



CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

PROXECTO DE ORDE do ## de ##### de 2020 pola que se aproban diversas normas técnicas e os distintivos identificadores da artesanía alimentaria.

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

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

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

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

Ademais, a posta no mercado dos produtos artesáns elaborados por estas empresas require tamén a aprobación dos distintivos que permitirán ás persoas consumidoras identificalos. En relación con isto, na súa disposición derradeira segunda, o Decreto 174/2019, do 19 de decembro, faculta a persoa titular da



consellería competente en materia de agricultura para ditar cantas disposicións sexan necesarias para a aprobación dos distintivos da artesanía alimentaria e do manual de uso destes. De acordo con isto, mediante esta orde procédese a aprobar os citados distintivos.

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

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

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto*

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

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

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

— Grupo 1. Derivados lácteos:

- Queixo
- logur
- Requeixo



- Xeados

— Grupo 2. Derivados cárnicos (embutidos, salgados, afumados, adubados, conservas cárnicas e patés)

— Grupo 6. Sidra e vinagre de sidra:

- Sidra

— Grupo 7. Cervexa

— Grupo 8. Conservas vexetais, zumes e marmeladas:

- Conservas vexetais (inclúe as marmeladas)

— Grupo 9. Outros produtos transformados de orixe vexetal:

- Produtos desecados de orixe vexetal

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

- Mel

— Grupo 11. Produtos de panadería, confeitaría, pastelería e pastas alimenticias:

- Produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría

— Grupo 13. Chocolate e derivados de cacao

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

— Grupo 15. Aceite de oliva

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

Artigo 3. Aprobación dos distintivos da artesanía alimentaria

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

Disposición derradeira primeira. *Facultade de desenvolvemento*

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

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor*

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



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

José González Vázquez
Conselleiro do Medio Rural



ANEXO I

Norma técnica do queixo artesán

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

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

3.- Definicións

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

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

- Tenro: cunha maduración mínima de 7 días.
- Semicurado: cunha maduración mínima de 35 días para queixos de máis 1,5 kg e de 20 días para queixos de pesos iguais ou inferiores a 1,5 kg.



- Curado: cunha maduración mínima de 105 días para queixos de máis de 1,5 kg e de 45 días para queixos de pesos iguais ou inferiores a 1,5 kg.
- Vello: cunha maduración mínima de 180 días para queixos de máis de 1,5 kg e de 100 días para queixos de pesos iguais ou inferiores a 1,5 kg.
- Anello: cunha maduración mínima de 270 días para queixos de máis de 1,5 kg.

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

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

- Callo: é o produto obtido exclusivamente por extracción a partir de calleiros de ruminantes (abomaso), cuxo compoñente activo está constituído por quimosina pura ou en mestura con pepsina de ruminantes.
- Quimosina: é a encima obtida, ben por extracción a partir de calleiros de ruminantes, procedendo posteriormente á separación da quimosina pura por métodos físico-químicos especiais, ou ben por fermentación a partir dun microorganismo modificado xeneticamente, no que se incorporou o xene responsable da síntese de quimosina de tenreira.
- Coagulante animal: é o produto de diferente orixe animal que o descrito na definición de callo, cuxo compoñente activo está constituído por quimosina e pepsina.
- Coagulante vexetal: é o produto de orixe vexetal cuxo compoñente activo ten actividade coagulante e está constituído por unha ou varias proteinasas, procedentes das especies de cardo (*Cynara cardunculus*, *Cynara humilis*) e figueira (*Ficus carica*) principalmente, pero tamén doutros vexetais.
- Coagulante microbiano: é o produto de orixe microbiano cuxo compoñente activo ten actividade coagulante e está constituído por unha ou varias proteinasas, procedentes das cepas: *Endothia parasitica*, *Mucor pusillus* e *Mucor miehei*.



4.- Materias primas autorizadas

Na elaboración dos queixos artesáns poderán empregarse as seguintes materias primas:

- Leite cru ou pasteurizado de vaca, ovella, cabra, e as súas mesturas
- Proteinases de orixe animal, vexetal ou microbiano
- Fermentos lácticos
- Sal

5.- Proceso de elaboración

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

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

5.1.- Prácticas autorizadas

Están permitidas as seguintes prácticas:

- A adición de cloruro cálcico ao leite, nunha cantidade limitada polas boas prácticas de elaboración.



- O emprego dun recubrimento comestible da codia para evitar o balorecemento do queixo.
- O uso de lisozima.
- O afumado, ou outros tratamentos da codia para os queixos nos que sexa unha práctica habitual (viño, cereais...).

5.2.- Prácticas prohibidas

Quedan prohibidas as seguintes prácticas:

- Someter o leite a procesos de estandarización.
- O emprego de caseinatos, de leite en po ou de materias graxas, incluída a manteiga.
- O uso de pinturas plásticas para alterar as características da codia.

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

Non se autoriza o uso de dosificadoras mecánicas.

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción anual será de 60.000 kg por cada persoa acreditada como artesá con que conte a queixería.

7.-Presentación e envases

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



8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.



O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica e no resto da lexislación vixente relacionada.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de queixos artesanais caseiros, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores de queixo, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.
- Real Decreto 1113/2006, de 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos.
- Orde do 14 de xaneiro de 1988 pola que se aproba a norma xeral de identidade e pureza para o callo e outros encimas coagulantes de leite destinados ao mercado interior



ANEXO II

Norma técnica do iogur artesán

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

3.- Definicións

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

O conxunto dos microorganismos produtores da fermentación láctica deben ser viables e estar presentes na parte láctea do produto rematado en cantidade mínima de 1 por 10⁷ unidades formadoras de colonias por gramo ou mililitro.

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

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

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

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

4.- Materias primas autorizadas

Na elaboración do iogur artesán poderán utilizarse as seguintes materias primas:

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



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

— Nata fresca.

— Nos iogures con froita, zumes e/ou outros alimentos, ingredientes tales como froitas e hortalizas (frescas, en conserva), puré de froitas, polpa de froitas, compota, marmelada, confeitura, xaropes, zumes, mel, chocolate, cacao, froitos secos, coco, café, especias e outros alimentos. Garantirase que ningún destes ingredientes teña aditivos prohibidos no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

5.- Proceso de elaboración

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

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

Para o iogur cremoso, as etapas básicas son:

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

Para os iogures con froitas:

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

5.1.- Prácticas autorizadas

Son prácticas autorizadas:

- O emprego de pectina nos iogures con froitas



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Avda. do Camiño Francés, 10, Baixo
15703 Santiago de Compostela
A Coruña

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria





5.2.- Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- A pasteurización despois da fermentación.
- O emprego de leite cru que fose conservado en refrixeración durante un tempo superior a 48 horas despois do muxido.
- A adición de calquera tipo de aditivo, segundo o Regulamento 1333/2008, que teña a función de colorante, conservante, antioxidante e edulcorante, salvo os especificados para as froitas, zumes e/ou outros alimentos, nas súas respectivas normas técnicas de artesanía alimentaria.
- A adición de cloruro cálcico.

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

En particular, o proceso de pasteurización poderá realizarse en continuo.

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción anual será o correspondente a unha facturación de 500.000 euros por cada persoa artesá con que conte a empresa para a elaboración dos iogures.

7.-Presentación e envases

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

8. Especificacións para os produtos artesáns caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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



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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de iogur caseiro, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.



12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 271/2014, do 11 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para o iogur.



ANEXO III

Norma técnica do requeixo artesán

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

3.- Definicións

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

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

4.- Materias primas autorizadas

Na elaboración do requeixo poderán utilizarse as seguintes materias:

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

5.- Proceso de elaboración

É un queixo de coagulación aceda longa.

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



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

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

As súas características físico-químicas son:

— pH: 3,9 - 4,8

— graxa/extracto seco: 35% - 65%

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

5.1.-Prácticas autorizadas

Son prácticas autorizadas:

- Adición de callo (sempre que non sexa de orixe vexetal) e de fermentos lácticos
- O desnatado “gravitacional” do leite antes da fermentación e do callado para logo reincorporar, total ou parcialmente, a nata

5.2.- Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

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

5.3.-Posibilidades de mecanización



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

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción anual será o correspondente a unha facturación de 500.000 € por cada persoa acreditada como artesá.

7.-Presentación e envases

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

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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



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



10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a trazabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de requeixo caseiro, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 1113/2006, do 29 de setembro, polo que se aproban as normas de calidade para queixos e queixos fundidos



ANEXO IV

Norma técnica dos xeados artesanais

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula a elaboración dos xeados artesanais.

3.- Definicións

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

Tipos de xeados:

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

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

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

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

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



e) Xeadado de auga: Produto que, conforme á definición xeral, contén en masa como mínimo un 12% de extracto seco total.

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

g) *Mantecado*: Os xeados definidos nos puntos a), b), c), d) deste apartado, cuxo contido sexa como mínimo dun 4% de xema de ovo. Poderán denominarse co seu nome específico seguido da palabra “*mantecado*”.

h) *Granizado*: Os xeados definidos nos puntos e) e f) deste apartado, que se presenten en estado semisólido. O extracto seco total dos mesmos será como mínimo do 10%.

