I. DISPOSICIONES GENERALES

CONSELLERÍA DEL MEDIO RURAL

ORDEN de 11 de abril de 2025 por la que se modifica el anexo I del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y se aprueban diversas normas técnicas de la artesanía alimentaria.

La Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, constituye el marco legal actual de la artesanía alimentaria en Galicia. Esta Ley dedica el capítulo quinto de su título tercero a hacer una regulación inicial de esta actividad de una manera similar a lo que se contenía en la Ley 2/2005, de 18 de febrero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega, que quedó derogada por la misma.

El desarrollo reglamentario en esta materia de la citada Ley 2/2005, de 18 de febrero, se realizó mediante el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, publicado en el *Diario Oficial de Galicia* de 10 de febrero de 2020. Por su parte, la vigente Ley 1/2024, de 11 de enero, en su disposición final tercera, establece que las remisiones reglamentarias realizadas a la artesanía alimentaria en su capítulo V del título III se consideran hechas a dicho Decreto 174/2019, de 19 de diciembre.

Tanto la Ley 1/2024, de 11 de enero, como el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, establecen que los productos artesanales se deberán elaborar de acuerdo con las condiciones previstas en la norma técnica que, para cada producto o grupo de productos, se deberá aprobar mediante una orden de la persona titular de la consellería competente, según la naturaleza del producto. Dichas normas técnicas contemplarán, en todo caso, la elaboración tradicional y la presentación singular que otorgan al producto una calidad diferencial, así como otros requisitos que se recogen en el número 2 del artículo 6 del citado decreto.

Por otra parte, de acuerdo con lo establecido en la disposición final tercera del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, las previsiones recogidas en el mismo relativas a las actividades artesanales alimentarias surtirán efectos conforme se vayan aprobando y publicando las normas técnicas de cada producto o grupo de productos.

De acuerdo con lo anterior, mediante la Orden de 16 de febrero de 2022 (DOG de 4 de marzo de 2022) se aprobaron un primer grupo de catorce normas técnicas relativas a diferentes actividades de elaboración de alimentos.

En el tiempo transcurrido desde la aprobación de la citada orden, desde la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria se fueron elaborando, con la participación de personas

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

operadoras de diferentes sectores, los borradores de otro grupo de doce normas técnicas que pretenden abarcar la mayor parte de las actividades artesanales que no habían sido incluidas en la primera regulación contenida en la citada Orden de 16 de febrero de 2022. Además, se hace necesario modificar, conforme a lo establecido en la disposición final primera de dicho Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, el anexo I de este decreto, para incluir una nueva actividad artesanal alimentaria, la relativa a la elaboración de comidas preparadas, para poder así aprobar su correspondiente norma técnica. Por tanto, una vez concluidos los trabajos de elaboración de estos doce borradores, se hace necesario aprobar este nuevo grupo de normas técnicas, lo que permitirá inscribir en el Registro de la artesanía alimentaria las empresas que se dediquen a alguna de las actividades a las que se refieren las mismas.

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

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

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto*

Esta orden tiene por objeto, por una parte, modificar el anexo I del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, para incluir una nueva actividad artesanal alimentaria; y por otra, aprobar las normas técnicas correspondientes a diversos productos y grupos de productos de los recogidos en dicho anexo.

Artículo 2. *Modificación del anexo I del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre*

De acuerdo con lo establecido en la disposición final primera del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, se modifica su anexo I en

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

el sentido de incorporar una nueva actividad artesanal alimentaria, la de elaboración de comidas preparadas, que conforma el nuevo Grupo 17. Como anexo I de esta orden figura el citado anexo del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, modificado.

Artículo 3. *Aprobación de normas técnicas de la artesanía alimentaria*

Conforme a lo establecido en los artículos 36.4 y 37.2 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia, y en el artículo 6 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, se aprueban las normas técnicas de producción artesana correspondientes a la elaboración artesanal de doce diferentes productos de los grupos de productos contemplados en el anexo I del citado decreto. Dichas normas técnicas figuran como anexos II a XIII de esta orden y son las siguientes:

– Grupo 1. Elaboración de derivados lácteos:

- Mantequilla (anexo II).

– Grupo 4. Elaboración de vino y productos vitivinícolas (vinos espumosos, vinos de licor, etc.), productos vitivinícolas aromatizados y vinagre de vino:

- Vermú (anexo III).

- Vinagre de vino (anexo IV).

– Grupo 5. Elaboración de licores, aguardientes y otras bebidas espirituosas:

- Licores, aguardientes y otras bebidas espirituosas (anexo V).

– Grupo 6. Elaboración de sidra y vinagre de sidra:

- Vinagre de sidra (anexo VI).

– Grupo 8. Elaboración de conservas vegetales, zumos y mermeladas:

- Zumos (anexo VII).

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Grupo 10. Manipulación y elaboración de miel, productos apícolas y productos elaborados con miel:

- Hidromiel (anexo VIII).

– Grupo 11. Elaboración de productos de panadería, confitería y pastelería, y de pastas alimenticias:

- Pan (anexo IX).

- Empanadas (anexo X).

– Grupo 12. Elaboración de harinas:

- Harinas (anexo XI).

– Grupo 16. Elaboración de conservas y derivados de la helicicultura:

- Conservas y derivados de la helicicultura (anexo XII).

