para el resto de embutidos en dosis máxima de 100 ppm.

En el salchichón, el uso de:

- Fermentos lácticos, cultivos de microorganismos iniciadores de maduración.
- Azúcar o derivados de él.
- Para los productos tratados por calor, el uso de:

- Nitritos (E 249 y E 250) en una dosis máxima de 100 ppm.

En el jamón cocido y patés, además de los nitritos, el uso de:

- Ascorbato sódico (E 301), ácido ascórbico (E 300), citrato de sodio (E 331).
- Eritorbato sódico (E 316) en dosis máxima de 500 ppm.
- Fosfato sódico (E 339) en dosis máxima de 5.000 ppm.
- Gelatina para el recubrimiento.

5.2.-Prácticas prohibidas

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

- La adición de otros aditivos no incluidos en las prácticas permitidas o dosis superiores a las especificadas.
- Para los embutidos con pimentón, la adición de cualquier aditivo.
- La adición de nitratos y nitritos en los productos frescos y en los oreados.
- La adición de proteínas.
- La adición de azúcar y sus derivados, excepto en el salchichón.
- El uso de levaduras lácticas, excepto en el salchichón.
- El uso de sistemas y modos que aceleren o deformen el proceso natural de madurado y secado.



- El lavado de las tripas con detergentes, productos antifúngicos u otros aditivos.
- La elaboración de jamones curados con un peso final inferior a 7 kg con hueso y 5 kg deshuesado.
- El uso de tripa que no sea natural.
- El uso de grapas en vez de atado en los embutidos.
- El uso de aromas de humo (el carácter de ahumado vendrá dado por el ahumado natural).

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. No obstante, en el caso de los embutidos el atado deberá ser manual.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación de 1.000.000 de euros anuales por cada una de las personas artesanas que trabajen en la empresa.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

En el caso de que la empresa artesana tenga puntos de venta propios, en estos locales el producto podrá exponerse sin envasar. En todo caso, los productos elaborados conforme a esta norma que tengan la consideración de artesanos deberán estar identificados y diferenciados de otros productos de modo que no den lugar a confusión y que no puedan identificarse como artesanos productos que no lo son.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

A los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será derivado cárnico artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen como ingredientes fundamentales los procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.



Se considera que los ingredientes fundamentales deben ser uno o varios de los siguientes: carne y grasa animal, tocino o grasa, sangre o sus componentes, menudos y tripas naturales.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las empresas elaboradoras de derivados cárnicos deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez, los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas autorizadas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas (con la posibilidad de análisis facultativo para comprobar las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados), la trazabilidad y el volumen de producción. Además, se realizará la revisión del



etiquetado del producto final, comprobando que los ingredientes presentes en la etiqueta se corresponden con la formulación de los productos.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones elaboradoras de derivados cárnicos artesanos caseros, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
- Reglamento (UE) 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión



ANEXO VI

Norma técnica de la sidra artesana

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano la sidra natural elaborada cumpliendo las condiciones que se definen en esta norma técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa gallega de la artesanía alimentaria, el RD 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra y cualquier otra legislación que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula la elaboración de la sidra artesana.

Para considerarse artesana, la sidra deberá ser necesariamente sidra natural.

3.- Definiciones

Mosto natural de manzana: producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas o de la pulpa, recogidas en su momento óptimo de maduración mientras no iniciara la fermentación.

Sidra natural: producto resultante de la fermentación del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.

Sidra natural dulce: producto resultante de la fermentación parcial del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol. y su contenido en azúcares totales será superior a 50 g/l.

Sidra natural espumosa: producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debido a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje, cuyo contenido en gas carbónico es de origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5,5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella, después de la segunda fermentación, será superior a 3 bares a 20 °C.



Licor de tiraje: producto que se añade a la sidra natural para provocar la segunda fermentación, compuesto de levaduras secas o en suspensión, mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado y sidra natural. La incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total de la sidra natural de partida en más de 1,5 % vol.

La segunda fermentación de la sidra natural espumosa tendrá que producirse necesariamente en botella, con una permanencia de un mínimo de 5 meses.

4.- Materias primas autorizadas

Manzanas sanas y limpias de variedades adecuadas. Serán la única materia prima autorizada para la elaboración de la sidra.

5.- Proceso de elaboración

La elaboración de sidra natural observará las siguientes etapas:

- Lavado de la manzana mediante agua para eliminar el barro, hojas y otras impurezas
- Selección de las manzanas sanas
- Triturado de las manzanas, que las reduce a pulpa y zumo
- Mantenimiento de la pulpa y zumo en maceración en reposo durante un período inferior a 24 horas.
- Prensado mecánico de la pasta, en el que se va extrayendo el mosto en sucesivos prensados, de forma que la cantidad de mosto extraído no supere el 75% de la materia prima inicial.
- Trasiego al depósito
- Fermentación: las levaduras naturales del mosto, que provienen de la piel de la manzana, transforman los azúcares del mosto en alcohol y anhídrido carbónico. Se realiza de una manera natural, a una temperatura controlada de 10 °C a 25 °C durante un período que dura entre 3 y 4 meses
- Embotellado bien sin filtrar, bien empleando filtros de membrana o placas, de forma que el producto permanece “vivo” en la botella con sus levaduras y bacterias

El producto final deberá tener las siguientes características:

- Graduación alcohólica: la que corresponda a cada tipo de sidra, según lo indicado en el apartado de definiciones



- La acidez volátil no superará los 2,2 g/l expresada en ácido acético
- El SO₂ (dióxido de azufre) total será menor de 100 mg/l

5.1.-Prácticas autorizadas

Son prácticas reconocidas y autorizadas para los efectos de esta norma:

- La mezcla de sidras naturales
- Las prácticas tradicionales del lagar, como trasiegos y remontados
- Los tratamientos de refrigeración
- La adición de SO₂ (dióxido de azufre) y ácido ascórbico de acuerdo con los límites máximos autorizados por la legislación vigente
- Se autoriza el filtrado, siempre que se haga con filtros de tipo placas o membrana

5.2.- Prácticas prohibidas

Para los efectos de esta norma técnica se consideran prácticas prohibidas:

- El empleo de azúcares o jarabes de cualquier tipo u origen
- El empleo de mostos concentrados, salvo los autorizados para el licor de tiraje
- La adición de anhídrido carbónico
- La adición de agua
- La adición de levaduras (salvo para la elaboración de licor de tiraje)
- La adición de vino, alcohol o bebidas espirituosas de cualquier origen
- El empleo de materias colorantes, agentes conservadores (salvo dióxido de azufre y ácido ascórbico, expresamente autorizados), edulcorantes, dextrinas y, en general, la adición de cualquier sustancia que no esté expresamente recogida como materia prima o en las prácticas autorizadas

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

En particular, está permitida la utilización de máquinas trituradoras y de prensas mecánicas.



6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de cada producción artesanal se establece en 200.000 litros anuales.

7.-Presentación y envases

La sidra se presentará en envases de vidrio.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será sidra artesana de la casa aquella obtenida por empresas artesanales que utilicen exclusivamente manzanas procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de sidra artesana deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y proveedoras y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez permitirá conocer los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control



En primeira instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de sidra casera, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra



ANEXO VII

Norma técnica de la cerveza artesana

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano las cervezas elaboradas cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los recogidos en el Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta y en la restante normativa que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración artesana de la cerveza.

3.- Definiciones

Malta: Producto final obtenido de los granos de cebada o de otros cereales una vez sometidos al proceso de malteo: remojo, germinación y ulterior desecación y tostados en condiciones tecnológicamente adecuadas. Se designará con la denominación del cereal de procedencia.

Mosto: Producto obtenido a partir de malta molida, mediante un proceso de extracción acuosa por sacarificación enzimática. A continuación, se clarificará, se agregará el lúpulo o sus derivados en este punto o también en etapas posteriores y se seguirá con un proceso de cocción. Podrán utilizarse otros productos amiláceos o también azúcares siempre y cuando la malta represente, al menos, el 50 % en masa del total de la materia prima empleada.

Cerveza: Alimento resultante de la fermentación, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto cervecero elaborado a partir de materias primas naturales.

Filtrado: proceso de separación de partículas sólidas de un líquido utilizando un material poroso. El tamaño del poro del filtro oscila entre 1 y 1000 micras. La técnica consiste en verter la mezcla sólido-líquida que se quiere tratar sobre un filtro que permita el paso del líquido pero que retenga las partículas sólidas.

Microfiltrado: proceso de filtración a través de una membrana microporosa que elimina los contaminantes de un fluido. El tamaño del poro de la membrana oscila entre 0,1 y 1 micras.