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

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

— Un 15% con carácter xeral.

— Un 10% para as seguintes froitas:

- Todos os cítricos
- Outras froitas acedas ou mesturas de froitas nas que o zume teña unha acidez valorable, expresada en ácido cítrico, igual ou superior ao 2,5%.
- Froitas exóticas ou especiais tales como: piña, plátano, chirimoya, guanabana, guayaba, kiwi, lichi, mango, maracuyá.

— Un 7% no caso dos froitos de casca.

De non alcanzarse estas porcentaxes levarán a mención “sabor” a continuación da indicación que exprese o tipo de xeadado.

Aromas naturais: Son sustancias aromatizantes que están presentes de maneira natural e que foron identificadas na natureza. Obtéñense a partir de materias de orixe vexetal, animal ou microbiolóxicas, en estado natural ou transformadas para o



consumo humano, por medio de procedementos físicos, encimáticos ou microbiolóxicos apropiados.

4.- Materias primas autorizadas

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

A efectos desta norma técnica precísase:

— Produtos lácteos:

- Leite pasteurizado, leite deshidratado, enteiro ou total ou parcialmente desnatado
- Manteiga, cun mínimo do 84% de materia graxa de orixe lácteo e un mínimo do 6% de extracto seco magro lácteo
- Nata, cun mínimo do 34% de materia graxa e un mínimo do 6% de extracto seco magro lácteo

— Ovos frescos enteiros

— Claras e xemas por separado frescas ou tratadas por: pasteurización, refrixerado e conxelado

— Azucres: sacarosa, glicosa, dextrosa, fructosa, azucre invertido, xarabe de glicosa.

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

— Biscoitos, galletas e bolachas

— Outros: Turrón, cacao, chocolate, licores, triturados de froitos secos, polpa de froita, café, viños, canela, vainilla, cortiza de limón, aromas naturais, auga potable calquera outro ingrediente utilizado en alimentación humana ou, no seu caso, autorizado de conformidade coa normativa relativa a novos Alimentos

— Nos sorbetes pode empregarse achicoria

5.- Proceso de elaboración

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

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



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

2ª) Pasteurización e, de ser o caso, homoxeneización da mestura. Para a pasteurización poden empregarse dúas modalidades:

— Baixa; a 65 °C durante polo menos 30 minutos

— Alta; a 85 °C durante polo menos 30 segundos

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

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

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

6ª) Conxelación: Arrefriado da mestura por baixo de -18 °C para a súa conservación. Na elaboración de granizados, os elementos engadidos que caracterizan o produto, segundo os casos, licuaranse mesturándose con auga e azucre, tamizaranse e someteranse ao proceso de granizado nas máquinas para o efecto ou nas mantecadoras. O café e a cebada escaldaranse, filtraranse e, tras o engadido de azucres, pasarán ao proceso de granizado.

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

5.1.-Prácticas autorizadas

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

— O emprego de aromas naturais na elaboración de sorbetes e xeados de auga

— O uso de ingredientes con funcións estabilizantes, espesantes e emulxentes, en proporción non superior ao 0,8% da masa



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Avda. do Camiño Francés, 10, Baixo
15703 Santiago de Compostela
A Coruña

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria





5.2.- Prácticas prohibidas

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

- A utilización de produtos pastas e preparados semielaborados que, mesturados con auga ou leite, dean lugar ao xeadado final.
- A adición de calquera tipo de aditivo, segundo o Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre aditivos alimentarios, que teña a función de colorante, conservante, antioxidante ou edulcorante.
- A inxección na masa de mestura de aire presurizado.
- A utilización de leite e os seus derivados na elaboración de sorbetes, xeados de auga e granizados.
- A adición de calquera tipo de graxa diferente á exclusivamente de orixe láctea. Para estes efectos, a graxa vexetal que poida formar parte dalgunha das materias primas autorizadas que caracterizan o nome do xeadado, non incumpriría este precepto.
- Incorporación de aire (overrum) en cantidade superior ao 35%.

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación de 1.000.000 euros anuais por cada unha das persoas artesás que traballen na empresa.

7.-Presentación e envases

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

No caso de que a empresa artesá teña puntos de venda propios, nestes locais o produto poderá venderse sen envasar. En todo caso, os produtos elaborados conforme a esta norma, que teñen a consideración de artesáns, deberán estar



identificados e diferenciados doutros produtos, de modo que non dean lugar a confusión e que non poidan identificarse como artesás produtos que non o son.

8. Especificacións para os xeados artesáns caseiros

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

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto



a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a trazabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de xeados artesanais caseiros, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores de xeados, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.- Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 618/1998, do 17 de abril, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de xeados e mesturas envasadas para conxelar



ANEXO V

Norma técnica dos derivados cárnicos artesanais

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula a elaboración de derivados cárnicos artesanais.

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

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

Os produtos derivados cárnicos aos que pode aplicarse esta norma técnica son, sen carácter limitativo, os seguintes:

1.-Derivados cárnicos tratados pola calor:

1.1.- Esterilizados:

- Pezas: *foie-gras* enteiro, xamón cocido e outras pezas cárnicas esterilizadas en conserva (confeitados: confeitados de pato -coxas, ás, pescozos, moellas, corazóns, magros, etc.-).
- Carnes cortadas en anacos ou picadas: *foie-gras*, *bloc de foie-gras*, patés, cremas e *mousses* (de pato, por exemplo), salchichas enlatadas, *chópped* enlatado, magro de porco en conserva.
- Outros: pratos preparados elaborados esencialmente con carne e con ou sen mestura doutras materias vexetais que poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Avda. do Camiño Francés, 10, Baixo
15703 Santiago de Compostela
A Coruña

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria





1.2.-Pasteurizados:

- Pezas enteiras ou os seus cortes: xamón cocido, paleta cocida, lombo cocido, peituga de pavo cocida, lacón cocido, touciño entrefebrado cocido e *foie-gras* inteiro.
- Carnes cortadas en anacos ou picadas: as pastas cárnicas como as salchichas cocidas, mortadelas, galantinas, *chópped*, rouladas, *lunch*, magro de porco, botifarra, *foie-gras*, *bloc de foie-gras* e pudín de porco.
- Outros: patés, *mousses*, cabeza de xabaril, os roxóns, bisbe, pratos preparados elaborados esencialmente con carne e con ou sen mestura doutras materias vexetais que poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos. Neste grupo tamén se integran os derivados cocidos dos miúdos cárnicos sometidos a cocción, arrefriamento e almacenamento en auga fría (estómagos cocidos, callos, cabeza cocida e lingua cocida).

1.3.-Tratamento térmico incompleto:

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

2.-Produtos cárnicos non tratados pola calor:

2.1.- Curado-madurados:

- Pezas enteiras ou os seus cortes: pertencen a este grupo, sen carácter limitativo: xamón curado, xamoneta curada, paleta curada, chacina, touciño entrefebrado curado, touciño salgado, touciño entrefebrado salgado, peituga curada, xamón de pato (peituga de pato), cabezada embuchada, lombo embuchado, cabeceiro de lombo. Tamén se inclúen pezas identificables anatomicamente como os ósos da soá, codelo, unllas salgadas, cacheira salgada, rabo salgado e costela salgada.
- Carnes cortadas en anacos ou picadas e embutidas: chourizos (ceboleiros, de cebola, de cabazo, *cular*), androlla, botelo, longaínza (chanfaino), lingüizas, salchichón, etc.
- Outros: lingua curada e unto

2.2.- Delourados:

- Pezas enteiras ou os seus cortes: lacón, “codillo” de lacón e touciño entrefebrado delourado.



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

— Outros: salchichas.

2.3.- Derivados cárnicos mariñado-adobados

— Pezas: lombo adobado, touciño entrefebrado adobado, lingua.

— Carnes cortadas en anacos ou picadas: espetadas, zorza.

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

2.5.-Non sometidos a tratamento:

— Chourizo fresco, crioulo fresco, longaínza fresca, salchicha fresca, hamburguesa, *burger meat*, *steak tartare*.

— Magret de pato, fígado graxo de pato (*foie-gras* enteiro).

3.- Definicións

As definicións dos termos que se contemplan nesta norma técnica serán as que se corresponden na normativa de calidade de derivados cárnicos en vigor e a considerar as seguintes:

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

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

c) Derivados cárnicos non tratados pola calor: Enténdese por produtos cárnicos non tratados pola calor, todo produto elaborado esencialmente con carne á que se lle pode engadir graxa e/ou miúdos, que poden levar incorporados condimentos, especias e aditivos; e en cuxa fabricación non sufriron ningún tratamento ou ben foron sometidos



a un proceso de curado-madurado, acompañado ou non de fermentación, de delourado, de mariñado-adobado ou outro proceso tecnolóxico non térmico, suficiente para conferirlles unhas características organolépticas propias.