– Grupo 17. Elaboración de comidas preparadas:

- Comidas preparadas (anexo XIII).

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo*

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

Disposición final segunda. *Entrada en vigor*

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

Santiago de Compostela, 11 de abril de 2025

María José Gómez Rodríguez
Conselleira del Medio Rural

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

ANEXO I

Actividades artesanales alimentarias

Grupo 1. Elaboración de derivados lácteos:

1.1. Queso.

1.2. Yogur y leches fermentadas.

1.3. Mantequilla.

1.4. Cuajada.

1.5. Requeixo.

1.6. Helados.

Grupo 2. Elaboración de derivados cárnicos:

2.1. Embutidos.

2.2. Salazones.

2.3. Ahumados.

2.4. Adobados.

2.5. Conservas cárnicas.

2.6. Patés.

Grupo 3. Elaboración de derivados de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo:

3.1. Conservas.

3.2. Salazones.

3.3. Ahumados.

3.4. Adobados.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

3.5. Desecados.

3.6. Patés.

Grupo 4. Elaboración de vino y productos vitivinícolas (vinos espumosos, vinos de licor, etc.), productos vitivinícolas aromatizados y vinagre de vino:

4.1. Elaboración de vino y productos vitivinícolas.

4.2. Elaboración de productos vitivinícolas aromatizados.

4.3. Elaboración de vinagre de vino.

Grupo 5. Elaboración de licores, aguardientes y otras bebidas espirituosas.

Grupo 6. Elaboración de sidra y vinagre de sidra:

6.1. Elaboración de sidra.

6.2. Elaboración de vinagre de sidra.

Grupo 7. Elaboración de cerveza.

Grupo 8. Elaboración de conservas vegetales, zumos y mermeladas:

8.1. Elaboración de conservas de frutas, hortalizas y setas y de mermeladas.

8.2. Elaboración de zumos.

Grupo 9. Elaboración de otros productos transformados de origen vegetal:

9.1. Fritura de patatas.

9.2. Purés.

9.3. Productos desecados de origen vegetal.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

Grupo 10. Manipulación y elaboración de miel, productos apícolas y productos elaborados con miel:

10.1. Manipulación y envasado de miel.

10.2. Manipulación, elaboración y envasado de otros productos a base de miel.

10.3. Manipulación y envasado de otros productos apícolas (polen, propóleo y jalea real).

10.4. Elaboración y envasado de hidromiel.

Grupo 11. Elaboración de productos de panadería, confitería y pastelería, y de pastas alimenticias:

11.1. Elaboración de pan.

11.2. Elaboración de empanadas.

11.3. Elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

11.4. Elaboración de pastas alimenticias.

Grupo 12. Elaboración de harinas.

Grupo 13. Elaboración de chocolate y derivados de cacao.

Grupo 14. Manipulación de productos vegetales para infusión de uso en alimentación y como condimento de uso en alimentación.

14.1. Elaboración de infusiones.

14.2. Elaboración de condimentos.

Grupo 15. Elaboración de aceite de oliva.

Grupo 16. Elaboración de conservas y derivados de la helicicultura.

Grupo 17. Elaboración de comidas preparadas.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

ANEXO II

Norma técnica de la mantequilla artesana

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano la mantequilla elaborada de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese Decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como las establecidas por la legislación vigente que le sean de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

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

3. Definiciones.

– Mantequilla: producto con un contenido de materia grasa láctea igual o superior al 80 % e inferior al 90 %, y contenidos máximos de agua del 16 % y de materia láctea seca no grasa del 2 %.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1308/2013, la mantequilla artesana, tal y como se define en esta norma técnica, podrá utilizar en su etiquetado la mención «tradicional» junto con la denominación «mantequilla», por ser un producto obtenido directamente a partir de leche o de nata.

– Materias grasas lácteas: productos presentados en forma de emulsión sólida y maleable, principalmente del tipo agua en materia grasa, derivados exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en los que la materia grasa es el componente esencial; no obstante, pueden contener otras sustancias necesarias para su fabricación, siempre y cuando no se empleen para sustituir total o parcialmente alguno de los componentes de la leche.

– Nata: producto obtenido a partir de la leche que se presenta en forma de emulsión del tipo materias grasas en agua, con un contenido mínimo de materias grasas lácteas del 10 %.

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración de la mantequilla artesana se emplearán las siguientes materias primas:

a) Leche cruda o pasteurizada de vaca, oveja o cabra.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

b) Levaduras lácticas.

c) Sal (opcional).

d) Condimentos y alimentos (opcionales).

5. Proceso de elaboración.

Las etapas básicas en el proceso de elaboración de la mantequilla artesana son las siguientes:

– Obtención de la nata por decantación o desnatadora. El contenido graso de esta crema debe ser del 37 % al 42 %. Debe estar libre de defectos de sabor o aroma.

– Neutralización/maduración. Añadido de levaduras lácteas a temperatura controlada entre 22 ºC - 27 ºC, dejando hasta 24 horas, lo que favorecerá la generación de ácido láctico y productos secundarios, responsables de aportar el aroma y la acidez típicos de la mantequilla.

– Almacenamiento/reposo de la nata a bajas temperaturas con la finalidad de favorecer la cristalización (opcional).

– Batido y lavado de la nata.

– Amasado y escurrido para obtener una mantequilla con una grasa continua.