4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de la cerveza artesana podrán utilizarse las siguientes materias primas:

- Cereales, excepto maíz y arroz, pudiendo ser malteados o no.
- Lúpulo (cono floral, pellets y formatos similares).
- Levaduras seleccionadas del género *Sacharomyces*, *Lactobacillus* y *Brettanomyces*.
- Frutas, especias naturales y cualquier otro ingrediente utilizado en alimentación humana o, en su caso, autorizado de conformidad con la normativa relativa a nuevos alimentos, distinto de los propios de la cerveza o de su proceso de elaboración, siempre que no exceda el 2% en peso del producto final.
- Agua potable.

5.- Proceso de elaboración

La elaboración de la cerveza artesana observará las siguientes etapas:

- Molido: Es el proceso de moler la malta antes de la maceración.
- Maceración - Elaboración del mosto: Consiste en mezclar los granos malteados con agua caliente para obtener un líquido dulce (mosto).
- Aspersión y recirculado del mosto.
- Cocción - Adición del lúpulo: El mosto se cocerá durante el tiempo definido por el artesano en función de las características del producto que se quiere obtener. El lúpulo sirve para la conservación y para dar amargor, aroma y sabor.
- Enfriado: Se procede a un descenso de la temperatura, variable en función del tipo de cerveza, creando un caldo propicio para añadir la levadura.
- Fermentación / Maduración - Adición de la levadura: La levadura consigue transformar los azúcares del mosto en alcohol y gas (CO₂), convirtiéndolo en cerveza. La duración de este proceso es variable, en función del tipo de cerveza que se quiera obtener, si bien no podrá ser inferior a 3 semanas. Determinadas elaboraciones pueden incluir la adición de lúpulo en esta fase (*dry hopping*).
- Clarificación: Podrá realizarse en distintas fases del proceso de elaboración de la cerveza artesana. Se llevará a cabo mediante el manejo de parámetros físicos (filtrado, trasiegos, temperatura, decantación), o mediante la adición de *Irish moss* o carragenato al final de la cocción.



— Embotellado.

5.1.-Prácticas autorizadas

— Las descritas en el proceso de elaboración.

— Para la elaboración de cerveza sin gluten se autoriza la adición de enzimas.

— Se permite la adición de anhídrido carbónico siempre que no sea por gasificación en línea.

— Se permite la adición de azúcares a la cerveza ya elaborada para la refermentación en botella.

— De modo excepcional, también se permite la adición de azúcares en la cocción para ciertos estilos de cerveza para los que se especifica esta práctica en la Guía de estilos *Beer Judge Certification Program (BJCP)*. En estos casos, cuando se añadan azúcares en la cocción, debe especificarse dicha práctica en el etiquetado.

5.2.- Prácticas prohibidas

Para los efectos de esta norma técnica se consideran prácticas prohibidas:

— El empleo como materia prima de arroz y maíz.

— El empleo de extracto de lúpulo, de aceite de lúpulo y otros derivados no contemplados en las materias primas autorizadas.

— La adición de anhídrido carbónico a través de procesos de gasificación en línea.

— El empleo de mostos concentrados (extracto de malta - mosto sin lupulizar) o jarabes de cualquier tipo u origen (“kits de cerveza”, jarabes de mosto aromatizado o lupulizado).

— El empleo de azúcares para subir el grado alcohólico.

— La aceleración, por cualquier método físico o químico, del período de fermentación/ maduración.

— La adición de cualquier aditivo, salvo las enzimas en el caso exclusivo de las cervezas sin gluten.

— La pasteurización y la microfiltración.

— La transformación del almidón en azúcares mediante hidrólisis exclusivamente ácida.

— Cualquier manipulación o trasvase fuera de las instalaciones productivas.



- La adición de alcohol, excepto el procedente del propio proceso de fermentación y elaboración de la cerveza.
- La sustitución del lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.
- La neutralización después del proceso de fermentación.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

6.- Límite máximo de producción artesanal.

El límite máximo de producción será de 250.000 litros anuales.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando el carácter singular del producto.

No se admite el uso de plástico en los envases individuales.

En los dispositivos para el despacho de cerveza de barril, habrá de constar la marca o nombre comercial de la cerveza expedida.

El etiquetado deberá reflejar la adición de enzimas (cervezas sin gluten), la adición de azúcares en la cocción (en los estilos en los que se admite dicha práctica) y el proceso de filtrado, de ser el caso.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

A los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será cerveza artesana de la casa aquella obtenida por empresas artesanales que utilicen exclusivamente cereales y lúpulo procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de cerveza artesana deben disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.



Llevarán un registro actualizado de provedores y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenecen.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, se asociará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer que materias primas lo componen (y, a su vez, los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conforman un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de cerveza casera, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.



12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta



ANEXO VIII

Norma técnica de las conservas vegetales artesanas

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano las conservas vegetales elaboradas de acuerdo con las condiciones que se establecen en este decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como los establecidos por la legislación vigente que le sean de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula las conservas vegetales artesanas.

Con carácter general, las conservas vegetales se elaborarán a base de productos de origen vegetal, con o sin adicción de sal, azúcares, agua, condimentos, especias y aditivos alimentarios autorizados. La materia prima deberá estar sana y limpia y ser adecuada para su transformación. Además, según el tipo de conserva a elaborar, los productos vegetales podrán someterse a operaciones tales como lavado, pelado, calibrado, clasificado, deshuesado, descorazonado, cortado, tamizado o concentrado, entre otras.

Las conservas vegetales artesanas necesariamente deben clasificarse en la categoría comercial extra cuando la haya. Los productos seleccionados en esta categoría están formados por ingredientes que fueron sometidos a una esmerada selección y proceso de elaboración dando como resultado un producto de calidad superior.

3.- Definiciones

Las definiciones aplicables a los efectos de esta norma son:

a) Conservas vegetales: alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, sometidos a tratamientos que garanticen su conservación mediante la obtención de la condición de esterilidad comercial del producto en las condiciones de almacenado adecuadas, y contenidos en envases apropiados que permitan su almacenamiento a temperatura ambiente.

b) Producto de origen vegetal: las frutas, hortalizas, legumbres, tubérculos, cereales, setas, algas y semillas comestibles germinadas o no, así como sus derivados, siempre que se utilicen para uso alimentario.



c) Frutas: el fruto, la inflorescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

d) Hortalizas: planta herbácea hortícola recogida en su momento oportuno, que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinada. Atendiendo a la parte de la planta a la que pertenecen se clasifican en: frutos, bulbos, coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y tallos jóvenes.

e) Verduras: grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus hojas, tallos o inflorescencias.

f) Legumbres: aquellas obtenidas a partir de frutos y semillas frescas, secas, congeladas, o refrigeradas de las hortalizas leguminosas.

g) Encurtidos: son los alimentos frescos, salados o que sufrieron una fermentación láctica, sometidos a la acción del vinagre o del ácido acético diluido en agua, del 4 al 30% en volumen, con o sin adición de sal, azúcares u otras sustancias alimenticias de origen vegetal. Se conservarán en envases adecuados y pueden ser tratados térmicamente o por cualquier otro procedimiento que asegure su conservación.

h) Líquido de cobertura: líquido que se añade en el proceso de producción de determinadas conservas vegetales, antes del tratamiento térmico y cuya función tecnológica es la de eliminar el aire de los intersticios dejados por el producto.

i) Envasado al vacío: método de envasado que consiste en retirar el aire del interior del envase creando una presión interna por debajo de la presión atmosférica.

Las conservas vegetales pueden elaborarse según distintas formas de presentación:

A) Atendiendo a la integridad del producto:

a) Entero: producto vegetal en que la pieza presenta su forma íntegra, pudiendo ser el fruto, semilla, bulbo, inflorescencia, hoja, tallo, tubérculo, raíz u otro.

b) Cortado: producto vegetal partido en trozos, pudiendo ser en mitades, cuartos o sectores en forma de cuña, rodajas, dados o cubos, formas irregulares.

c) Pulpa: Es el producto constituido por frutas y/o hortalizas enteras, partidas, troceadas, trituradas y/o deshechas, con o sin agua. Cuando las frutas y/o hortalizas son cocidas previamente y después se criban, reciben el nombre de pulpa cribada.

d) Triturado, puré y pasta: cuando las frutas o verduras fueron sometidas a las operaciones de trituración y de ser el caso, tamizado.



e) Concentrado: cuando la pulpa o triturado de la fruta o verdura fue sometida a la operación de cocción provocando la eliminación de parte del contenido en agua.

f) Pelados o sin pelar.

g) Con hueso o sin hueso/deshuesado.

h) Con pedúnculo o sin pedúnculo.

B) Atendiendo al líquido de cobertura:

a) Al agua: elaboraciones obtenidas con la adición de agua como líquido de cobertura.

b) En su jugo o en su zumo: el líquido de cobertura corresponde al propio zumo o jugo del producto vegetal, obtenido durante el tratamiento térmico aplicado. Se podrá añadir una solución concentrada con funciones tecnológicas.

c) En jugo o zumo de frutas y hortalizas: líquido de cobertura añadido obtenido a partir de frutas y hortalizas sanas y maduras, de una o varias especies, que posee el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de la fruta/hortaliza de la que procede, sin adición de agua.

d) En vinagre: elaboraciones obtenidas con la adición de vinagre como líquido de cobertura.

e) En almíbar: líquido resultante de combinar agua con azúcar cuyo contenido total de azúcar determinado antes de la homogeneización es, como mínimo, igual a 10° Brix en el caso de las frutas y verduras.