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

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

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

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

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

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

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

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

l) Ensalmoirado: tratamento con salmoira.

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



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

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

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

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

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

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

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



4.- Materias primas autorizadas

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

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

5.- Procesos de elaboración

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

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

a) Para os principais produtos cárnicos tratados pola calor:

- Para o xamón cocido e touciño entrefebrado cocido:
 - Desosado ou non, con eliminación de ósos, cartilaxes, tendóns e ligamentos sen abrir a peza
 - Salgado (salgadura ou salmoira)
 - Cocción. Sométese o produto a un proceso de pasteurización en marmita ata unha temperatura interna, como mínimo, de 75 °C
 - Arrefriado



- Para os embutidos cocidos:
 - Sométese o embutido cru a un proceso de quecemento, de forma que a temperatura no centro da peza alcance, como mínimo, os 72 °C
- Para os patés e *mousses*:
 - Triturado dos fígados
 - Picado da carne e graxa
 - Mesturado
 - Incorporación de condimentos e especias
 - Cocción. Sométese a un proceso de escaldado en marmita a 80 °C, como mínimo, durante 30 min
 - Envasado
 - Esterilización / pasteurización
 - Arrefriado
- Para as morcillas:
 - Mesturado dos ingredientes, nas proporcións aproximadas que se indican: sangue (15%), manteiga de porco (15%), arroz (20%), cebola, especias e outros
 - Enchido en tripa natural
 - Cocción. Sométese o produto a un cocemento a 100 °C durante 30 min
 - Arrefriado

Para o seu recheo:

 - Cocción do arroz (ou dos miúdos)
 - Picado do resto dos ingredientes
 - Mesturado co ovo batido
 - Incorporación de condimentos e especias (azafrán e perexil principalmente)
 - Enchido en tripa natural
 - Cocción

b) Para os produtos cárnicos non tratados por calor:

- Para as pezas enteiras:



- Salgado (salgadura ou salmoira)
- Lavado para eliminar o sal adherido
- Escorrido
- Adición de condimentos e especias
- Enchido en tripa natural, se procede
- Afumado con madeira de carballo, se procede
- Secado en secadoiro natural ou en local con temperatura controlada. A duración deste proceso será, como mínimo, a seguinte:
 - Xamón curado: 12 meses.
 - Xamoneta, paleta: 7 meses.
 - Chacina: 7 meses
 - Lombo embuchado e cabezada embuchada: 2 meses
 - Lacón: 30 días
 - Touciño entrefebrado: 15 días.
 - Xamón de pato: 21 días
- Para os embutidos (carnes picadas e embutidas):
 - Selección
 - Picado da materia
 - Incorporación de condimentos, especias e aditivos autorizados se procede
 - Mesturado e amasado cunha adición de auga que non supere o 6% do peso total
 - Premaduración da pasta ou masa
 - Enchido da masa en tripa natural e atado manual
 - Afumado con madeira de carballo, se procede
 - Secado natural en local idóneo ou en cámara con temperatura e humidade controlada. A duración do proceso, dependendo de que o produto sexa curado ou delourado será, como mínimo, a seguinte:

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



Salchichón sarta: 25 días.

Salchichón *cular*: 50 días.



5.1.-Prácticas autorizadas

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

- Para embutidos que non se lles engada pemento e para os produtos curado-madurados, o uso dos seguintes aditivos:
 - Nitritos (E 249 e E 250) e nitratos (E 251 e E 252), nunha dose conxunta máxima de 150 ppm (cantidade máxima engadida durante a elaboración).
 - Acetato de sodio (E 262), ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) e citrato de sodio (E 331) en cantidades *quantum satis*.
 - Eritorbato sódico (E 316), nunha dose máxima de 500 ppm.
 - Colorante: Cochinilla (E 120) en dose máxima de 200 ppm para o salchichón.
Para o resto de embutidos en dose máxima de 100 ppm.

No salchichón, o uso de:

- Fermentos lácticos, cultivos de microorganismos iniciadores de maduración.
- Azucre ou derivados dela.
- Para os produtos tratados por calor, o uso de:

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

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

- Ascorbato sódico (E 301), ácido ascórbico (E 300), citrato de sodio (E 331).
- Eritorbato sódico (E 316) en dose máxima de 500 ppm.
- Fosfato sódico (E 339) en dose máxima de 5.000 ppm.
- Xelatina para o recubrimento.

5.2.-Prácticas prohibidas

Prohíbese especificamente as seguintes prácticas:

- A adición doutros aditivos non incluídos nas prácticas permitidas ou doses superiores ás especificadas.
- Para os embutidos con pemento, a adición de calquera aditivo.
- A adición de nitratos e nitritos nos produtos frescos e nos delourados.
- A adición de proteínas.



- A adición de azucre e os seus derivados, excepto no salchichón.
- O uso de fermentos lácticos, excepto no salchichón.
- O uso de sistemas e modos que aceleren ou deformen o proceso natural de madurado e secado.
- O lavado das tripas con deterxentes, produtos contra mofo ou outros aditivos.
- A elaboración de xamóns curados cun peso final inferior a 7 kg con óso e 5 kg desosado.
- O uso de tripa que non sexa natural.
- O uso de grampas no canto de atado nos embutidos.
- O uso de aromas de fume (o carácter de afumado virá dado polo afumado natural).

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación de 1.000.000 de euros anuais por cada unha das persoas artesás que traballen na empresa.

7.-Presentación e envases

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

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



8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

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

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexo sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexo do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.



O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas autorizadas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas (coa posibilidade de análise facultativa para comprobar as doses ou a ausencia de aditivos non autorizados), o rastrexo e o volume de produción. Ademais, realizarase a revisión do etiquetado do produto final, comprobando que os ingredientes presentes na etiqueta se corresponden coa formulación dos produtos.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións elaboradoras de derivados cárnicos artesáns caseiros, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 474/2014, do 13 de xuño, polo que se aproba a norma de calidade de derivados cárnicos
- Regulamento (UE) 1129/2011 da Comisión, do 11 de novembro de 2011 polo que se modifica o anexo II do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello para establecer unha lista de aditivos alimentarios da Unión



ANEXO VI

Norma técnica da sidra artesá

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula a elaboración da sidra artesá.

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

3.- Definicións

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

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

Sidra natural doce: produto resultante da fermentación parcial do mosto natural de mazá, cuxo contido en gas carbónico e azucres ten orixe endóxena exclusivamente. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 1% vol. e inferior ou igual a 3% vol. e o seu contido en azucres totais será superior a 50 g/l.

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

Licor de tiraxe: produto que se engade á sidra natural para provocar a segunda fermentación, composto de fermentos secos ou en suspensión, mosto natural de mazá ou mosto de mazá concentrado e sidra natural. A incorporación do licor de tiraxe non



pode aumentar o grao alcohólico volumétrico total da sidra natural de partida en máis de 1,5 % vol.

A segunda fermentación da sidra natural espumosa terá que producirse necesariamente en botella, cunha permanencia dun mínimo de 5 meses.

4.- Materias primas autorizadas

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

5.- Proceso de elaboración

A elaboración de sidra natural observará as seguintes etapas:

- Lavado da mazá mediante auga para eliminar o barro, follas e outras impurezas
- Selección das mazás sas
- Triturado das mazás, que as reduce a polpa e zume
- Mantemento da polpa e zume en maceración en repouso durante un período inferior a 24 horas.
- Prensado mecánico da pasta, no que se vai extraendo o mosto en sucesivos prensados, de forma que a cantidade de mosto extraído non supere o 75% da materia prima inicial
- Trásfega ao depósito
- Fermentación: os fermentos naturais do mosto, que proveñen da pel da mazá, transforman os azucres do mosto en alcohol e anhídrido carbónico. Realízase dunha maneira natural, a unha temperatura controlada de 10 °C a 25 °C durante un período que dura entre 3 e 4 meses
- Embotellado ben sen filtrar, ben empregando filtros de membrana ou placas, de forma que o produto permanece “vivo” na botella cos seus fermentos e bacterias

O produto final deberá ter as seguintes características:

- Gradación alcohólica; a que corresponda a cada tipo de sidra, segundo o indicado no apartado de definicións
- A acidez volátil non superará os 2,2 g/l expresada en ácido acético
- O SO₂ (dióxido de xofre) total será menor de 100 mg/l

5.1.-Prácticas autorizadas

Son prácticas recoñecidas e autorizadas para os efectos desta norma:



- A mestura de sidras naturais
- As prácticas tradicionais do lagar, como trasfegas e remontados
- Os tratamentos de refrixeración
- A adición de SO₂ (dióxido de xofre) e acedo ascórbico de acordo cos límites máximos autorizados pola lexislación vixente
- Autorízase o filtrado, sempre que se faga con filtros de tipo placas ou membrana

5.2.- Prácticas prohibidas

Para os efectos desta norma técnica considéranse prácticas prohibidas:

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

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de cada produción artesanal establécese en 200.000 litros anuais.