– Si se opta por salar la mantequilla, se realiza mediante la repetición del amasado con la adición de sal. Se podrán incorporar también otros condimentos o alimentos.

– Cocción de la mantequilla (opcional).

– Envasado y almacenado a temperaturas de refrigeración.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquellas prácticas que estén permitidas por la normativa general y que no contravengan lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria ni lo establecido en esta norma técnica.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.2. Prácticas prohibidas.

Están prohibidas las siguientes prácticas:

– El uso de aditivos.

– La utilización de otras materias grasas que no sean las procedentes de la leche.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Se permitirá la mecanización parcial de las siguientes etapas del proceso productivo: desnatado de la leche, batido, amasado de la mantequilla, formado de piezas y envasado, siempre y cuando estas se lleven a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana.

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de las mismas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de mantequilla no supere los 20.000 kg por cada persona acreditada como artesana con que cuente la empresa.

7. Presentación y envases.

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

La mantequilla artesana se presentará, con carácter general, en papel impermeable y envases metálicos. Podrán ser autorizados por la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria otro tipo de materiales para el envasado, siempre que cumplan el carácter singular que establece el Decreto 174/2019 de 19 de diciembre.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será mantequilla artesana casera aquella que sea elaborada por empresas artesanales que utilicen como materia prima la leche procedente de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

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

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

10. Control.

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se efectuarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas productoras que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se podrán aplicar las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, se podrán aplicar guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las empresas en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Reglamento (UE) nº 1308/2013, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007.

– Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO III

Norma técnica del vermú artesano

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el vermú que cumpla las condiciones que se definen en ese Decreto y en esta norma técnica, así como las establecidas por el Reglamento (UE) nº 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y cualquier otra legislación que le sea de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula la elaboración de vermú artesano.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

3. Definiciones.

Vermú: vino aromatizado que sufrió la adición de alcohol y cuyo sabor característico fue obtenido mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas de especies de Artemisia.

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración de vermú artesano, además de vino, alcohol y artemisa, se podrán emplear agua, edulcorantes y aromatizantes, de acuerdo con los siguientes procesos:

a) Para la aromatización de los vermús, además de la artemisa, se podrán utilizar hierbas aromáticas, especias y productos alimenticios sápidos.

b) Para la edulcoración se autorizan los productos siguientes:

– Azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar blanco refinado, dextrosa y fructosa, de acuerdo con las definiciones del Real decreto 1052/2003, relativo a la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

– Mosto de uva, mosto de uva concentrado y mosto de uva concentrado rectificado, tal como se definen en los puntos 10, 13 y 14 del anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) nº 1308/2013.

– Azúcar caramelizado, que es el producto obtenido exclusivamente del calentamiento controlado de la sacarosa, sin añadir bases, ácidos minerales ni ningún otro aditivo químico.

– Miel, de acuerdo con la definición del Real decreto 1049/2003, relativo a la norma de calidad de la miel.

c) Para la adición de alcohol están autorizados los productos siguientes:

– Alcohol etílico de origen agrícola, tal como se define en el Reglamento (UE) nº 2019/787, incluyendo el de origen vitícola.

– Alcohol de vino o de uvas pasas.

– Destilado de vino o de uvas pasas.

– Destilado de origen agrícola, tal como se define en el Reglamento (UE) nº 2019/787.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Aguardiente de vino, tal como se define en el Reglamento (UE) nº 2019/787.

– Aguardiente de orujo, tal como se define en el Reglamento (UE) nº 2019/787;

5. Proceso de elaboración.

La elaboración de vermú seguirá las etapas de elaboración siguientes:

– Preparación de la mezcla aromatizante con alcohol, artemisa y otros ingredientes autorizados. Se puede realizar aplicando un sistema de infusión.

– Maceración de esta mezcla durante un tiempo variable, en función de los botánicos empleados y de acuerdo con el saber hacer de la persona artesana.

– Adición de vino, en un porcentaje mínimo del 75 %, tal y como establece la normativa, y posterior maceración por un período mínimo de 2 meses.

– Equilibrado del producto final añadiendo otros ingredientes, como agua, azúcar o alcohol.

– Filtrado.

– Embotellado.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquellas prácticas que estén permitidas por la normativa general y que no contravengan lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria ni lo establecido en esta norma técnica.

5.2. Prácticas prohibidas.

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

– El uso de aditivos.

– El uso de aromas, definidos en el Reglamento (CE) nº 1334/2008.

– El uso de mezclas aromatizantes que no sean de elaboración propia.

– La adición de dióxido de carbono.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de vermú no sea superior a 50.000 litros por cada una de las personas artesanas acreditadas.

7. Presentación y envases.

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

Los envases serán de vidrio, cerámica o bag in box. Para otro tipo de envases, se precisa autorización previa de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.

8. Especificaciones para los vermús artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será vermú artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen exclusivamente como materia prima el vino procedente de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

9. Trazabilidad y registros.

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

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

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se efectuarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas productoras que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, se podrán aplicar guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las empresas en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Reglamento (UE) nº 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO IV

Norma técnica del vinagre de vino artesano

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el vinagre de vino elaborado cumpliendo las condiciones que se definen en ese Decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como las recogidas en el Real decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, y en cualquier otra legislación que le sea de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula la elaboración de vinagre de vino artesano.

3. Definiciones.

– Vinagre: es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario.