C) Otras presentaciones:

a) Envasadas al vacío. Envasado al vacío, pudiendo contener una solución concentrada con funciones tecnológicas.

b) Confitado: producto obtenido por la cocción reiterada de las frutas y hortalizas enteras o cortadas en concentraciones crecientes de azúcares.

c) Crema: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, cortada, triturada o tamizada, con o sin adición de azúcares, especias y otros ingredientes y aditivos, que por medio de la cocción alcanza una consistencia semisólida y homogénea.

d) Compota: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, cortada, triturada o tamizada, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia semifluida o espesa. La graduación final será inferior a 40° Brix.

e) Mermelada: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, cortada, triturada o tamizada, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una



consistencia semifluida o espesa. La graduación final será igual o superior a 40° Brix e inferior a 60° Brix.

f) Dulce: producto preparado con la fruta u hortaliza entera, cortada, triturada o tamizada, con adición de azúcares, que por medio de la cocción alcanza una consistencia sólida. Tendrá una graduación mínima final de 55° Brix.

g) Mezcla: Es el producto obtenido a partir de la mezcla de dos o más productos vegetales, en cualquiera de sus formas de presentación. Entre ellas se encuentran la mezcla de frutas, mezcla de verduras, o mezcla de productos vegetales.

h) En aceite u otros líquidos: producto que se presenta bañado o sumergido en aceite, bebidas y licores u otros líquidos, que a su vez podrán ir aderezados o no con distintos ingredientes vegetales.

En el caso de las compotas, las mermeladas y el dulce de frutas u hortalizas artesanas, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será:

- Compota: La cantidad de fruta y/o hortaliza utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 700 gramos.
- Mermelada: La cantidad de fruta y/o hortaliza utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 500 gramos. En el caso de la grosella roja o negra, el arándano rojo o el membrillo, no será inferior a 400 gramos. Serán 300 gramos en el caso del jengibre y 250 gramos en la mermelada de anacardo. En las mermeladas elaboradas con cítricos, los porcentajes mínimos de fruta podrán ser inferiores en un 10% a los establecidos con carácter general.
- Dulce: La cantidad de fruta y/o hortaliza utilizada para la fabricación de 1.000 gramos de producto acabado no será inferior a 450 gramos.

4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de las conservas vegetales se emplearán únicamente las siguientes materias:

Frutas, hortalizas, legumbres, tubérculos, cereales, setas, algas y semillas naturales, sanas, limpias y exentas de lesiones y podredumbres que puedan afectar a su aspecto, color, olor y sabor característicos, así como a su conservación. En el caso de las frutas, deben estar en el grado de madurez apropiado.

Para el líquido de cobertura se podrán emplear agua, sal, azúcar, vinagre, aceite de oliva, bebidas espirituosas y jugos y zumos de fruta.



Aditivos:

- Regulador del pH: Ácido cítrico (E-330). Límite máximo según la normativa general.
- Antioxidante: Ácido ascórbico (E-300), 500 p.p.m., como máximo

En el caso de las compotas, mermeladas y dulces de frutas u hortalizas se podrán añadir azúcares y otros ingredientes en sustitución de los azúcares, tales como miel, jarabes obtenidos de fuentes vegetales, zumos y concentrados de fruta. También podrán utilizarse como ingredientes bebidas espirituosas, vinos, especias naturales, hierbas aromáticas, vainilla y extractos de vainilla, zumos vegetales y cacao o derivados del cacao y frutos secos.

5.- Proceso de elaboración

Las fases de elaboración que se contemplan, aunque no en todos los tipos, son:

- Lavado de los productos con agua potable
- Escaldado por agua caliente o por vapor de agua
- Asado con llama de leña o gas (conservas de pimiento)
- Pelado manual o no totalmente mecanizado, deshuesado o descorazonado
- Cortado en trozos, microcortado, triturado y tamizado, en su caso
- Homogeneización del producto y desaireado por procedimientos físicos
- Llenado manual o no totalmente mecanizado de los envases
- Adición de líquido de gobierno, en su caso
- Tratamiento térmico por calor, refrigeración o congelación

5.1.-Prácticas autorizadas

Se permite para la formación del líquido de gobierno el agua potable de buena calidad, con residuo de cloro por debajo de 1 p.p.m., para que no dé sabor al producto.

5.2.- Prácticas prohibidas

Quedan prohibidas expresamente las siguientes prácticas:

- El uso de materias primas procedentes de cultivos hidropónicos
- La adición al agua de lavado de productos detergentes y/o bactericidas
- El pelado mediante soluciones alcalinas, ácidos y procedimientos químicos
- El lavado en el proceso de pelado de pimiento



- La adición de cualquier tipo de aditivos que no sean los permitidos en el apartado de materias primas
- El envasado con gases inertes
- La adición de productos deshidratados
- La adición de pulpa de otra fruta diferente a la que la conserva indica en su etiquetado, presentación y publicidad
- La liofilización y la concentración de la fruta
- El tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución
- La utilización de bisfenol en las tapas

5.3.- Posibilidades de mecanización

Las operaciones de selección y clasificación de las hortalizas y el pelado, deberán llevarse a cabo mediante procedimientos manuales. No obstante, se permitirá un pre-pelado con medios mecánicos, siempre que el terminado sea manual.

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. La selección de materia prima, así como el envasado de los productos deberá realizarse de forma manual.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación de 500.000 euros anuales por persona artesana.

7.-Presentación y envases

Deberán emplearse envases apropiados que, pudiendo ser rígidos o no, garanticen un cierre hermético y no interfieran en la comestibilidad del producto ni en sus características organolépticas.

Las conservas de frutas objeto de esta norma se presentarán, con carácter general, en envases de vidrio. Sólo excepcionalmente se aceptarán los envases de plástico, cuando algún procedimiento artesano así lo requiera y bajo autorización expresa del Agacal.

8.- Especificaciones para las conservas vegetales artesanas caseras



A los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán conservas vegetales artesanas caseras aquellas que sean elaboradas por empresas artesanales que utilicen como ingredientes fundamentales los procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

A estos efectos, se consideran ingredientes fundamentales las frutas, hortalizas, legumbres, tubérculos, cereales o setas que se empleen en la elaboración de las conservas.

9.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de conservas vegetales deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez, los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la



trazabilidade del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de conservas vegetales caseras, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.
- Real decreto 2420/1978, de 2 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
- Orden del 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales.
- Real decreto 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.
- Real decreto 863/2003, de 4 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, “marmalades” de frutas y crema de castañas.



ANEXO IX

Norma técnica de los productos desecados de origen vegetal artesanos

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de productos artesanos los productos desecados de origen vegetal elaborados cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y en esta norma técnica así como los recogidos en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, los del Real decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, los del Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos y los de cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula los productos desecados de origen vegetal artesanos.

3.- Definiciones

Las definiciones aplicables para los efectos de esta norma son:

Productos de origen vegetal: las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos, las algas y los hongos comestibles (setas), así como sus derivados.

Frutas: con esta denominación genérica se designa a la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propios para el consumo humano. Para los efectos de esta Norma Técnica se considerarán «frutas» a las incluidas en la sección primera del capítulo XXII del Código Alimentario Español (Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español), con exclusión de los frutos secos envasados como tales.

Cereales: con esta denominación genérica se designa a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros y sanos. Para los efectos de esta Norma Técnica, se considerarán «cereales» a los incluidos en el capítulo XVII del Código Alimentario Español.

Hortalizas: con esta denominación genérica se designa cualquier planta herbácea hortícola que se pueda utilizar como alimento, ya sea en crudo o en cocinado. Para los efectos de esta Norma Técnica, se considerarán «hortalizas» a los frutos, bulbos coles, hojas y tallos tiernos, inflorescencias, legumbres verdes, pepónides, raíces y



tallos nuevos, incluidos en la sección primera del capítulo XXI del Código Alimentario Español.

Legumbres: con esta denominación genérica se conocerán las semillas limpias, sanas y separadas de la vaina procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, adecuadas para la alimentación. Para los efectos de esta Norma Técnica se considerarán «legumbres» a las incluidas en la sección primera del capítulo XVIII del Código Alimentario Español.

Tubérculos: con esta denominación genérica se designa a las partes de tallos subterráneos o raíces de algunas plantas, sanos, maduros, limpios de tierra y de otras impurezas y que, en su estado natural, o debidamente conservados, son aptos para el consumo humano. Para los efectos de esta Norma Técnica, se considerarán «tubérculos» a los incluidos en los artículos 3.19.02, 3.19.09; 3.19.19 y 3.19.20 del Código Alimentario Español.