7.-Presentación e envases

A sidra presentarase en envases de vidro.



8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.



Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de sidra caseira, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 72/2017, do 10 de febreiro, polo que se aproba a norma de calidade das diferentes categorías da sidra natural e da sidra



ANEXO VII

Norma técnica da cervexa artesá

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

3.- Definicións

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

Mosto: Produto obtido a partir de malte moído, mediante un proceso de extracción acuosa por sacarificación encimática. A continuación, clarifícase, agrégarase o lúpulo ou os seus derivados neste punto ou tamén en etapas posteriores e seguírase cun proceso de cocción. Poderán utilizarse outros produtos amiláceos ou tamén azucres a condición de que a malte represente, polo menos, o 50 % en masa do total da materia prima empregada.

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

Filtrado: proceso de separación de partículas sólidas dun líquido utilizando un material poroso. O tamaño do poro do filtro oscila entre 1 e 1000 micras. A técnica consiste en verter a mestura sólido-líquida que se quere tratar sobre un filtro que permita o paso do líquido pero que reteña as partículas sólidas.

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

4.- Materias primas autorizadas

Na elaboración da cervexa artesá poderán utilizarse as seguintes materias primas:



- Cereais, excepto millo e arroz, podendo ser malteados ou non.
- Lúpulo (cono floral, pellets e formatos similares).
- Fermentos seleccionados do xénero *Sacharomyces*, *Lactobacillus* e *Brettanomyces*.
- Froitas, especias naturais e calquera outro ingrediente utilizado en alimentación humana ou, no seu caso, autorizado de conformidade coa normativa relativa a novos alimentos, distinto dos propios da cervexa ou do seu proceso de elaboración, sempre que non exceda o 2% en peso do produto final.
- Auga potable.

5.- Proceso de elaboración

A elaboración da cervexa artesá observará as seguintes etapas:

- Moído: É o proceso de moer o malte antes da maceración.
 - Maceración – Elaboración do mosto: Consiste en mesturar os grans malteados con auga quente para obter un líquido doce (mosto).
 - Aspersión e recirculado do mosto.
 - Cocción – Adición do lúpulo: O mosto coceráse durante o tempo definido polo artesán en función das características do produto que se quere obter. O lúpulo serve para a conservación e para dar amargor, aroma e sabor.
 - Arrefriado: Procédese a un descenso da temperatura, variable en función do tipo de cervexa, creando un caldo propicio para engadir o fermento.
 - Fermentación / Maduración – Adición do fermento: O fermento consegue transformar os azucres do mosto en alcohol e gas (CO₂), converténdoo en cervexa. A duración deste proceso é variable, en función do tipo de cervexa que se queira obter, se ben non poderá ser inferior a 3 semanas. Determinadas elaboracións poden incluír a adición de lúpulo nesta fase (*dry hopping*).
 - Clarificación: Poderá realizarse en distintas fases do proceso de elaboración da cervexa artesá. Levarase a cabo mediante o manexo de parámetros físicos (filtrado, trasfegas, temperatura, decantación), ou mediante a adición de *Irish moss* ou carraxenato ao final da cocción.
 - Embotellado.
- ### 5.1.-Prácticas autorizadas
- As descritas no proceso de elaboración.



- Para a elaboración de cervexa sen glute autorízase a adición de encimas.
- Permítese a adición de anhídrido carbónico sempre que non sexa por gasificación en liña.
- Permítese a adición de azucres á cervexa xa elaborada para a refermentación en botella.
- De modo excepcional, tamén se permite a adición de azucres na cocción para certos estilos de cervexa para os que se especifica esta práctica na Guía de estilos *Beer Judge Certification Program (BJCP)*. Nestes casos, cando se engadan azucres na cocción, debe especificarse a dita práctica no etiquetado.

5.2.- Prácticas prohibidas

Para os efectos desta norma técnica considéranse prácticas prohibidas:

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



— A neutralización despois do proceso de fermentación.



5.3.-Posibilidades de mecanización

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

6.- Límite máximo de produción artesanal.

O límite máximo de produción será de 250.000 litros anuais.

7.-Presentación e envases

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

Non se admite o uso de plástico nos envases individuais.

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

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

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, asociarase sempre a produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de



produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse coñecer que materias primas o compoñen (e, á súa vez, os códigos de lote destas últimas) así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao devandito lote.

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control externo basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de cervexa caseira, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 678/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade da cervexa e das bebidas de malte.



ANEXO VIII

Norma técnica das conservas vexetais artesás

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula as conservas vexetais artesás.

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

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

3.- Definicións

As definicións aplicables aos efectos desta norma son:

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

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



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

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

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

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

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

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

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

As conservas vexetais poden elaborarse segundo distintas formas de presentación:

A) Atendendo á integridade do produto:

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

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

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

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



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

f) Pelados ou sen pelar.

g) Con óso ou sen óso/desosado.

h) Con pedúnculo ou sen pedúnculo.

B) Atendendo ao líquido de cobertura:

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

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

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

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

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

C) Outras presentacións:

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

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

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

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

e) Marmelada: produto preparado coa froita ou hortaliza enteira, cortada, triturada ou peneirada, con adición de azucres, que por medio da cocción alcanza unha



consistencia semifluída ou espesa. A graduación final será igual ou superior a 40° Brix e inferior a 60° Brix.

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

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

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

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

- Compota: A cantidade de froita e/ou hortaliza utilizada para a fabricación de 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 700 gramos.
- Marmelada: A cantidade de froita e/ou hortaliza utilizada para a fabricación de 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 500 gramos. No caso da grosella vermella ou negra, o arando vermello ou o marmelo, non será inferior a 400 gramos. Serán 300 gramos no caso do xenxibre e 250 gramos na marmelada de anacardo. Nas marmeladas elaboradas con cítricos, as porcentaxes mínimas de froita poderán ser inferiores nun 10% aos establecidos con carácter xeral.
- Doce: A cantidade de froita e/ou hortaliza utilizada para a fabricación de 1.000 gramos de produto acabado non será inferior a 450 gramos.

4.- Materias primas autorizadas

Na elaboración das conservas vexetais empregaranse unicamente as seguintes materias:

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

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



Aditivos:

- Regulador do pH: Acedo cítrico (E-330). Límite máximo segundo a normativa xeral.
- Antioxidante: Acedo ascórbico (E-300), 500 p.p.m., como máximo

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

5.- Proceso de elaboración

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

- Lavado dos produtos con auga potable
- Escaldado por auga quente ou por vapor de auga
- Asado con chama de leña ou gas (conservas de pemento)
- Pelado manual ou non totalmente mecanizado, desosado ou descorazonado
- Cortado en anacos, microcortado, triturado e peneirado, no seu caso
- Homoxeneización do produto e desaireado por procedementos físicos
- Enchido manual ou non totalmente mecanizado dos envases
- Adición de líquido de goberno, no seu caso
- Tratamento térmico por calor, refrixeración ou conxelación

5.1.-Prácticas autorizadas

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

5.2.- Prácticas prohibidas

Quedan prohibidas expresamente as seguintes prácticas:

- O uso de materias primas procedentes de cultivos hidropónicos
- A adición á auga de lavado de produtos deterxentes e/ou bactericidas
- O pelado mediante solucións alcalinas, ácidos e procedementos químicos
- O lavado no proceso de pelado de pemento



- A adición de calquera tipo de aditivos que non sexan os permitidos no apartado de materias primas
- O envasado con gases inertes
- A adición de produtos deshidratados
- A adición de polpa doutra froita diferente á que a conserva indica no seu etiquetado, presentación e publicidade
- A liofilización e a concentración da froita
- O tratamento das materias primas con anhídrido sulfuroso gaseoso ou en disolución
- A utilización de bisfenol nas tapas

5.3.-Posibilidades de mecanización

As operacións de selección e clasificación das hortalizas e o pelado, deberán levarse a cabo mediante procedementos manuais. Non obstante, permitirase un pre-pelado con medios mecánicos, sempre que o terminado sexa manual.

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación de 500.000 € por persoa artesá.

7.-Presentación e envases

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

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

8.- Especificacións para as conservas vexetais artesáns caseiras

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán conservas vexetais



artesáns caseiras aquelas que sexan elaborados por empresas artesanais que utilicen como ingredientes fundamentais os procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria cuxa titularidade recaia na mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

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



9.- Rastrexabilidade e rexistros

Todos os elaboradores de conservas vexetais deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de conservas vexetais caseiras, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas



excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 2420/1978, do 2 de xuño, polo que se aproba a Regulamentación Técnico-Sanitaria para a elaboración e venda de conservas vexetais
- Orde do 21 de novembro de 1984 pola que se aproban as normas de calidade para as conservas vexetais.
- Real decreto 670/1990, do 25 de maio, polo que se aproba a norma de calidade para confeituras, xeleas e marmalade de froitas, crema de castañas e marmelada de froitas
- Real decreto 863/2003, do 4 de xullo, polo que se aproba a norma de calidade para a elaboración, comercialización e venda de confeituras, xeleas, “marmalades” de froitas e crema de castañas.