– Vinagre de vino: es el producto obtenido a partir de vino mediante fermentación acética, con una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gramos por litro.

– Madre de vinagre (*Mycoderma aceti*): conjunto de microorganismos que dan lugar a una fermentación acética.

– Grado de acidez de los vinagres: acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.

– Vinagre balsámico: es el producto obtenido por adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado al vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l, procedente exclusivamente de los mostos indicados.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Mosto de uva: es el producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos. Se admite un grado alcohólico adquirido que no exceda del 1 % vol.

– Vinagre envejecido: es el vinagre sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de doce meses en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. En el etiquetado podrá figurar la mención «añejo».

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración del vinagre de vino artesano, además de vino, podrán utilizarse las siguientes materias primas:

a) Plantas aromáticas, otras plantas, especias y frutas.

b) Mosto de uva.

c) Mosto de uva concentrado.

d) Mosto de uva concentrado rectificado.

5. Proceso de elaboración.

La elaboración de vinagre de vino artesano recogerá las siguientes etapas o fases:

– Fermentación acética y reposo: proceso que se realiza después de verter el vino en barricas de madera o depósitos de otros materiales, dejando espacio para su oxigenación. De esta manera, el alcohol del vino queda en contacto con el aire, lo que favorece el desarrollo de unas bacterias y levaduras, entre las que se encuentra la *Mycoderma aceti*, madre de vinagre, que consumen el alcohol y lo transforman en ácido acético.

– Adición de mosto (para vinagre balsámico), plantas, especias o frutas (opcional).

– Fase de envejecimiento (opcional): operación que consiste en que se desarrollen, de manera natural, en barricas de madera de roble, ciertas reacciones que le confieren al vinagre cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.

– Realización de trasiegos necesarios durante el proceso de elaboración.

– Filtrado (opcional).

– Embotellado.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.1. Prácticas autorizadas.

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración del vinagre de vino artesano, a efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

– La adición de dióxido de azufre y sulfitos (E220, E228) permitidos por la normativa general en la elaboración de vinagres.

– El uso de frutas o partes de frutas y plantas, una vez finalizada la fermentación acética.

– La agitación.

– El filtrado empleando coladores o filtros de membrana o placas.

5.2. Prácticas prohibidas.

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

– Los tratamientos térmicos, tales como la esterilización, la pasteurización y la refrigeración.

– El tratamiento con carbón activo lavado de origen vegetal para atenuar su color.

– El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

– La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro.

– El empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes.

– La centrifugación.

– La adición de caramelo líquido.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo para la elaboración de vinagre de vino artesano, siempre y cuando este se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. En particular, están permitidas las bombas para el trasiego y embotellado.

No están permitidos sistemas continuos de aireación forzada.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de vinagre no supere los 50.000 litros por cada persona acreditada como artesana con que cuente la empresa.

7. Presentación y envases.

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

Los envases serán, con carácter general, de vidrio. No obstante, se permitirán otros envases conforme a la normativa aplicable cuando el vinagre tenga como destino la industria conservera, el canal Horeca y las colectividades.

8. Especificaciones para el vinagre de vino artesano casero.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será vinagre de vino artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen como materia prima el vino elaborado con uvas procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

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

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se realizarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

11. Flexibilización de los requisitos de higiene

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a los productores a los que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

ANEXO V

Norma técnica de licores, aguardientes y otras bebidas espirituosas artesanas

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano las bebidas espirituosas elaboradas cumpliendo las condiciones que se definen en ese Decreto y en esta norma técnica, así como las establecidas por el Reglamento (UE) nº 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas; por el Real decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas, y por cualquier otra legislación que le sea de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula la elaboración de bebidas espirituosas artesanas.

De acuerdo con lo especificado en la línea a) del artículo 6.2 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, las bebidas espirituosas artesanas que se produzcan en Galicia que sean susceptibles de ser amparadas por una indicación geográfica, necesariamente deberán cumplir sus requisitos y estar acogidos a la misma, además de cumplir los establecidos en esta norma técnica.

3. Definiciones.

– Bebida espirituosa: la recogida en el artículo 2 del Reglamento (UE) nº 2019/787, del Parlamento Europeo y del Consejo.

– Aromatizar: añadir aromas o productos alimenticios sápidos en la producción de bebidas espirituosas mediante uno o más de los siguientes procesos: adición, infusión, maceración, fermentación alcohólica o destilación de alcohol, en presencia de los aromas o de los productos alimenticios sápidos.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

4. Materias primas autorizadas.

Están autorizadas todas las materias primas recogidas en el Reglamento (UE) nº 2019/787, del Parlamento Europeo y del Consejo, salvo las señaladas en las prácticas prohibidas.

5. Proceso de elaboración.

La elaboración de bebidas espirituosas artesanas seguirá las etapas recogidas en el Reglamento (UE) nº 2019/787, del Parlamento Europeo y del Consejo.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquellas prácticas que estén permitidas por la normativa general y que no contravengan lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria ni lo establecido en esta norma técnica. En particular, está autorizado el uso de aromas naturales y, en el caso de licores, el uso de caramelo y azafrán.

5.2. Prácticas prohibidas.

Se prohíben, específicamente, las siguientes prácticas:

– El uso de aditivos y coadyuvantes.

– El uso de aromas que no sean naturales.