Algas: con esta denominación genérica se designa a aquellos organismos acuáticos pluricelulares (macroalgas) de naturaleza vegetal no vascular que se recogen en el medio marino con fines de comercialización para uso en alimentación humana. En función de su coloración se pueden diferenciar en algas pardas, verdes y rojas.

Setas: cuerpos fructíferos pertenecientes a ciertas especies de hongos superiores, tanto cultivados como silvestres, destinados a ser suministradas al consumidor como alimento.

Deshidratación: tratamiento técnico autorizado por el que se garantice la eliminación de la humedad necesaria hasta conseguir una estabilidad del producto.

4.- Materias primas autorizadas

Para la elaboración de productos desecados de origen vegetal artesanos, se permite el empleo de plantas enteras y/o partes de las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos, las algas y las setas.

5.- Proceso de elaboración

El proceso de elaboración de productos desecados de origen vegetal artesanos deberá incluir las siguientes operaciones:

- Recolección manual o mecánica de los vegetales y/o partes de los mismos
- Selección
- Picado o triturado (opcional)
- Secado



— Envasado hermético

5.1.-Prácticas autorizadas

Se autoriza el empleo de cámara de secado o deshidratadora de carga manual, siempre que la temperatura de secado sea menor de 50 °C, para no alterar sus características nutricionales.

5.2.- Prácticas prohibidas

- La fabricación y uso de sucedáneos de productos vegetales
- La utilización de aditivos y cualquier otra materia distinta de las expresamente autorizadas
- El empleo de óxido de etileno para la esterilización
- El uso de cámara de secado o deshidratadora a 50 °C o mayor temperatura

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permite la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo (recolección, limpieza, selección, picado o triturado, envasado), siempre y cuando éste se desarrolle mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. Asimismo, se admite el empleo de cintas transportadoras para la conducción de las materias primas, producto intermedio y producto acabado.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación anual de 500.000 € por cada artesano o artesana.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán productos desecados de origen vegetal artesanos de la casa aquellos obtenidos por empresas artesanales que utilicen vegetales procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.



9.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de productos desecados de origen vegetal deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer las materias primas que lo componen (y, a su vez, los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de vegetales desecados caseros, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante



adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español
- Real decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario
- Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos



ANEXO X

Norma técnica de la miel artesana

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano la miel elaborada de acuerdo con las condiciones que se definen en ese decreto y las de esta norma técnica así como las establecidas por el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel y cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de la miel artesana.

De acuerdo con lo especificado en la letra a) del artículo 6.2. del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, la miel artesana que se produzca en Galicia necesariamente debe estar certificada bajo la indicación geográfica protegida Miel de Galicia y debe ser de producción propia.

3.- Definiciones

La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

Según su origen botánico, la miel puede clasificarse en:

- Miel de flores o miel de néctar: es la miel que procede del néctar de las plantas.

Esta miel puede subclasificarse en:

1. Miel multifloral

2. Miel monofloral. En Galicia, los principales tipos de miel monofloral que se producen son las de eucalipto, de castaño, de zarza y de brezo

- Miel de mielada: es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.

4.- Materias primas autorizadas

La única materia prima autorizada será la miel.



Sus características físico-químicas serán:

- Humedad máxima 18,5%
- Actividad diastásica: como mínimo 9 en la escala Schade. La miel con bajo contenido enzimático, como mínimo 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 10 mg/Kg.
- Contenido máximo en hidroximetilfurfural: 28 mg/Kg

5.- Proceso de elaboración

La miel se producirá en colmenas de cuadros móviles que deberá explotar el operador artesano directamente.

El desabejado de los panales deberá hacerse por los métodos tradicionales, o con escape de abejas o con aire.

La extracción de la miel podrá hacerse por centrifugación o decantación y en local cerrado, limpio y habilitado al efecto.

El desoperculado de los panales se realizará con cuchillos o peines limpios y secos.

La miel se someterá a un proceso de filtrado y decantación antes del envasado.

La recogida y el transporte de la miel se realizará en condiciones higiénicas, utilizando recipientes de uso alimentario.

5.1.-Prácticas autorizadas

Están autorizadas las siguientes prácticas:

- La homogeneización de partidas de miel, siempre que se realice con un instrumento manual o mecánico a pocas revoluciones.
- La licuación con calor, siempre que no se superen los 40 °C.

5.2.- Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- La utilización de cualquier tratamiento químico en el período de recogida de la miel por las abejas.
- La alimentación de las abejas durante el período de recogida de la miel por estas.
- El empleo de productos químicos repelentes para las abejas en el desabejado de los panales.
- La extracción de la miel por prensado.



- La extracción de la miel al aire libre.
- El empleo de cuchillos de desoperculado a temperaturas superiores a los 40 °C.
- La adición de cualquier ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios.
- El calentamiento de la miel por encima de 40 °C en cualquier etapa del procesado, extracción, manipulación y envasado.
- La utilización de miel adquirida a terceras personas.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permite la mecanización para la elevación de cargas y la centrifugación, a través de centrifugadoras eléctricas.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será de 9.000 Kg por cada artesano o artesana con que cuente la empresa.

7.-Presentación y envases

La miel se presentará en estado líquido, cristalizado o cremoso. También puede presentarse en secciones de panal.

El envasado será en recipientes de cerámica o vidrio transparente e incoloro, salvo para la miel en panal, en la que pueden admitirse otros materiales autorizados de uso alimentario que permitan la visualización del producto.

El cierre de los envases debe ser hermético.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se Regula la Artesanía Alimentaria, será miel artesana de la casa aquella obtenida por empresas artesanales que utilicen la miel procedente de colmenas propias, de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de miel deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.



Deberán levar al día un registro de entradas de la miel en el que anotarán como mínimo la fecha de entrada, la cantidad y el lote al que pertenecen.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer que materias primas lo componen (y, a su vez, los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conforman un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de miel casera, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

— Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega



- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de Calidad relativa a la miel



ANEXO XI

Norma técnica de los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería artesanos

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de productos artesanos de confitería, pastelería, bollería y repostería aquellos que cumplan los requisitos que se establecen en ese decreto y los que se definen en esta norma, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular el Real decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula la elaboración artesanal de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

3.- Definiciones

a) Productos de confitería

Se entiende por productos de confitería aquellos productos alimenticios cuyos ingredientes fundamentales son los azúcares, junto con otros ingredientes, incluidos los aditivos autorizados, y que en alguna fase de la elaboración se someten a un tratamiento térmico adecuado.

b) Productos de bollería

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina fermentada y que fueron sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Se distinguen dos tipos de productos de bollería:

- bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición y
- bollería rellena o con guarnición, que antes o después del tratamiento térmico adecuado se llenó o guarneció con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

c) Productos de pastelería y repostería

Son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son: harinas, aceites o



grasas, agua, con o sin levadura, a la cual se pueden añadir otros alimentos, complementos panarios o aditivos autorizados, y que fueron sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

Existen dos variantes: pastelería y repostería dulce, y pastelería y repostería salada. En ambas se distinguen, por lo menos, cinco masas básicas:

- Masas de hojaldre: masas trabajadas con aceites o grasas, con las que se producen hojas delgadas superpuestas. Elaboradas básicamente con harina y con ingredientes como aceites o grasas y agua, con sal o no. Con esta masa se elaboran pasteles, cocas, bandas de crema, bandas de frutas, cazuelita, besamela grande, milhojas, palmeras, rellenos, rusos, alfonsinos y pastas dulces y saladas, canutos, cuernos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de manzana, garrotes, hojas, etc.
- Masas azucaradas: masas elaboradas fundamentalmente con harina, aceite o grasa y azúcares. Con las masas azucaradas se elaboran pastas secas o de té, cazuelitas, pastas sable, pasta brisa, pasta quemadas, pasta flora, tortas, mantecados, polvorones, besitos, cigarrillos, tejas, lenguas de gato, picos de pato, pitillos, carquiñolis, relajos, margaritas, mascotas, virutas, rosquillas de santa clara, etcétera.
- Masas escaldadas: masas cocidas antes de someterlas al tratamiento térmico. Elaboradas fundamentalmente con harina, sal, agua, leche, aceites o grasas, y en su caso, bebidas alcohólicas. Con estas masas se elaboran relámpagos, lionesas, palos, bocados de dama, roscos rellenos, rosquillas delicadas, cafeteros, pequeña-crema, etc.
- Masas batidas: masas sometidas a un batido, resultando masas de gran volumen, tiernas y suaves. Elaboradas fundamentalmente con huevos, azúcares, harinas o almidones. Con ellas se elaboran bizcochos, melindros, soletillas, rosquillas, mantecadas, magdalenas, bizcocho de frutas, genovesas, planchas tostadas, postres, merengues, brazos de gitano, bizcochos de Vergara, bizcochos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, piropos, palmillas, búlgaros, tortilla, biscotelas, etc.
- Masas de repostería: masas elaboradas a partir de las anteriores, preparadas con relleno o guarnición de otros productos. Se preparan en formas y tamaños diversos. En este grupo se incluyen los tocinos de cielo, almendrados, yemas, masas de mazapán, mazapanes de Soto, mazapanillos, turrone, cocadas, guirlache, tortas imperiales, panellets, alfajores, confites, anises, grageas,



pastillas, caramelos, jarabes, confitados de frutas, mermeladas, jales de frutas, pralinés, trufas, figuras y motivos decorativos, huevo hilado, etc.