ANEXO IX

Norma técnica dos produtos desecados de orixe vexetal artesáns

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

Esta norma regula os produtos desecados de orixe vexetal artesáns.

3.- Definicións

As definicións aplicables para os efectos desta norma son:

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

Froitas: con esta denominación xenérica désígnase á infrutescencia, a semente ou as partes carnosas de órganos florais que alcanzasen un grao adecuado de madurez e sexan propios para o consumo humano. Para os efectos desta Norma Técnica consideraranse «froitas» ás incluídas na sección primeira do capítulo XXII do Código Alimentario Español (Decreto 2484/1967, de 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código Alimentario Español), con exclusión dos froitos secos envasados como tales.

Cereais: con esta denominación xenérica désígnase ás plantas gramíneas e aos seus froitos maduros, enteiros e sans. Para os efectos desta Norma Técnica, consideraranse «cereais» aos incluídos no capítulo XVII do Código Alimentario Español.

Hortalizas: con esta denominación xenérica désígnase calquera planta herbácea hortícola que se poida utilizar como alimento, xa sexa en cru ou en cociñado. Para os efectos desta Norma Técnica, consideraranse «hortalizas» aos froitos, bulbos coles,



follas e talos tenros, inflorescencias, legumes verdes, pepónides, raíces e talos novos, incluídos na sección primeira do capítulo XXI do Código Alimentario Español.

Legumes: con esta denominación xenérica coñeceranse as sementes limpas, sas e separadas da vaina procedentes de plantas da familia das leguminosas, adecuadas para a alimentación. Para os efectos desta Norma Técnica consideraranse «legumes» ás incluídas na sección primeira do capítulo XVIII do Código Alimentario Español.

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

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

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

Deshidratación: tratamento técnico autorizado polo que se garanta a eliminación da humidade necesaria até conseguir unha estabilidade do produto.

4.- Materias primas autorizadas

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

5.- Proceso de elaboración

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

- Recolección manual ou mecánica dos vexetais e/ou partes destes
- Selección
- picado ou triturado (opcional)
- Secado
- Envasado hermético



5.1.-Prácticas autorizadas

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

5.2.- Prácticas prohibidas

- A fabricación e uso de sucedáneos de produtos vexetais
- A utilización de aditivos e calquera outra materia distinta das expresamente autorizadas
- O emprego de óxido de etileno para a esterilización
- O uso de cámara de secado ou deshidratadora a 50 °C ou maior temperatura

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación anual de 500.000 € por cada artesán ou artesá.

7.-Presentación e envases

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

8. Especificacións para os produtos artesáns caseiros

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



9.- Rastrexabilidade e rexistros

Todos os elaboradores de produtos desecados de orixe vexetal deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

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

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

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de vexetais desecados caseiros, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas



excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código Alimentario Español
- Real Decreto 30/2009, de 16 de xaneiro, polo que se establecen as condicións sanitarias para a comercialización de cogomelos para uso alimentario
- Regulamento (UE) 2015/2283 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de novembro de 2015, relativo aos novos alimentos



ANEXO X

Norma técnica do mel artesán

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

De acordo co especificado na letra a) do artigo 6.2. do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, o mel artesán que se produza en Galicia necesariamente debe estar certificado baixo a indicación xeográfica protexida Mel de Galicia e debe ser de produción propia.

3.- Definicións

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

Segundo a súa orixe botánica, o mel pode clasificarse en:

— Mel de flores ou mel de néctar: é o mel que procede do néctar das plantas.

Este mel pode subclasificarse en:

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

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

4.- Materias primas autorizadas

A única materia prima autorizada será o mel.



As súas características físico-químicas serán:

- Humidade máxima 18,5%
- Actividade diastásica: como mínimo 9 na escala Schade. O mel con baixo contido enzimático, como mínimo 4 en dita escala, sempre que o contido en hidroximetilfurfural non exceda de 10 mg/Kg.
- Contido máximo en hidroximetilfurfural: 28 mg/Kg

5.- Proceso de elaboración

O mel producirase en colmeas de cadros móbiles que deberá explotar o operador artesán directamente.

O desabellado dos panais deberá facerse polos métodos tradicionais, ou con escape de abellas ou con aire.

A extracción do mel poderá facerse por centrifugación ou decantación e en local cerrado, limpo e habilitado para o efecto.

O desoperculado dos panais realizaranse con coitelos ou peites limpos e secos.

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

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

5.1.-Prácticas autorizadas

Están autorizadas as seguintes prácticas:

- A homoxeneización de partidas de mel, sempre que se realice cun instrumento manual ou mecánico a poucas revolucións.
- A licuación con calor, sempre que non se superen os 40 °C.

5.2.- Prácticas prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- A utilización de calquera tratamento químico no período de recollida do mel polas abellas.
- A alimentación das abellas durante o período de recollida do mel por estas.
- O emprego de produtos químicos repelentes para as abellas no desabellado dos panais.
- A extracción do mel por prensado
- A extracción do mel ao aire libre.



- O emprego de coitelos de desoperculado a temperaturas superiores aos 40 °C.
- A adición de calquera ingrediente alimentario, incluídos os aditivos alimentarios.
- O quentamento do mel por enriba de 40 °C en calquera etapa do procesado, extracción, manipulación e envasado.
- A utilización de mel adquirido a terceiras persoas.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Permítese a mecanización para a elevación de cargas e a centrifugación, a través de centrifugadoras eléctricas.

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será de 9.000 Kg por cada artesán ou artesá con que conte a empresa.

7.-Presentación e envases

O mel Presentarase en estado líquido, cristalizado ou cremoso. Tamén pode presentarse en seccións de panal.

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

O peche dos envases debe ser hermético.

8. Especificacións para os produtos artesáns caseiros

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se Regula a Artesanía Alimentaria, será mel artesán da casa aquel obtido por empresas artesanais que utilicen o mel procedente de colmeas propias, dunha explotación agraria catalogada como prioritaria cuxa titularidade recaia na mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

9.- Rastrexabilidade e rexistros

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

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre a produto



homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberán poderse coñecer que materias primas o compoñen (e, á súa vez, os códigos de lote destas últimas) así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao devandito lote.

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a trazabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de mel caseiro, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 1049/2003, do 1 de agosto, polo que se aproba a Norma de Calidade relativa ao mel.



ANEXO XI

Norma técnica dos produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría artesáns

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

3.- Definicións

a) Produtos de confeitaría

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

b) Produtos de bolaría

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

Distínguense dous tipos de produtos de bolaría:

- bolaría ordinaria, sen recheo nin gornición, e
- bolaría rechea ou gornecida, que antes ou despois do tratamento térmico axeitado se encheu ou gorneceu con diferentes produtos alimenticios doces ou salgados.

c) Produtos de pastelería e repostaría

Son os produtos alimenticios elaborados basicamente con masa de fariña, fermentada ou non, rechea ou non, cuxos ingredientes principais son: fariñas, aceites ou graxas, auga, con ou sen lévedo, á cal se poden engadir outros alimentos,



complementos panarios ou aditivos autorizados, e que foron sometidos a un tratamento térmico axeitado.

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

- Masas de follado: masas traballadas con aceites ou graxas, coas cales se producen follas delgadas superpostas. Elaboradas basicamente con fariña e con ingredientes como aceites ou graxas e auga, con sal ou non. Con esta masa elabóranse pasteis, cocas, bandas de crema, bandas de froitas, cazoliña, besamela grande, milfollas, palmeiras, recheos, rusos, alfonsinos e pastas doces e salgadas, canas, cornos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de mazá, garrotes, follas, etc.
- Masas azucradas: masas elaboradas fundamentalmente con fariña, aceite ou graxa e azucres. Coas masas azucradas elabóranse pastas secas ou de té, cazoliñas, pastas sable, pasta brisa, pasta queimada, pasta flora, tortas, manteigadas, polvoróns, beixiños, cigarros, tellas, linguas de gato, picos de pato, cigarros, carquiñolis, margaridas, mascotas, labras, rosquillas de santa Clara, etcétera.
- Masas escaldadas: masas cocidas antes de sometelas ao tratamento térmico. Elaboradas fundamentalmente con fariña, sal, auga, leite, aceites ou graxas e, se é o caso, bebidas alcohólicas. Con estas masas elabóranse profiterois, lionesas, paus, bocados de dama, roscos recheos, rosquillas delicadas, etc.
- Masas batidas: masas sometidas a unha batedura, do que resultan masas de gran volume, tenras e suaves. Elaboradas fundamentalmente con ovos, azucres, fariñas ou amidóns. Con elas elabóranse biscoitos, melindres, rosquillas, manteigadas, madalenas, biscoito de froitas, xenovesas, pranchas torradas, merengues, brazos de xitano, biscoitos de Vergara, biscoitos de Viena, tortas de Alcázar, capuchinos, búlgaros, biscotelas, etc.
- Masas de repostería: masas elaboradas a partir das anteriores, preparadas con recheo ou gornición doutros produtos. Prepáranse en formas e tamaños diversos. Neste grupo inclúense os touciños de ceo, amendoados, xemas, masas de mazapán, mazapáns de Soto, turróns, cocadas, guirlache, tortas imperiais, panellets, confeitos, anises, pastillas, caramelos, xaropes, confeitos de froitas, marmeladas, xeleas de froitas, pralinés, trufas, figuras e motivos decorativos, ovo fiado, etc.