– La destilación mediante procesos continuos para las bebidas destiladas.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo, con la condición de que este se desarrolle mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o de la artesana.

Los aparatos utilizados en la destilación podrán ser los tradicionales alambique o alquitara, o cualquier otro sistema de calentamiento por vapor de agua que permita obtener destilados de calidad.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de bebidas espirituosas no sea superior a 50.000 litros por cada una de las personas artesanas acreditadas.

7. Presentación y envases.

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

Los envases serán de vidrio o cerámica. Se podrán admitir otros materiales en los envases con autorización previa de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria. En cualquier caso, no se admitirá el uso de envases de plástico.

8. Especificaciones para las bebidas espirituosas artesanas caseras.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán bebidas espirituosas artesanas de la casa aquellas obtenidas por empresas artesanales que utilicen exclusivamente como materia prima básica el alcohol que proceda de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

Además, para considerarse bebidas espirituosas caseras, la destilación deberá hacerse en las instalaciones de la empresa artesanal.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

9. Trazabilidad y registros.

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

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

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se efectuarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas productoras que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las empresas en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Reglamento (UE) nº 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas.

– Real decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

– Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO VI

Norma técnica del vinagre de sidra artesano

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el vinagre de sidra elaborado de acuerdo con las condiciones que se definen en ese Decreto y en esta norma técnica, así como las establecidas por el Real decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres, y cualquier otra legislación que le sea de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma regula la elaboración del vinagre de sidra artesano.

3. Definiciones.

– Vinagre: es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Vinagre de sidra: es el producto obtenido a partir de sidra, mediante fermentación acética.

– Mosto natural de manzana: es el producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas o de su pulpa, cosechadas en el momento óptimo de maduración y mientras no se haya iniciado la fermentación.

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

– Madre de vinagre (*Mycoderma aceti*): conjunto de microorganismos que dan lugar a una fermentación acética.

– Grado de acidez de los vinagres: acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.

– Vinagre balsámico de sidra: es el producto obtenido por adición de zumo concentrado de manzana al vinagre de sidra, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l, procedente exclusivamente del zumo concentrado de manzana.

– Vinagre envejecido: es el vinagre sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de doce meses en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. En el etiquetado podrá figurar la mención «añejo».

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración del vinagre de sidra artesano, además de sidra natural, podrán utilizarse las siguientes materias primas:

a) Mosto o zumo de manzana.

b) Zumo concentrado de manzana para el caso de vinagre balsámico.

c) Plantas aromáticas, otras plantas, especias y frutas.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5. Proceso de elaboración

La elaboración de vinagre de sidra artesano recogerá las siguientes etapas o fases:

– Fermentación acética y reposo: proceso que se realiza después de verter la sidra en barricas de madera o depósitos de otros materiales, dejando espacio para su oxigenación. De esta manera, el alcohol de sidra queda en contacto con el aire, lo que favorece el desarrollo de unas bacterias y levaduras, entre las que se encuentra la *Mycoderma aceti*, madre de vinagre, que consumen el alcohol y lo transforman en ácido acético.

– Adición de mosto de manzana (para vinagre balsámico), plantas, especias o frutas (opcional).

– Fase de envejecimiento (opcional): operación que consiste en que se desarrollen, de manera natural, en barricas de madera de roble ciertas reacciones que le confieren al vinagre cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.

– Realización de trasiegos necesarios durante el proceso de elaboración.

– Filtrado (opcional).

– Embotellado.

5.1. Prácticas autorizadas

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración del vinagre de sidra artesano, a efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

– La adición de dióxido de azufre y sulfitos (E220, E228) permitidos por la normativa general en la elaboración de vinagres.

– El uso de frutas o partes de frutas y plantas, una vez finalizada la fermentación acética.

– La agitación.

– El filtrado empleando coladores o filtros de membrana o placas.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.2. Prácticas prohibidas.

Se prohíben específicamente las siguientes prácticas:

– Los tratamientos térmicos, tales como la esterilización, la pasteurización y la refrigeración.

– El tratamiento con carbón activo lavado de origen vegetal para atenuar su color.

– El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

– La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro.

– El empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes.

– La centrifugación.

– La adición de caramelo líquido.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo para la elaboración de vinagre de sidra artesano, siempre y cuando este se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. En particular, están permitidas las bombas para el trasiego y embotellado.

No están permitidos sistemas continuos de aireación forzada.

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de vinagre de sidra sea igual o inferior a 20.000 litros por cada persona acreditada como artesana con que cuente la empresa.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

7. Presentación y envases.

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

Los envases serán, con carácter general, de vidrio. No obstante, se permitirán otros envases conforme a la normativa aplicable, cuando el vinagre tenga como destino la industria conservera, el canal Horeca y las colectividades.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será vinagre de sidra artesano de la casa aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen como materia prima la sidra elaborada con manzanas procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

También llevarán un registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre el producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se realizarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a los productores a los que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de vinagres.

– Real decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por lo que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO VII

Norma técnica de zumos artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano los

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

zumos elaborados de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese Decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como las exigidas en el Real decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y de otros productos similares destinados a la alimentación humana; en el Real decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados; y en la restante normativa que le resulte de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de zumos artesanos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados.