4.- Materias primas autorizadas

Con carácter no limitativo, se autoriza el uso de las siguientes materias primas:

- Harina de trigo y de otros cereales
- Sal comestible
- Agua potable
- Levadura prensada
- Azúcares comestibles
- Miel, melazas y siropes
- Grasas y aceites comestibles: mantequilla, margarina, mantequilla de cerdo, aceite de oliva y de girasol
- Huevos frescos o pasteurizados
- Chocolate, cacao
- Especias y condimentos naturales
- Frutas, zumos de frutas, frutas deshidratadas, frutos secos, coco y otros vegetales
- Vinos, vinagre y bebidas espirituosas
- Mermeladas, cremas y otros productos elaborados, siempre que su elaboración sea hecha por procedimientos artesanales
- Levadura química
- Edulcorantes (exclusivamente en los productos dietéticos)
- Leche entera o total o parcialmente desnatada, concentrada y condensada
- Nata y yogur
- Cobertura de chocolate y cobertura de chocolate blanco
- Aromas naturales
- Gelatina y cola de pescado



La relación de ingredientes básicos autorizados para los siguientes dulces tradicionales son los que se enumeran a continuación, si bien podrán emplearse otros ingredientes, previa autorización del Agacal.

- Para los almendrados, se autoriza el uso de harina de almendra, clara de huevos y azúcar o miel.
- Para los melindres, se autoriza el uso de harina de trigo, yema de huevo, huevos enteros, mantequilla cocida de vaca o cerdo o aceite de oliva o girasol, azúcar glaseado con agua o leche, anís y bicarbonato.
- Para las rosquillas, se autoriza el uso de harina de trigo, de maíz y de centeno, huevos, azúcar, mantequilla, aceite de oliva o de girasol, anís, aguardiente de orujo, yemas de huevo y almendra.
- Para las cañas, se autoriza el uso de harina y mantequilla o manteca cocida para el hojaldre y de leche, huevo, azúcar, harina o almidón de maíz para el relleno.
- Para el roscón, se autoriza el uso de mantequilla o manteca cocida de vaca, harina, huevos, anís, agua, levadura prensada, esencia de anís y ralladura de limón y, para la decoración, azúcar glaseado y frutas confitadas.
- Para la bica, se autoriza el uso de harina de trigo, huevos, manteca de vaca cocida o nata, azúcar, ralladura de limón, canela, sal, levadura y agua.
- Para la tarta de maíz se autoriza el uso de harina de maíz, huevos, mantequilla y azúcar.
- Para la tarta de Mondoñedo, se autoriza el uso de cabello de ángel, almendra cocida en jarabe, bizcocho borracho, masa de hojaldre y frutas confitadas.
- Para los ricos, se autoriza el uso de manteca cocida de vaca, harina de trigo, huevos, anís, piel de limón y azúcar.
- Para el queique de Ordes se autoriza el uso de harina de trigo, huevos, mantequilla, uvas pasas, anís y levadura.
- Para las filloas, orejas y flores de carnaval se autoriza el uso de agua, caldo o leche con huevos y harina, a los que pueden añadirse azúcar y canela.
- Para la torta de torreznos se autoriza el uso de harina, huevos, manteca de cerdo, torreznos, pasas, nueces, azúcar y anís.
- Para la tarta rusa de Pontevedra se autoriza el uso de harina, huevos, azúcar, vainilla, mantequilla, almendra y ron.



- Para las rosquillas de hojaldre se autoriza el uso de harina, agua, mantequilla, sal y azúcar.
- Para el Marron Glacé se autoriza el uso de castañas, azúcar, agua, canela y limón.
- Para los bizcochos borrachos de Silleda se autoriza el uso de harina de trigo, huevos, azúcar, almíbar, limón y canela.
- Para la larpeira se autoriza el uso de harina, leche, azúcar, huevos, mantequilla, nata, harina o almidón de maíz, agua, levadura, vainilla o canela, ralladura de limón, anís y sal.
- Para la empanada de manzana se autoriza el uso de manzana, harina, mantequilla, huevos, leche, agua, azúcar, levadura, canela, anís y limón.

5.- Proceso de elaboración

El proceso de elaboración de una variedad tan amplia de productos como es el caso de la confitería, pastelería, bollería y repostería es tan diverso que no se pueden establecer tantas especificaciones. Los productos deberán responder a las fórmulas tradicionales propias de los maestros y maestras artesanas.

5.1.- Prácticas permitidas

Está permitido emplear hornos de cocción con alimentación por combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, o eléctricos. Cuando se empleen combustibles sólidos y las masas en cocción están en contacto con el humo o gases desprendidos de la combustión, tendrán que ser de naturaleza que no puedan originar contaminación nociva de los productos elaborados.

Queda prohibido el uso de juncos, carozos del maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa en cocción. Cuando se empleen combustibles líquidos o gaseosos, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto con los humos o gases de la combustión.

5.2.- Prácticas prohibidas

Se establecen como prácticas prohibidas, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes:

- a) El empleo de hornos de cinta o de sistemas similares.
- b) El empleo de aditivos, salvo los edulcorantes para los productos dietéticos.
- c) El empleo de masas preparadas, precocidas o congeladas.



d) El empleo de “mixes” o mezclas de ingredientes comerciales previamente preparados para la elaboración de masas, cremas, coberturas y rellenos.

e) La adición de edulcorantes a aquellos productos que no tengan la consideración de “dietéticos”.

f) El empleo de levaduras distintas de la levadura prensada y masa madre para la elaboración de masas.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo (mezcla, batido y amasado de los ingredientes, laminado, dosificación, horneado, envasado, etc.), siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. El formado de las piezas, su decoración, así como el acabado de los productos, deberá realizarse únicamente de forma manual.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación de 500.000 euros anuales por cada una de las personas artesanas.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

En caso de que la empresa artesana tenga puntos de venta propios, en estos locales el producto podrá venderse sin envasar. En todo caso, los productos elaborados conforme a esta norma que tengan la consideración de artesanos, deberán estar identificados y diferenciados de otros productos, de modo que no den lugar a confusión y que no puedan identificarse como artesanos productos que no lo son.

8.- Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán productos de confitería, pastelería, bollería y repostería artesanos caseros aquellos que sean elaborados por empresas artesanales que utilicen como ingredientes fundamentales los procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.



Dada la gran variedad de productos e ingredientes que se engloban en este tipo de producciones, la Agacal determinará, para cada caso concreto, cuáles son las materias primas que tienen la consideración de ingrediente fundamental.

9.- Trazabilidad y registros

Las personas que elaboren productos de confitería, pastelería, bollería y repostería artesanales deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración seguido para cada tipo de producto. Asimismo, llevarán un registro actualizado de empresas proveedoras y deberán disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes de las materias primas que empleen, llevando a cabo un registro de entradas de éstas, en el que constará, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberá poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene



Para el caso de las microempresas y de las explotaciones elaboradoras de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería artesanos caseros, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería



ANEXO XII

Norma técnica del chocolate y derivados del cacao artesanos

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el chocolate y los derivados del cacao elaborados cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los del Real Decreto 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, los del Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana y los de cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración del chocolate y derivados del cacao artesanos que se definen en el apartado 3.

3.- Definiciones

3.1. Manteca de cacao: es la materia grasa obtenida de granos de cacao o partes de ellos, que tenga las siguientes características:

a) Contenido de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico: 1,75 por ciento como máximo.

b) Materia insaponificable determinada mediante éter de petróleo: 0,5 por ciento como máximo, excepto para la mantequilla de cacao de presión, en la que no superará el 0,35 por ciento.

3.2. Cacao en polvo, cacao: es el producto obtenido por la transformación en polvo de granos de cacao limpios, descascarillados y tostados y que contenga un 20 por ciento, como mínimo, de manteca de cacao, calculado sobre el peso de la materia seca, y, como máximo, un 9 por ciento de agua.



3.3. Cacao magro en polvo, cacao magro, cacao desgrasado en polvo, cacao desgrasado: el cacao en polvo que contenga menos del 20 por ciento de manteca de cacao calculado sobre materia seca.

3.4. Chocolate en polvo: es el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y azúcares que contenga, como mínimo, un 32 por ciento de cacao en polvo.

3.5. Chocolate en polvo para beber, chocolate familiar en polvo, cacao azucarado, cacao en polvo azucarado: es el producto consistente en una mezcla de cacao en polvo y de azúcares que contenga, como mínimo, un 25 por ciento de cacao en polvo.