4.- Materias primas autorizadas

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

- Fariña de trigo e doutros cereais
- Sal comestible
- Auga potable
- Lévedo prensado
- Azucres comestibles
- Mel, melazas e siropes
- Graxas e aceites comestibles: manteiga, margarina, manteiga de porco, aceite de oliva e de xirasol
- Ovos frescos ou pasteurizados
- Chocolate, cacao
- Especias e condimentos naturais
- Froitas, zumes de froitas, froitas deshidratadas, froitos secos, coco e outros vexetais
- Viños, vinagre e bebidas espirituosas
- Marmeladas, cremas e outros produtos elaborados, sempre que a súa elaboración sexa feita por procedementos artesanais
- Levadura química
- Edulcorantes (exclusivamente nos produtos dietéticos)
- Leite enteiro ou total ou parcialmente desnatado, concentrado e condensado
- Nata e iogur
- Cobertura de chocolate e cobertura de chocolate branco
- Aromas naturais
- Xelatina e cola de peixe

A relación de ingredientes básicos autorizados para os seguintes doces tradicionais son os que se enumeran a continuación, se ben poderán empregarse outros ingredientes, previa autorización da Agacal.

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



- Para os melindres, autorízase o uso de fariña de trigo, xema de ovo, ovos enteiros, manteiga cocida de vaca ou cocho ou aceite de oliva ou xirasol, azucre glaseado con auga ou leite, anís e bicarbonato.
- Para as rosquillas, autorízase o uso de fariña de trigo, de millo e de centeo, ovos, azucre, manteiga, aceite de oliva ou de xirasol, anís, augardente de bagazo, xemas de ovo e améndoas.
- Para as canas, autorízase o uso de fariña e manteiga ou manteiga cocida para o follado e de leite, ovo, azucre, fariña ou amidón de millo para o recheo.
- Para o roscón, autorízase o uso de manteiga ou manteiga cocida de vaca, fariña, ovos, anís, auga, lévedo prensado, esencia de anís e reladura de limón e, para a decoración, azucre glaseado e froitas confeitadas.
- Para a bica, autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, manteiga de vaca cocida ou nata, azucre, reladura de limón, canela, sal, lévedo e auga.
- Para a torta de millo autorízase o uso de fariña de millo, ovos, manteiga e azucre.
- Para a tarta de Mondoñedo, autorízase o uso de cabelo de anxo, améndoas cocidas en xarope, biscoito borracho, masa de follado e froitas confeitadas.
- Para os ricos, autorízase o uso de manteiga cocida de vaca, fariña de trigo, ovos, anís, pel de limón e azucre.
- Para o queique de Ordes autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, manteiga, uvas pasas, anís e lévedo.
- Para as filloas, orellas e flores de entroido autorízase o uso de auga, caldo ou leite con ovos e fariña, ao que poden engadirse azucre e canela.
- Para a torta de roxóns autorízase o uso de fariña, ovos, manteiga de porco, roxóns, pasas, noces, azucre e anís.
- Para a torta rusa de Pontevedra autorízase o uso de fariña, ovos, azucre, vainilla, manteiga, améndoas e ron.
- Para as rosquillas de follado autorízase o uso de fariña, auga, manteiga, sal e azucre.
- Para o Marron Glacé autorízase o uso de castañas, azucre, auga, canela e limón.
- Para os biscoitos borrachos de Silleda autorízase o uso de fariña de trigo, ovos, azucre, almibre, limón e canela.



- Para a larpeira autorízase o uso de fariña, leite, azucre, ovos, manteiga, nata, fariña ou amidón de millo, auga, lévedo, vainilla ou canela, grela de limón, anís e sal.
- Para a empanada de mazá autorízase o uso de mazá, fariña, manteiga, ovos, leite, auga, azucre, lévedo, canela, anís e limón.

5.- Proceso de elaboración

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

5.1.- Prácticas permitidas

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

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

5.2.- Prácticas prohibidas

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

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



5.3.-Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo (mestura, batido e amasado dos ingredientes, laminado, dosificación, enfeitado, envasado, etc.), sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesado descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá. O formado das pezas, a súa decoración, así como o acabado dos produtos, deberá realizarse unicamente de forma manual.

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación de 500.000 euros anuais por cada unha das persoas artesás.

7.-Presentación e envases

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

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

8.- Especificacións para os produtos artesáns caseiros

Para os efectos do establecido no artigo 10 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, serán produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría artesáns caseiros aqueles que sexan elaborados por empresas artesanais que utilicen como ingredientes fundamentais os procedentes dunha explotación agraria catalogada como prioritaria cuxa titularidade recaia na mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal.

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

As persoas que elaboren produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría artesanais deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración seguido para cada tipo de produto. Así mesmo, levarán un rexistro actualizado de empresas proveedoras e deberán dispor das fichas técnicas ou



especificacións correspondentes das materias primas que empreguen, levando a cabo un rexistro de entradas destas, no que constará, como mínimo, a data de entrada, o nome da materia prima en cuestión, a cantidade subministrada e o lote ao que pertence.

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados identificará sempre a produto homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto, e condicións de elaboración idénticas), e a partir deste código deberán poder coñecerse que materias primas o compoñen así como os rexistros relativos ás operacións de autocontrol vinculadas ao lote.

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a trazabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións elaboradoras de produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría artesáns caseiros, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

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



- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 496/2010, do 30 de abril, polo que se aproba a norma de calidade para os produtos de confeitaría, pastelería, bolaría e repostaría



ANEXO XII

Norma técnica do chocolate e derivados do cacao artesáns

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

3.- Definicións

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

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

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

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



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

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

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

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

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

- «Copos», «fideos»: o produto presentado nalgunha desas formas conterá como mínimo un 32 por cento de materia seca total de cacao, da cal un 12 por cento, como mínimo, será de manteiga de cacao, e un 14 por cento, como mínimo, de materia seca e desgraxada de cacao.
- «Cobertura»: o produto conterá polo menos o 35 por cento de materia seca total de cacao, da cal un 31 por cento, como mínimo, será manteiga de cacao, e un 2,5 por cento, como mínimo, de materia seca e desgraxada de cacao.
- Chocolate con abelás «gianduja» (ou un dos derivados da palabra «gianduja»), o produto debe ser obtido, en primeiro lugar, a partir de chocolate cun contido mínimo de materia seca total de cacao do 32 por cento, do cal un 8 por cento, como mínimo, será materia seca e desgraxada de cacao e, en segundo lugar, a partir de abelás finamente trituradas en cantidades que oscilen entre un mínimo de 20 g e un máximo de 40 g por cada 100 g de produto.

Poderá engadirse o seguinte:

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



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

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

- Como mínimo, un 25 por cento de materia seca total de cacao.
- Como mínimo, un 14 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea.
- Como mínimo, un 2,5 por cento de materia seca e desgraxada de cacao.
- Como mínimo, un 3,5 por cento de materia graxa láctea, e
- Como mínimo, un 25 por cento de materia graxa total (manteiga de cacao e materia graxa láctea).

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

- «Copos» ou «fideos»: o produto presentado nalgunha desas formas conterá polo menos un 20 por cento de materia seca total de cacao, e polo menos un 12 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, e polo menos o 12 por cento de materia graxa total (de manteiga de cacao e materia graxa láctea).
- «Cobertura»: o produto conterá como mínimo un 31 por cento de materia graxa total (de manteiga de cacao e materia graxa láctea).
- Chocolate con leite con abelás «gianduia» (ou un dos derivados desta palabra): o produto obtido, en primeiro lugar, a partir de chocolate con leite cun contido mínimo do 10 por cento de extracto seco do leite procedente da deshidratación parcial ou total de leite enteiro, semidesnatado ou desnatado, de nata, nata parcial ou totalmente deshidratada, de manteiga ou de materia graxa láctea, e, en segundo lugar, de abelás finamente trituradas, en cantidades que oscilen entre un mínimo de 15 g e un máximo de 40 g por cada 100 g de produto. Tamén



poderán engadirse améndoas, abelás e outros froitos de casca, partidos ou enteiros, nunha cantidade que, sumada á das abelás moídas, non exceda do 60 por cento do peso total do produto.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

4.- Materias primas autorizadas

Na elaboración de chocolate e derivados do cacao artesáns poderán empregarse as seguintes materias primas:

- Cacao en gran
- Cacao en po
- Pasta de cacao
- Manteiga de cacao
- Fariña de trigo ou outros cereais
- Leite enteiro e parcial ou totalmente desnatado



- Lecitina de soia
- Azucre: azucre refinado ou integral, de frutosa, glicosa e sacarosa
- Edulcorantes artificiais (exclusivamente nos produtos dietéticos)
- Sorbitol, na porcentaxe máxima do 5 %, só no caso dos bombóns
- Aromas naturais: vainilla, canela e outras especias
- Froitos secos, naturais ou tostados
- Marmeladas e mel
- Froitas en xarope, cortizas de froitas, etc.
- Bebidas espirituosas
- Froitas, verduras, especias naturais e calquera outro ingrediente utilizado en alimentación humana ou, de ser o caso, autorizado de conformidade coa normativa relativa a novos alimentos, distinto dos propios do chocolate e derivados do cacao ou do seu proceso de elaboración, sempre que non exceda o 2% en peso do produto final.
- Aceite de oliva, de xirasol, de améndoa, de abelá e de semente de uva.
- Manteiga de leite.