3. Definiciones.

– Frutas: son todas las frutas, incluyendo los tomates para la presente norma. La fruta estará en buen estado, debidamente madura y fresca o conservada mediante procedimientos físicos o por tratamientos, incluidos los tratamientos posteriores a la cosecha, aplicados de conformidad con la legislación de la Unión Europea.

– Zumos: son los líquidos obtenidos mecánicamente a partir de frutas y vegetales sanos, limpios y maduros, clarificados o no por procedimientos mecánicos o enzimáticos, fermentables, pero no fermentados, con color, aroma y sabor típicos del fruto o vegetal del que procedan.

Se incluyen, también, los obtenidos a partir de zumos concentrados, por restitución del agua y del aroma extraídos, y con características organolépticas y analíticas equivalentes a las definidas en el párrafo anterior.

– Mezclas de zumos de frutas y/o vegetales: son las procedentes de las mezclas de zumos de frutas y/o vegetales, en cualquier proporción.

– Zumos concentrados: son los productos obtenidos a partir de zumos de frutas o de vegetales, por eliminación, por procedimientos físicos, de una parte de su agua de constitución. Cuando el producto se destine al consumo directo, previa dilución, la concentración será del 50 por 100 (una a dos) o superior.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Pulpas o purés: son los productos procedentes de la molienda de las partes comestibles de frutas o vegetales, lavados, sanos y maduros, conservados exclusivamente por procedimientos físicos.

– Néctar: son los productos fermentables, pero no fermentados, obtenidos por adición de agua y azúcares y/o de miel a los zumos, a sus mezclas, pulpas y concentrados, conforme a lo establecido en la legislación vigente.

4. Materias primas autorizadas.

a) Frutas, verduras y otros vegetales.

b) Los azúcares definidos en el Real decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

c) Miel.

d) Pulpa o células: los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie, sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.

e) Sal, especias y hierbas aromáticas en las condiciones recogidas en las prácticas autorizadas.

El uso de estos ingredientes se ajustará a lo establecido en el Real decreto 667/1983, de 2 de marzo, y en el Real decreto 781/2013, de 11 de octubre.

5. Proceso de elaboración.

– Selección de fruta, verdura y otros vegetales en buen estado y eliminación de elementos extraños.

– Lavado y preparado del producto. Separación de las partes que no se emplean para el zumo, utilizando diferentes técnicas, según proceda: pelar, despepitar, despalillar, etc.

– Triturado, si procede.

– Prensado, exprimido o licuado.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Tamizado/filtrado (opcional).

– Envasado y tratamiento térmico, que podrá ser alguno de los siguientes: refrigeración, pasteurización, esterilización o congelación.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquellas prácticas que estén permitidas por la normativa general y que no contravengan lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria ni lo establecido en esta norma técnica.

5.2. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas expresamente las siguientes prácticas:

– La utilización de zumos concentrados que no hayan sido elaborados por la propia empresa operadora.

– El uso de materias primas procedentes de cultivos hidropónicos.

– La adición al agua de lavado de productos detergentes y/o bactericidas.

– La peladura mediante soluciones alcalinas, ácidos y procedimientos químicos.

– La adición de pulpa de otra fruta diferente a la que el zumo indica en su etiquetado, presentación y publicidad.

– La liofilización.

– El tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución.

En el caso de los cítricos, excepto en la lima, el zumo de frutas no podrá proceder de una parte que no sea el endocarpio.

Cuando los zumos se obtengan a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, no se incorporarán en el zumo partes o componentes de ellas. Esto no se aplicará a los casos en que las partes o los componentes de las pepitas, de las semillas o de la piel no se puedan eliminar mediante las buenas prácticas de fabricación.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

En particular, se permite la siguiente maquinaria: lavadora, trituradora, molino, prensa, exprimidor, tamizador, licuadora, envasadora, pasteurizadora y autoclave.

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de zumos sea inferior a 50.000 litros por cada una de las personas artesanas acreditadas con que cuente la empresa.

7. Presentación y envases.

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

Se deberán emplear envases apropiados, rígidos o no, que garanticen un cierre hermético y no interfieran en las cualidades organolépticas.

Los zumos objeto de esta norma se presentarán, con carácter general, en envases de vidrio. Sólo, excepcionalmente, se aceptarán otro tipo de envases, incluyendo los de plástico, cuando algún procedimiento artesanal así lo requiera y bajo autorización expresa de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será zumo artesano de la casa o casero aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen como materia prima las frutas y/o vegetales procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

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

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

10. Control.

En primera instancia, los controles de calidad y trazabilidad del producto serán responsabilidad de la empresa artesana, que deberá contar con un sistema de autocontrol que

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

permita asegurar, en cualquier etapa del proceso productivo, tanto la trazabilidad del producto como el cumplimiento de las especificaciones de esta norma técnica.

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se realizarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a los productores a los que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se podrán aplicar las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y de otros productos similares destinados a la alimentación humana.

– Real decreto 667/1983, de 2 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros vegetales y de sus derivados.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO VIII

Norma técnica del hidromiel artesano

1. Antecedentes y generalidades.

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

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración y envasado del hidromiel artesano.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

3. Definiciones.

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

– Mosto de hidromiel: producto obtenido de la mezcla y maceración de agua y miel, mientras no se haya iniciado la fermentación.

– Hidromiel: bebida fermentada a base de agua y miel. Su grado alcohólico volumétrico adquirido no será superior al 15 % vol.