3.6. Chocolate: es el producto obtenido a partir de productos de cacao y azúcares que contenga un 35 por ciento, como mínimo, de materia seca total de cacao, de la cual un 18 por ciento como mínimo será manteca de cacao y un 14 por ciento como mínimo materia seca y desgrasada de cacao.

No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

- «Copos», «fideos»: el producto presentado en alguna de esas formas contendrá como mínimo un 32 por ciento de materia seca total de cacao, de la cual un 12 por ciento, como mínimo, será de manteca de cacao, y un 14 por ciento, como mínimo, de materia seca y desgrasada de cacao.
- «Cobertura»: el producto contendrá al menos el 35 por ciento de materia seca total de cacao, de la cual un 31 por ciento, como mínimo, será manteca de cacao, y un 2,5 por ciento, como mínimo, de materia seca y desgrasada de cacao.
- Chocolate con avellanas «gianduja» (o uno de los derivados de la palabra «gianduja»), el producto debe ser obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con un contenido mínimo de materia seca total de cacao del 32 por ciento, del cual un 8 por ciento, como mínimo, será materia seca y desgrasada de cacao, y, en segundo lugar, a partir de avellanas finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto.

Podrá añadirse lo siguiente:



1) Leche o materia seca de leche, procedente de la evaporación de la leche, en una proporción tal que el producto acabado no contenga más del 5 por ciento de materia seca de leche.

2) Almendras, avellanas y otras variedades de frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de avellanas molidas, no exceda del 60 por ciento del peso total del producto.

3.7. Chocolate con leche: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga:

- Como mínimo, un 25 por ciento de materia seca total de cacao.
- Como mínimo, un 14 por ciento de extracto seco de leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea.
- Como mínimo, un 2,5 por ciento de materia seca y desgrasada de cacao.
- Como mínimo, un 3,5 por ciento de materia grasa láctea, y
- Como mínimo, un 25 por ciento de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

No obstante, cuando esta denominación se utilice y complete con los términos:

- «Copos» o «fideos»: el producto presentado en alguna de esas formas contendrá al menos un 20 por ciento de materia seca total de cacao, y al menos un 12 por ciento de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, y al menos el 12 por ciento de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea).
- «Cobertura»: el producto contendrá como mínimo un 31 por ciento de materia grasa total (de manteca de cacao y materia grasa láctea).
- Chocolate con leche con avellanas «gianduia» (o uno de los derivados de esta palabra): el producto obtenido, en primer lugar, a partir de chocolate con leche con un contenido mínimo de 10 por ciento de extracto seco de la leche



procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, y, en segundo lugar, de avellanas finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g y un máximo de 40 g por cada 100 g de producto. También podrán añadirse almendras, avellanas y otros frutos de cáscara, partidos o enteros, en una cantidad que, sumada a la de las avellanas molidas, no exceda del 60 por ciento del peso total del producto.

Cuando en esta denominación el término «con leche» se sustituya por:

- «Con nata», el producto tendrá un contenido mínimo de materia grasa láctea de 5,5 por ciento.
- «Con leche desnatada», el producto no podrá contener más de un 1 por ciento de materia grasa láctea.

3.8. Chocolate familiar con leche: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y leche o productos lácteos, y que contenga:

- Como mínimo, un 20 por ciento de materia seca total de cacao.
- Como mínimo, un 20 por ciento de extracto seco de leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada, desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea.
- Como mínimo, un 2,5 por ciento de materia seca y desgrasada de cacao.
- Como mínimo, un 5 por ciento de materia grasa láctea, y
- Como mínimo, un 25 por ciento de materia grasa total (manteca de cacao y materia grasa láctea).

3.9. Chocolate blanco: es el producto obtenido a partir de manteca de cacao, leche o productos lácteos y azúcares y que contenga, como mínimo, un 20 por ciento de manteca de cacao y, al menos, un 14 por ciento de extracto seco de la leche procedente de la deshidratación parcial o total de leche entera, semidesnatada o desnatada, de nata, nata parcial o totalmente deshidratada, de mantequilla o de materia grasa láctea, del que un 3,5 por ciento como mínimo corresponderá a materia grasa láctea.



3.10. Chocolate relleno: es el producto relleno cuya parte exterior esté constituida por chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche o chocolate blanco. Esta designación no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería, galletería o bollería o por helado.

La porción exterior de chocolate de los productos con tal denominación constituirá, como mínimo, un 25 por ciento del peso total de dicho producto.

3.11. Chocolate a la taza: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 35 por ciento de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18 por ciento será manteca de cacao, y, al menos, un 14 por ciento será materia seca y desgrasada de cacao, y, como máximo, un 8 por ciento de harina o almidón.

3.12. Chocolate familiar a la taza: es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 30 por ciento de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18 por ciento será manteca de cacao, y, al menos, un 12 por ciento será materia seca y desgrasada de cacao y, como máximo, un 18 por ciento de harina o almidón.

3.13. Bombón de chocolate: es el producto del tamaño de un bocado, constituido:

- Bien por chocolate relleno,
- Bien por chocolate o por una yuxtaposición o una mezcla de chocolate, chocolate con leche, chocolate familiar con leche o chocolate blanco y de otras materias comestibles, siempre que el chocolate represente, por lo menos, el 25 por ciento del peso total del producto.

4.- Materias primas autorizadas

En la elaboración de chocolate y derivados del cacao artesanos podrán emplearse las siguientes materias primas:

- Cacao en grano
- Cacao en polvo
- Pasta de cacao
- Manteca de cacao



- Harina de trigo u outros cereales
- Leche entera y parcial o totalmente desnatada
- Lecitina de soja
- Azúcar: azúcar refinado o integral, de frutosa, glucosa y sacarosa
- Edulcorantes artificiales (exclusivamente en los productos dietéticos)
- Sorbitol, en el porcentaje máximo del 5 %, sólo en el caso de los bombones
- Aromas naturales: vainilla, canela y otras especias
- Frutos secos, naturales o tostados
- Mermeladas y miel
- Frutas en jarabe, cortezas de frutas, etc.
- Bebidas espirituosas
- Frutas, verduras, especias naturales y cualquier otro ingrediente utilizado en alimentación humana o, de ser el caso, autorizado de conformidad con la normativa relativa a nuevos alimentos, distinto de los propios del chocolate y derivados del cacao o de su proceso de elaboración, siempre que no exceda el 2% en peso del producto final.
- Aceite de oliva, de girasol, de almendra, de avellana y de semilla de uva.
- Manteca de leche.

5.- Proceso de elaboración

a) Para los chocolates:

- Mezcla de la pasta del cacao, la manteca de cacao y el azúcar
- Refinado de la pasta resultante con rodillos
- Calentamiento en un período aproximado de entre 24 horas y 48 horas
- Dejar tibio y verter la pasta en los moldes



— Enfriado

— Envoltura de las tabletas

b) Para el chocolate relleno:

— Moldear los moldes con cobertura tibia

— Enfriar

— Llenar los moldes y dejar reposar

— Tapar los moldes con cobertura tibia

— Enfriar

— Desmoldear

— Envoltura de las tabletas.

c) Para los bombones:

- Bombones moldeados: Igual que el chocolate relleno, pero en moldes de bombón en vez de tabletas.

- Bombones bañados:

— Preparar rellenos

— Dejar reposar

— Cortar con liras o cortantes

— Bañar con cobertura tibia

— Enfriar y adornar

- Bombones con manga pastelera:

— Preparar rellenos

— Atemperarlos

— Escudillar con manga sobre papel parafinado o cápsulas



— Pasar a la bañadora

— Enfriar y adornar

5.1.-Prácticas autorizadas

Se consideran permitidas en la elaboración de chocolates y derivados del cacao artesanos, para los efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

— la adición de lecitina de soja

— la filtración de la mantequilla de cacao y del aceite vegetal, su centrifugación y otros procedimientos exclusivamente físicos para su clarificación.

5.2.- Prácticas prohibidas

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

— La utilización de cascarillas y finos de cacao en la elaboración de los derivados del cacao y del chocolate.

— La adición de grasas vegetales o animales distintas de las mencionadas en el apartado 4 relativo a las materias primas autorizadas.

— La adición de aromas no naturales, conservantes y colorantes.

— El empleo de sucedáneos de chocolate.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Se permite la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

En particular, se permite el uso de batidoras o mezcladoras para la mezcla de la pasta de cacao.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el equivalente a una facturación de 500.000 euros anuales por cada una de las personas artesanas.



7.- Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

En el caso de que la empresa artesana tenga puntos de venta propios, en estos locales el producto podrá exponerse sin envasar. En todo caso, los productos elaborados conforme a esta norma que tienen la consideración de artesanos, deberán estar identificados y diferenciados de otros productos, de modo que no den lugar a confusión y que no puedan identificarse como artesanos productos que no lo son.