5.- Proceso de elaboración

a) Para os chocolates:

- Mestura da pasta do cacao, a manteiga do cacao e o azucre
- Refinado da pasta resultante con rodetes
- Quecemento nun período aproximado de entre 24 horas e 48 horas
- Deixar morno e verter a pasta nos moldes
- Arrefriado
- Envoltura das tabletas



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Avda. do Camiño Francés, 10, Baixo
15703 Santiago de Compostela
A Coruña

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria





b) Para o chocolate recheo:

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

c) Para os bombóns:

- Bombóns moldeados: Igual que o chocolate recheo, pero en moldes de bombón en vez de tabletas.

- Bombóns bañados:

- Preparar recheos
- Deixar repousar
- Cortar con liras ou cortantes
- Bañar con cobertura morna

— Arrefriar e adornar

- Bombóns con manga pasteira:

- Preparar recheos
- Temperalos
- Escudillar con manga sobre papel parafinado ou cápsulas
- Pasar á bañadora



— Arrefriar e adornar

5.1.-Prácticas autorizadas

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

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

5.2.- Prácticas prohibidas

Prohíbense especificamente as seguintes prácticas:

- O emprego de cascarillas e finos de cacao na elaboración dos derivados do cacao e do chocolate.
- A adición de graxas vexetais ou animais distintas das mencionadas no apartado 4 relativo ás materias primas autorizadas.
- A adición de aromas non naturais , conservantes e colorantes.
- O emprego de sucedáneos de chocolate.

5.3.-Posibilidades de mecanización

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

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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o equivalente a unha facturación de 500.000 euros anuais por cada unha das persoas artesás.



7.- Presentación e envases

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

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

8. Rastrexabilidade e rexistros

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

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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

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



9.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

10.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

11.-Lexislación de referencia

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



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

Avda. do Camiño Francés, 10, Baixo
15703 Santiago de Compostela
A Coruña

AGACAL
Axencia Galega
da Calidade Alimentaria





ANEXO XIII

Norma técnica das infusións e condimentos artesáns

1.- Antecedentes e xeneralidades

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

2.- Ámbito de aplicación

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

3.- Definicións

As definicións aplicables para os efectos desta norma son:

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

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

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



4.- Materias primas autorizadas

4.1. Infusións

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

- Anís estrelado (*Illicium verum*), froito.
- Anís verde (*Pimpinella anisum*), froito.
- Azar (*Citrus aurantium*), flor.
- Silva macho (*Rosa canina*), froito.
- Eucalipto (*Eucalyptus globulus*), folla.
- Hibisco (*Hibiscus sabdariffa*), flor.
- Herba luísa (*Lippia citriodora*), folla.
- Fiúncho (*Foeniculum vulgare*), froito.
- Malva (*Malva sylvestris*), folla e flor.
- Macela (*Matricaria chamomilla*), planta e flor.
- Macela galega (*Anthemis nobilis*), inflorescencias floridas.
- Abrótano femia/Herba loba (*Santolina chamaecyparissus*).
- Maiorana (*Origanum majorana*), planta.
- Melisa (*Melissa officinalis*), planta e follas.
- Menta (*Mentha piperita*), planta e follas.
- Poexo (*Mentha pulegium*), follas.
- Romeu (*Rosmarinus officinalis*), folla.
- Salvia (*Salvia officinalis*), folla.
- Sabugueiro (*Sambucus nigra*), flor.
- Tila (*Tilia argentea e officinalis*), flor e bráctea.
- Tomiño (*Thymus vulgaris*), planta e follas.
- Verbena (*Verbena officinalis*), planta e follas.
- Silvamar (*Smilax officinalis*), raíz.



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

4.2. Condimentos

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

a) Arilos

— Macis: arilo desecado da noz moscada, *Myristica fragans*.

b) Bulbos

— Allo: bulbos sans e limpos do *Allium sativum*, que poden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados e liofilizados.

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

c) Casca

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

d) Flores e partes florais

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

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

— Cravo: botón floral maduro e desecado do *Caryophyllus aromaticus*.

e) Froitos

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

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

— Apio: froitos sans, limpos e desecados do *Apium graveolens*.

— Anís estrelado: froitos sans, limpos e desecados do *Illicium verum*.

— Cardamomo: froitos sans, limpos e desecados do *Elettaria cardamomum* ou outras especias afíns.



- Coandro: froitos sans, maduros, limpos e desecados do *Coriandrum sativum*, globosos, amarelos ou pardo escuros.
 - Comiño: froitos sans, limpos e desecados do *Cuminum cyminum*, comiño ordinario ou longo.
 - Cimbro: arcéstides carnosas, maduras e sas, limpas e desecadas do *Juniperus communis*.
 - Fiúncho: froitos sans, maduros, limpos e desecados do *Foeniculum vulgare*.
 - Pemento: produto seco obtido da moenda dos froitos maduros, sans e limpos do pemento *Capsicum annuum* ou *Capsicum longum*, ou parte destes. Poderán distinguirse os tipos: doce, agri doce e picante.
 - Pementa branca: froito maduro e privado da parte externa do pericarpo, procedente de *Piper nigrum*.
 - Pementa de Caiena: froitos enteiros e desecados do *Capsicum frutescens*, *Capsicum baccatum* e *Capsicum fastigiatum*.
 - Pementa de Xamaica: froitos desecados, enteiros ou moídos, de pementa *officinalis*.
 - Pementa negra: froito incompletamente maduro e desecado procedente do *Piper nigrum*.
 - Vainilla: froito incompletamente maduro, fermentado e desecado, da *Vanilla planifolia* e da *Vanilla pompona*.
 - Pementa rosa: froitos sans, limpos, enteiros ou moídos e desecados de *Schinus terebinthifolius*.
- f) Follas e sumidades:
- Segorella: follas e sumidades floridas, limpas, frescas ou desecadas da *Satureja hortensis*.
 - Artemisa: follas e sumidades sas, limpas e desecadas da *Artemisia vulgaris*.
 - Lavanda: follas e sumidades sas, limpas e desecadas da *Lavandula spica*.
 - Estragón: follas e sumidades sas, limpas e desecadas da *Artemisia dracunculus*.
 - Hortelá/Menta: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas da *Mentha arvensis*.
 - Loureiro: follas sas, limpas e desecadas, do *Laurus nobilis*.



- Maiorana: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas do *Origanum majorana*, maiorana cultivada ou de xardín, e *Thymus mastichina*, maiorana silvestre.
- Menta: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas da *Mentha piperita*, *Mentha viridis* e *Mentha aquatica* ou outras.
- Ourego: follas e sumidades floridas, sas, limpas frescas ou desecadas do *Origanum vulgare* e *Origanum virens*.
- Pirixel: plantas sas e limpas, frescas, desecadas e deshidratadas de *Petroselinum sativum*.
- Poexo: follas e sumidades floridas da *Mentha pulegium*, recollidas no período da floración.
- Romeu: follas e sumidades floridas de *Rosmarinus officinalis*, recollidas no período da floración.
- Salvia: plantas sas, limpas, frescas ou desecadas da *Salvia officinalis* e *Salvia lavandulaefolia*.
- Tomiño: planta e sumidades floridas, sas, limpas e desecadas do *Thymus vulgaris*, do *Thymus zygis* e do *Thymus piperella*.
- Alfábega: follas e sumidades sas, limpas e desecadas de *Ocimum basilicum*.
- Aneto: follas e sumidades sas, limpas e desecadas de *Peucedanum graveolens*.
- g) Rizomas e raíces.
 - Cálamo: rizoma san, limpo e seco de *Acorus calamus*, enteiro ou descascado.
 - Cúrcuma ou zedoaria: rizoma san e desecado da *Curcuma zedoaria*.
 - Galanga: rizoma san da *Alpinia officinarum* ou outras especies do mesmo xénero.
 - Xenxibre: rizoma lavado e desecado do *Zingiber officinale*, enteiro (gris) ou descascado (branco).
- h) Sementes:
 - Sésamo: sementes sas e limpas do *Sesamun orientale* e do *Sesamun indicum*.
 - Mostaza: sementes sas e limpas de *Brassica juncea* (mostaza marrón), *Brassica nigra* (mostaza negra) e *Sinapis alba* (mostaza branca).
 - Noz moscada: semente desprovista do arilo da *Myristica fragans*.
 - Aneto: sementes sas e limpas do *Peucedanum graveolens*.