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración y en el envasado del hidromiel artesano, además de miel y agua, se podrán emplear los siguientes ingredientes:

a) Frutas y zumos de frutas.

b) Especias o condimentos aromáticos que se pueden introducir de manera directa o en infusión en frío.

c) Otros productos de origen vegetal.

d) Levadura.

e) Polen.

En caso de que en el etiquetado, presentación o publicidad del hidromiel se haga referencia a un origen geográfico que para la miel esté protegido por una denominación de origen o una indicación geográfica, la miel utilizada como ingrediente tiene que estar acogida a esa denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida y se deberá cumplir lo establecido en el artículo 27 del Reglamento (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, que regula el uso de indicaciones geográficas que designan un producto utilizado como ingrediente en el nombre de un producto transformado.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5. Proceso de elaboración.

Las etapas básicas en el proceso de elaboración y envasado del hidromiel artesano son las siguientes:

– Selección y acondicionado de las distintas materias primas.

– Preparación del mosto, que se puede hacer a través de una de las siguientes opciones:

– Mezcla de agua y miel, que puede realizarse en frío o previo calentamiento del agua a añadir para facilitar la disolución de la miel.

– Mezclar la miel y el agua en un recipiente y llevar a cocción la mezcla durante 30 minutos entre 60 ºC - 65 oC, y remover hasta obtener el mosto. La espuma generada durante este proceso debe retirarse.

– Opcionalmente, se podrán añadir otros ingredientes facultativos, como especias, plantas, infusiones y zumos de frutas.

– Enfriamiento del mosto cuando sea necesario: se procede a enfriar el mosto lo antes posible para evitar contaminaciones, a una temperatura por debajo de 25 ºC.

– Oxigenación del mosto.

– Una vez finalizado el proceso de cocción y enfriamiento, el mosto se pasa a un fermentador y se añade, si procede, la levadura.

– Fermentación: se deja fermentar a una temperatura constante entre 15ºC – 25ºC.

– En el caso de hidromieles con gas, se podrá embotellar antes de la finalización de la fermentación o añadir miel para provocar una segunda fermentación una vez embotellado.

– Trasiegos, los que sean necesarios.

– Clarificación, opcionalmente, empleando medios físicos.

– Maduración, si procede.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Filtrado, si procede, empleando coladores o filtros de membrana o placas.

– Embotellado.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquellas prácticas que estén permitidas por la normativa general y que no contravengan lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria ni lo establecido en esta norma técnica. En particular, están autorizados los tratamientos de refrigeración.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

– La adición de azúcar.

– La adición de otras bebidas fermentadas o bebidas espirituosas.

– La adición de anhídrido carbónico.

– La incorporación de otros ingredientes en una cantidad que supere la cantidad de miel empleada.

– La adición de anhídrido sulfuroso.

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción de hidromiel no supere los 10.000 litros por cada persona acreditada como artesana con que cuente la empresa.

7. Presentación y envases.

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

El envasado será en recipientes de vidrio o cerámica.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será hidromiel artesano casero aquel que sea elaborado por empresas artesanales que utilicen como materia prima la miel procedente de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

Todas las empresas elaboradoras y envasadoras de hidromiel artesano deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

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

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote de que forman parte, identificará siempre el producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas), y a partir de dicho código se deberán poder cono-

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se efectuarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción. En el caso de que en el etiquetado se hagan referencias específicas a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, los controles incluirán la verificación de que la miel utilizada está certificada de acuerdo con el correspondiente pliego de condiciones.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas productoras a las que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se podrán aplicar las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las empresas en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel.

– Reglamento (UE) nº 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 1308/2013, (UE) nº 2019/787 y (UE) nº 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

ANEXO IX

Norma técnica del pan artesano

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano el pan elaborado de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese Decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como las exigidas por el Real decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, y en la restante normativa que le resulte de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de pan artesano.

De acuerdo con lo especificado en la letra a) del artículo 6.2 del Decreto 174/2019, por el que se regula en Galicia la artesanía alimentaria, en caso de que los panes artesanos se correspondan con las modalidades amparadas por las indicaciones geográficas protegidas Pan Gallego o Pan de Cea, necesariamente deben estar acogidos a estas denominaciones de calidad.

3. Definiciones.

– Pan: pan, sin otro calificativo, es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina y agua, con o sin adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación o masa madre.

– Pan común: es el pan definido en el anterior párrafo de definición del pan, de consumo habitual en las veinticuatro horas siguientes a su cocción, elaborado con harina o harina integral de cereales. Podrá incorporar en su composición salvado de cereales.

– Pan especial: es el pan no incluido en la definición de pan común, que reúna alguna de las condiciones siguientes:

a) Por su composición:

– Que se incorporase una harina tratada, definida en la legislación vigente.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Que se incorporase cualquier ingrediente, de acuerdo con el artículo 11.3 del Real decreto 308/2019, que esté permitido en la presente norma.

b) Por su elaboración: que se incorporase en la elaboración un procedimiento tecnológico especial, diferente de los empleados habitualmente para la elaboración del pan común, como es el rallado, cocido en molde, con formas especiales o con escaldado parcial de las harinas, entre otros.

– Pan precocido: es la masa cuya cocción fue interrumpida antes de llegar a su finalización, sometiéndose posteriormente a un proceso de ultracongelación.