8. Trazabilidad y registros

Todas las personas elaboradoras de chocolate y productos derivados del cacao artesanos deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenecen.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, se asociará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y, a su vez, los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conforman un lote.

9.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo



con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

10.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso das microempresas, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

11.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate
- Real decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana



ANEXO XIII

Norma técnica de las infusiones y condimentos artesanos

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de productos artesanos las infusiones y los condimentos elaborados cumpliendo las condiciones que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como las establecidas en el Real decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, en el Real decreto 3176/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especias vegetales para infusiones de uso en la alimentación y en cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula las infusiones y los condimentos artesanos. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta norma la sal y el vinagre.

3.- Definiciones

Las definiciones aplicables para los efectos de esta norma son:

Especies vegetales para infusiones de uso en la alimentación: son aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor (característicos de las especies a que pertenecen), son utilizadas en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.

Infusión: es el producto líquido obtenido por la acción del agua a temperatura de ebullición sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de ésta.

Especia o condimento aromático: son las plantas o sus partes, frescas o desecadas, enteras, cortadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas, con el fin de incorporarles estas características, haciéndolos más apetecibles y sabrosos y, en consecuencia, consiguiendo un mejor aprovechamiento de los mismos.



4.- Materias primas autorizadas

4.1. Infusiones

Para la elaboración de vegetales desecados obtenidos de especies vegetales para infusiones de uso en la alimentación, se permite el empleo de plantas enteras y/o sus partes pertenecientes a las siguientes especies vegetales:

- Anís estrellado (*Illicium verum*), fruto.
- Anís verde (*Pimpinella anisum*), fruto.
- Azahar (*Citrus aurantium*), flor.
- Escaramujo (*Rosa canina*), fruto.
- Eucalipto (*Eucalyptus globulus*), hoja.
- Hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), flor.
- Hierba luisa (*Lippia citriodora*), hoja.
- Hinojo (*Foeniculum vulgare*), fruto.
- Malva (*Malva sylvestris*), hoja y flor.
- Manzanilla (*Matricaria chamomilla*), planta y flor.
- Manzanilla amarga (*Anthemis nobilis*), cabezuelas floridas.
- Manzanilla de Mahón (*Santolina chamaecyparissus*).
- Mejorana (*Origanum majorana*), planta.
- Melisa (*Melissa officinalis*), planta y hojas.
- Menta (*Mentha piperita*), planta y hojas.
- Menta poleo (*Mentha pulegium*), hojas.
- Romero (*Rosmarinus officinalis*), hoja.
- Salvia (*Salvia officinalis*), hoja.
- Saúco (*Sambucus nigra*), flor.
- Tila (*Tilia argenteum* y *officinalis*), flor y bráctea.
- Tomillo (*Thymus vulgaris*), planta y hojas.
- Verbena (*Verbena officinalis*), planta y hojas
- Zarparrilla (*Smilax officinalis*), raíz.



Además, se podrán emplear todas aquellas otras para las que el operador tenga autorización expresa.

4.2. Condimentos

Con carácter enunciativo, no limitativo, las especias pueden clasificarse como sigue, según la parte vegetal que les confiere su acción:

a) Arilos

— Macis: arilo desecado de la nuez moscada, *Myristica fragans*.

b) Bulbos

— Ajo: bulbos sanos y limpios del *Allium sativum*, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados.

— Cebolla: bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados o liofilizados del *Allium cepa* y otras variedades comestibles.

c) Corteza

— Canela: Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del *Cinnamomum zeylanicum*, *Cinnamomum Casia*, *Cinnamomum Burmani* y otras especias.

d) Flores y partes florales

— Alcaparra: botones florales del *Capparis spinosa* y *Capparis ovata*, conservados en vinagre, salmuera o sal seca.

— Azafrán: estigmas desecados del *Crocus sativus*, filamentos flexibles, resistentes, de color y aroma característicos.

— Clavo: botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus*.

e) Frutos

— Alcaravea: frutos sanos y limpios del *Carum carvi*, denominado también camino alemán o de prado.

— Anís: frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum*, de color amarillo pardo y olor y sabor muy aromáticos.

— Apio: frutos sanos, limpios y desecados del *Apium graveolens*.

— Badiana: frutos sanos, limpios y desecados del *Illicium verum*.

— Cardamomo: frutos sanos, limpios y desecados del *Elettaria cardamomum* u otras especias afines.



- Cilantro: frutos sanos, maduros, limpios y desecados del *Coriandrum sativum*, globosos, amarillos o pardo oscuros.
 - Comino: frutos sanos, limpios y desecados del *Cuminum cyminum*, comino ordinario o largo.
 - Enebro: arcéstides carnosas, maduras y sanas, limpias y desecadas del *Juniperus communis*.
 - Hinojo: frutos sanos, maduros, limpios y desecados del *Foeniculum vulgare*.
 - Pimentón: producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento *Capsicum annum* o *Capsicum longum*, o parte de los mismos. Podrán distinguirse los tipos: dulce, agridulce y picante.
 - Pimienta blanca: fruto maduro y privado de la parte externa del pericarpio, procedente de *Piper nigrum*.
 - Pimienta de Cayena: frutos enteros y desecados del *Capsicum frutescens*, *Capsicum baccatum* y *Capsicum fastigiatum*.
 - Pimienta de Jamaica: frutos desecados, enteros o molidos, de *Pimenta officinalis*.
 - Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y desecado procedente del *Piper nigrum*.
 - Vainilla: fruto incompletamente maduro, fermentado y desecado de la *Vanilla planifolia* y de la *Vanilla pompona*.
 - Pimienta rosa: frutos sanos, limpios, enteros o molidos y desecados de *Schinus terebinthifolius*.
- f) Hojas y sumidades:
- Ajedrea: hojas y sumidades floridas, limpias, frescas o desecadas de la *Satureja hortensis*.
 - Artemisa: hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de la *Artemisia vulgaris*.
 - Espliego: hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de la *Lavandula spica*.
 - Estragón: hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de la *Artemisia dracunculus*.
 - Hierbabuena: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias frescas o desecadas de la *Mentha arvensis*.



- Laurel: hojas sanas, limpias y desecadas, del *Laurus nobilis*.
 - Mejorana: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias frescas o desecadas del *Origanum majorana*, mejorana cultivada o de jardín, y *Thymus mastichina*, mejorana silvestre.
 - Menta: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias, frescas o desecadas de la *Mentha piperita*, *Mentha viridis* y *Mentha aquatica* u otras.
 - Orégano: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias frescas o desecadas del *Origanum vulgare* y *Origanum virens*.
 - Perejil: plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas de *Petroselinum sativum*.
 - Poleo: hojas y sumidades floridas de la *Mentha pulegium*, recogidas en el período de la floración.
 - Romero: hojas y sumidades floridas de *Rosmarinus officinalis*, recogidas en el período de la floración.
 - Salvia: plantas sanas, limpias, frescas o desecadas de la *Salvia officinalis* y *Salvia lavandulaefolia*.
 - Tomillo: planta y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del *Thymus vulgaris*, del *Thymus zygis* y del *Thymus piperella*.
 - Albahaca: hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Ocimum basilicum*.
 - Eneldo: hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de *Peucedanum graveolens*.
- g) Rizomas y raíces.
- Cálamo: rizoma sano, limpio y seco de *Acorus calamus*, entero o descortezado.
 - Cúrcuma o zedoaria: rizoma sano y desecado de la *Curcuma zedoaria*.
 - Galanga: rizoma sano de la *Alpina officinarum* u otras especies del mismo género.
 - Jengibre: rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinale*, entero (gris) o descortezado (blanco).
- h) Semillas:
- Ajonjolí o sésamo: semillas sanas y limpias del *Sesamun orientale* y del *Sesamun indicum*.



- Mostaza: semillas sanas y limpias de *Brassica juncea* (mostaza marrón), *Brassica nigra* (mostaza negra) y *Sinapis alba* (mostaza blanca).
- Nuez moscada: semilla desprovista del arilo de la *Myristica fragans*.
- Aneto: semillas sanas y limpias del *Peucedanum graveolens*.
- Fenogreco: semillas sanas y limpias de *Trigonella foenum-graecum*.
- Comino negro: semillas sanas y limpias de *Nigella sativa*.

5.- Proceso de elaboración

El proceso de elaboración de vegetales desecados obtenidos de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación, condimentos y especias, deberá incluir las siguientes operaciones:

- Recolección manual o mecánica de las plantas y/o sus partes.
- Selección.
- Limpieza, cuando proceda.
- Picado o triturado (opcional).
- Secado.
- Envasado hermético.

5.1.-Prácticas autorizadas

Se autoriza el empleo de cámara de secado o deshidratadora de carga manual, siempre que la temperatura de secado no exceda los 35 °C para no alterar las características químicas de las plantas.