— Fenogreco: sementes sas e limpas de *Trigonella foenum-graecum*.

— Comiño negro: sementes sas e limpas de *Nigella sativa*.

5.- Proceso de elaboración

O proceso de elaboración de vexetais desecados obtidos de especies vexetais para infusións de uso en alimentación, condimentos e especias, deberá incluír as seguintes operacións:

— Recolección manual ou mecánica das plantas e/ou as súas partes.

— Selección.

— Limpeza, cando proceda.

— picado ou triturado (opcional).

— Secado.

— Envasado hermético.

5.1.-Prácticas autorizadas

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

5.2.- Prácticas prohibidas

— A fabricación e uso de sucedáneos de especias.

— A presenza en porcentaxes superiores ao 6% de impurezas e elementos estraños nos vexetais desecados destinados a infusión.

— A adición en calquera caso de conservantes, colorantes, antioxidantes, axentes aromáticos, fariñas, amidóns, féculas, azucres, aceites, sal común e sustancias minerais, fariñas de casca e calquera outra materia distinta das expresamente autorizadas.

— O emprego de óxido de etileno para a esterilización das especias.

5.3.-Posibilidades de mecanización

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo (recolección, lavado, selección, picado e envasado), coa condición de que este se desenvolva mediante operacións de procesado descontinuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá. Así mesmo,



admítese o emprego de cintas transportadoras para a condución das materias primas, do produto intermedio e do produto acabado.

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación anual de 500.000 € por cada artesán ou artesá.

7.-Presentación e envases

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

8. Especificacións para os produtos artesáns caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

Todos os elaboradores de infusións e condimentos artesáns deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

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

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

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

10.- Control



En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a rastrexabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de infusións e condimentos caseiros, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.-Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 2242/1984, do 26 de setembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de condimentos e especias
- Real decreto 3176/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de especies vexetais para infusións de uso na alimentación



ANEXO XIV

Norma técnica do aceite de oliva artesán

1.- Antecedentes e xeneralidades

De acordo co disposto no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria., poderá ter a consideración de produto artesán o aceite de oliva elaborado cumprindo os requisitos que se definen nese decreto e nesta norma técnica, así como os recollidos no Real Decreto 308/1983, do 25 de xaneiro, polo que se aproba a Regulamentación Técnico-Sanitaria dos Aceites Vexetais Comestibles, no Regulamento (CEE) 2568/91, do 11 de xullo de 1991, relativo ás características dos aceites de oliva e dos aceites de bagazo de oliva e sobre os seus métodos de análise, no Regulamento Delegado (UE) 2016/2095 da Comisión, do 26 de setembro de 2016, que modifica o anterior, no Regulamento de execución (UE) 29/2012 da Comisión, de 13 de xaneiro de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva e calquera outra normativa que lle sexa de aplicación.

2.- Ámbito de aplicación

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

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

3.- Definicións

Aceite de oliva: Aceite procedente unicamente dos froitos da oliveira "*Olea europea* L.", con exclusión dos aceites obtidos por disolventes ou por procedementos de reesterificación e de toda mestura con aceites de outra natureza.

Esta denominación non se aplicará en ningún caso ao aceite de bagazo de oliva refinado.

Aceite de oliva virxe: Aceite obtido do froito da oliveira unicamente por procedementos mecánicos ou por outros medios físicos en condicións, especialmente térmicas, que non produzan a alteración do aceite, que non tiveran máis tratamento que o lavado, a decantación, a centrifugación e o filtrado.

Non se considerará apto para o consumo humano o aceite de oliva virxe *lampante*.

Aceite de oliva virxe extra: é a categoría de maior calidade dos aceites de oliva virxe, con acidez (expresada en ácido oleico) menos ou igual a 0,8° e sen defectos.



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

4.- Materias primas autorizadas

Olivas de variedades autóctonas, entre as que se atopan a brava e a mansa, así coma olivas doutras variedades.

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

5.- Proceso de elaboración

a) A recollida debe efectuarse no momento óptimo de maduración, con condicións hixiénicas axeitadas, evitando o golpeo da oliva e o seu contacto directo coa terra.

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

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

d) De ser o caso e se fose preciso, poderá facerse un lavado, para eliminar restos de terra e sucidade. No caso de que se realice o lavado, deberá efectuarse xusto antes da moenda.

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

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

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

g) Eliminación da auga, mediante centrifugación (centrifugadoras verticais) ou decantación. Tamén pode utilizarse o sistema mixto: centrifugación e posterior decantación.



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

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

j) Embotellado e etiquetado.

5.1.-Prácticas autorizadas

- Permítese na recolección o vareo, as máquinas vibradoras e outro tipo de colleitadoras específicas, sempre que non se dane a oliva.
- Na recolección está permitido o uso de sacos ventilados, de materiais que non sexan plásticos.
- Permítese o almacenamento en atmosfera controlada con nitróxeno para evitar a súa oxidación prematura.

5.2.- Prácticas prohibidas

- Prohíbese recoller a oliva que xa estaba no chan, así coma o uso de redes que non estean limpas e desinfectadas (cando se empregan nunha segunda ou ulterior colleita).
- Prohíbese transportar a oliva en sacos, en cestos, a granel e calquera outros sistemas que prexudiquen a súa calidade.
- Prohíbese o uso de olivas recollidas do chan deterioradas o atacadas por enfermidades.
- Prohíbese expresamente o quecemento da pasta no batido a temperaturas de 27 °C ou superiores (só se permite a extracción en frío).
- Prohíbese a utilización de talcos comestibles e outras substancias para a homoxeneización da pasta.
- Prohíbese calquera proceso ou adición de substancias non estipulado nesta norma.

5.3.-Posibilidades de mecanización

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



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

6.- Límite máximo de produción artesanal

O límite máximo de produción será o correspondente a unha facturación de 500.000 euros anuais por cada artesán que traballe na empresa.

7.-Presentación e envases

Quedan expresamente prohibidos os envases de plástico.

Recoméndase a utilización de envases opacos.

O envasado para consumidor ou consumidora final terá un límite de volume de ata 0,5 litros. Permítese o envasado de ata 5 litros cando se dirixa a restauración e a colectividade.

8. Especificacións para os produtos artesanais caseiros

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

9.- Rastrexabilidade e rexistros

Todos os elaboradores de aceite de oliva artesán deberán dispor de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

Levarán rexistro dos produtos elaborados. O código asignado aos produtos xa elaborados, para indicar o lote do que forman parte, identificará sempre a produto



homoxéneo (mesma especialidade ou tipo de produto e condicións de elaboración idénticas) e a partir do devandito código deberá poderse coñecer que materias primas o compoñen (e á súa vez os códigos de lote destas últimas) así como os rexistros relativos a todas as operacións de autocontrol vinculadas ao devandito lote.

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

10.- Control

En primeira instancia, os controis de calidade e rastrexabilidade sobre o produto serán responsabilidade do operador artesán, que deberá contar no seu proceso produtivo cun sistema de traballo que permita asegurar, en calquera etapa deste, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.

O control basearase en auditorías e inspeccións das instalacións, revisión da documentación e comprobación do cumprimento das características do produto descritas nesta norma técnica.

Estableceranse controis sobre as materias primas, o modo de elaboración, as prácticas autorizadas e prohibidas, a trazabilidade e o volume de produción.

11.- Flexibilización dos requisitos de hixiene

Para o caso das microempresas e das explotacións produtoras de aceite de oliva virxe extra caseiro, a autoridade sanitaria poderá aprobar guías de boas prácticas que sirvan, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, para flexibilizar os requisitos esixibles mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións, para adecuar estes requisitos ás especiais características destes produtores, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria.

12.- Lexislación de referencia

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria
- Real decreto 308/1983, do 25 de xaneiro, polo que se aproba a Regulamentación Técnico-Sanitaria dos Aceites Vexetais Comestibles



- Regulamento (CEE) 2568/91, do 11 de xullo de 1991, relativo ás características dos aceites de oliva e dos aceites de bagazo de oliva e sobre os seus métodos de análise
- Regulamento delegado (UE) 2016/2095 da Comisión, do 26 de setembro de 2016, que modifica o Regulamento (CEE) 2568/91, do 11 de xullo de 1991, relativo ás características dos aceites de oliva e dos aceites de bagazo de oliva e sobre os seus métodos de análise
- Regulamento de execución (UE) 29/2012 da Comisión, de 13 de xaneiro de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva



ANEXO XV

Distintivo identificador dos produtos artesanís



ANEXO XVI

Distintivo identificador dos produtos artesanís da casa



ANEXO XVII

Distintivo identificador dos produtos artesanís de montaña