5.2.- Prácticas prohibidas

- La fabricación y uso de sucedáneos de especias.
- La presencia en porcentajes superiores al 6% de impurezas y elementos extraños en los vegetales desecados destinados a infusión.
- La adición en cualquier caso de conservantes, colorantes, antioxidantes, agentes aromáticos, harinas, almidones, féculas, azúcares, aceites, sal común y sustancias minerales, harinas de cáscara y cualquier otra materia distinta de las expresamente autorizadas.
- El empleo de óxido de etileno para la esterilización de las especias.

5.3.-Posibilidades de mecanización



Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo (recolección, lavado, selección, picado y envasado), con la condición de que este se desarrolle mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. Asimismo, se admite el empleo de cintas transportadoras para la conducción de las materias primas, del producto intermedio y del producto acabado.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación anual de 500.000 € por cada artesano o artesana.

7.-Presentación y envases

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán infusiones y condimentos artesanos de la casa aquellos obtenidos por empresas artesanales que utilicen vegetales procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de infusiones y condimentos artesanos deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas, en el que anotarán, como mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer las materias primas que lo componen (y, a su vez, los códigos de lote



de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, deberán llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de infusiones y condimentos caseros, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.-Legislación de referencia

- Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega
- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias



— Real decreto 3176/1983, de 16 de novembro, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especies vegetales para infusiones de uso en la alimentación



ANEXO XIV

Norma técnica del aceite de oliva artesano

1.- Antecedentes y generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el aceite de oliva elaborado cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los recogidos en el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Aceites Vegetales Comestibles, en el Reglamento (CEE) 2568/91, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, en el Reglamento Delegado (UE) 2016/2095 de la Comisión, de 26 de septiembre de 2016, que modifica el anterior, en el Reglamento de ejecución (UE) 29/2012 de la Comisión, de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva y cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de aceite de oliva artesano.

Para considerarse artesano, el aceite de oliva tendrá que ser necesariamente aceite de oliva virgen extra de extracción en frío.

3.- Definiciones

Aceite de oliva: Aceite procedente únicamente de los frutos del olivo "*Olea europea L.*", con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza.

Esta denominación no se aplicará en ningún caso al aceite de orujo de oliva refinado.

Aceite de oliva virgen: Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

No se considerará apto para el consumo humano el aceite de oliva virgen lampante.

Aceite de oliva virgen extra: es la categoría de mayor calidad de los aceites de oliva virgen, con acidez (expresada en ácido oleico) menor o igual a 0,8° y sin defectos.



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

4.- Materias primas autorizadas

Olivas de variedades autóctonas, entre las que se encuentran la brava y la mansa, así como olivas de otras variedades.

Las olivas deben estar sanas y ser procesadas en un período de 24 a 48 horas después de la cosecha, cuando estén a temperatura ambiente, o de hasta 72 horas cuando la temperatura se mantenga hasta un máximo de 15 grados.

5.- Proceso de elaboración

a) La recogida debe efectuarse en el momento óptimo de maduración, con condiciones higiénicas adecuadas, evitando el golpeo de la aceituna y su contacto directo con la tierra.

b) Finalizada la recolección, el transporte de las aceitunas debe realizarse con sistemas que eviten su daño y el desprendimiento de aceite, evitando el proceso de oxidación, en cajas que faciliten la ventilación y tengan una capacidad máxima de 20 Kg.

c) Recepción y limpieza: retirada de hojas, ramas, restos de tierra y suciedad. Una vez limpio el fruto se almacena en cajas de hasta 20 Kg o palots de hasta 250 Kg en espera de la molienda. Es muy importante que este tiempo de almacenamiento sea lo más corto posible, por lo que no deberá superar las 48 horas.

d) De ser el caso y si fuera preciso, podrá hacerse un lavado, para eliminar restos de tierra y suciedad. En caso de que se realice el lavado, deberá efectuarse justo antes de la molienda.

e) Molienda del fruto para destruir los tejidos vegetales y liberar el aceite, formando una pasta homogénea.

f) Batido de la pasta en una batidora que voltea la masa para facilitar la separación del aceite, calentando para favorecer la separación (temperatura inferior a 27 °C).

g) Centrifugación en los decánteres (centrifugadoras horizontales) de la pasta batida: las distintas sustancias que componen la mezcla se separan en capas en función de su densidad, de mayor a menor: orujo, agua y aceite. Por una salida vierte el aceite (parcialmente mezclado con agua) y por otra la mezcla de orujo y agua.

h) Eliminación del agua, mediante centrifugación (centrifugadoras verticales) o decantación. También puede utilizarse el sistema mixto: centrifugación y posterior decantación.



i) Almacenamiento en depósitos de materiales impermeables al aceite e inertes en oscuridad y ausencia de aire y a una temperatura que no supere los 23 °C, evitando los cambios bruscos de temperatura.

j) Filtrado para dar al aceite el aspecto translúcido que demanda el mercado (no es imprescindible).

k) Embotellado y etiquetado.

5.1.-Prácticas autorizadas

- Se permite en la recolección el vareo, las máquinas vibradoras y otro tipo de cosechadoras específicas, siempre que no se dañe la oliva.
- En la recolección está permitido el uso de sacos ventilados, de materiales que no sean plásticos.
- Se permite el almacenamiento en atmósfera controlada con nitrógeno para evitar su oxidación prematura.

5.2.- Prácticas prohibidas

- Se prohíbe recoger la oliva que ya estaba en el suelo, así como el uso de redes que no estén limpias y desinfectadas (cuando se emplean en una segunda o ulterior recogida).
- Se prohíbe transportar la oliva en sacos, en cestos, a granel y cualesquiera otros sistemas que perjudiquen su calidad.
- Se prohíbe el uso de olivas recogidas del suelo deterioradas o atacadas por enfermedades.
- Se prohíbe expresamente el calentamiento de la pasta en el batido a temperaturas de 27 °C o superiores (sólo se permite la extracción en frío).
- Se prohíbe la utilización de talcos comestibles y otras sustancias para la homogeneización de la pasta.
- Se prohíbe cualquier proceso o adición de sustancias no estipulado en esta norma.



5.3.- Posibilidades de mecanización

Por lo que se refiere a la obtención de la materia prima, se contempla la posibilidad de mecanizar la cosecha con máquinas vibradoras y otro tipo de cosechadoras específicas, siempre que no se dañe la aceituna.

En lo relativo al proceso de elaboración, se permite la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, siempre y cuando éste se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. En particular, se permite la mecanización del batido de la pasta y otros procesos, siempre que no se realice una elaboración automatizada en continuo.

6.- Límite máximo de producción artesanal

El límite máximo de producción será el correspondiente a una facturación de 500.000 euros anuales por cada artesano que trabaje en la empresa.

7.-Presentación y envases

Quedan expresamente prohibidos los envases de plástico.

Se recomienda la utilización de envases opacos.

El envasado para el consumidor o consumidora final tendrá un límite de volumen de hasta 0,5 litros. Se permite el envasado de hasta 5 litros cuando se dirija a restauración y a colectividades.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

Para los efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será aceite de oliva artesano casero aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen aceitunas procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria cuya titularidad recaiga en la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal.

9.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de aceite de oliva artesano deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán, asimismo, disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de éstas, en el que anotarán, como



mínimo, la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

Llevarán registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberá poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además, se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

10.- Control

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad sobre el producto serán responsabilidad del operador artesano, que deberá contar en su proceso productivo con un sistema de trabajo que permita asegurar, en cualquier etapa de éste, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control se basará en auditorías e inspecciones de las instalaciones, revisión de la documentación y comprobación del cumplimiento de las características del producto descritas en esta norma técnica.

Se establecerán controles sobre las materias primas, el modo de elaboración, las prácticas autorizadas y prohibidas, la trazabilidad y el volumen de producción.

11.- Flexibilización de los requisitos de higiene

Para el caso de las microempresas y de las explotaciones productoras de aceite de oliva virgen extra casero, la autoridad sanitaria podrá aprobar guías de buenas prácticas que sirvan, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, para flexibilizar los requisitos exigibles mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones, para adecuar estos requisitos a las especiales características de estos productores, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

12.- Legislación de referencia

— Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega



- Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria
- Real decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Aceites Vegetales Comestibles
- Reglamento (CEE) 2568/91, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis
- Reglamento delegado (UE) 2016/2095 de la Comisión, de 26 de septiembre de 2016, que modifica el Reglamento (CEE) 2568/91, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis
- Reglamento de ejecución (UE) 29/2012 de la Comisión, de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva



ANEXO XV

Distintivo identificador de los productos artesanos

a! | **ARTESANÍA
ALIMENTARIA**

ANEXO XVI

Distintivo identificador de los productos artesanos de la casa

a! | **ARTESANÍA
ALIMENTARIA
DA CASA**

ANEXO XVII

Distintivo identificador de los productos artesanos de montaña

a! | **ARTESANÍA
ALIMENTARIA
DE MONTAÑA**