– Masa madre de cultivo: es la masa activa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezclas de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante, cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levaduras espontáneas.

Asimismo, puede deshidratarse si después de hidratarla contiene una flora viva de bacterias lácticas y levaduras que asegure la fermentación de la masa de pan.

– Masa enriquecida: es aquella que puede incorporar ingredientes grasos (aceites o mantequillas), lácteos, azúcar o huevos.

– Congelación: proceso mediante el cual la temperatura del alimento consigue valores de temperatura iguales o inferiores a -18 °C.

– Ultracongelación: proceso de congelación rápida que permite alcanzar tan rápidamente como sea necesario, en función de la naturaleza del producto, la zona máxima de cristalización. La temperatura de los productos en todas sus partes, tras la estabilización térmica, se mantendrá en valores iguales o inferiores a -18º C.

4. Materias primas autorizadas.

4.1. Materias primas básicas: harina, agua, levadura de panificación o masa madre y sal. La harina no podrá contener aditivos.

4.2. Ingredientes del pan común: además de las materias primas básicas, en el pan común se podrán utilizar como ingredientes salvado, así como sémolas, granos cocidos y granos enteros, en el caso del pan integral.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

El contenido máximo de sal permitida en el pan común, como producto acabado, debe ser de 1,31 gramos por 100 gramos de pan (13,1 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,52 g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de cloruros, o de 1,66 gramos de sal por 100 gramos de pan (16,6 g de sal por kilogramo de pan o el correspondiente 0,66 g de sodio por 100 g de pan), si se analiza mediante determinación de sodio total.

4.3. Ingredientes de los panes especiales: se permite la incorporación a la masa panaria, además de los indicados para el pan común, los ingredientes siguientes, sin ser limitativa la relación:

a) Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero lácteo en polvo.

b) Huevos y ovoproductos.

c) Harinas de granos o semillas procedentes de plantas distintas a los cereales.

d) Azúcares comestibles y miel.

e) Grasas y aceites comestibles, a excepción de las grasas vegetales hidrogenadas (por ejemplo, margarinas u otras grasas vegetales hidrogenadas).

f) Cacao, especias, condimentos y semillas.

g) Pasas, frutas u otros vegetales, preparados o condimentados.

4.4. Se permiten como coadyuvantes de panificación los aceites comestibles y cera de abejas para desmoldear.

5. Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración respetará el método tradicional, de manera que la mayoría de las operaciones se realicen de forma manual. Constará de las siguientes fases:

– Amasado: en esta fase, que puede ser manual o mecánica, se mezclan todos los ingredientes.

En el pan común, habitualmente, se coloca la harina en la artesa o en la amasadora mecánica y se le añade la mezcla de agua, sal y masa madre. Para facilitar la fermentación

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

se pueden añadir levaduras que contengan microorganismos propios de la fermentación del pan (Saccharomyces cerevisiae). El tiempo de amasado, más largo que el habitual en los panes industriales, dependerá del tipo de amasadora.

– Reposo en bloque (reposo de la masa sin dividir): esta fase durará un mínimo de 60 minutos, salvo para el caso de los panes enriquecidos, en el que podrá ser menor.

– División: en esta etapa, la masa se divide en porciones, que frecuentemente adoptan la forma de bolas (boleado), y que se suelen dejar un tiempo en reposo antes de darles la forma definitiva en función del formato que se pretenda elaborar.

– Reposo en bola (opcional).

– Formado: se realiza de manera manual. En esta fase se le da a la masa alguno de los formatos característicos que tradicionalmente se utilizan para los distintos panes artesanos.

– Reposo en pieza (opcional).

– Cocción: la duración de la cocción es larga, tanto más cuanto mayor es el tamaño de la pieza. El tipo de horno utilizado será de solera refractaria. La temperatura de cocción estará entre 180 ºC y 270 ºC. Se podrán utilizar otro tipo de horno (aire o convección) para masas enriquecidas.

– Enfriamiento: las piezas de pan, una vez sacadas del horno, deben enfriar antes de proceder a su envasado y/o expedición.

– Envasado y/o etiquetado, si procede.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas las siguientes prácticas:

– La utilización de harinas de malta, exclusivamente en el caso de los panes especiales.

– Para controlar los tiempos de fermentación de la masa, podrán utilizarse equipos de frío.

– Se permite la congelación de la masa en cualquiera de las etapas del proceso productivo de la elaboración.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Se permite emplear la ultracongelación del pan precocido para su comercialización.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

– Empleo de gases de envasado para su comercialización.

– El uso de máquinas de división volumétricas.

– La adquisición para su uso de productos semielaborados: masas preparadas, precocidas o congeladas.

– El empleo de gluten de trigo seco o húmedo como ingrediente.

– La utilización de aditivos, salvo aquellos que formen parte de los productos incorporados como ingredientes, previa autorización de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de pan sea inferior a 400.000 euros por cada una de las personas artesanas acreditadas.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

7. Presentación y envases.

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

Los materiales serán adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

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

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será pan artesano de la casa o casero aquel obtenido por empresas artesanales que utilicen como materia prima los cereales procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

Dispondrán de fichas técnicas de cada producto.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se realizarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las personas productoras a las que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO X

Norma técnica de la empanada artesana

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano la em-

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

panada elaborada de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese Decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como las establecidas por la legislación vigente que le sean de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

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

3. Definiciones.

– Masa madre de cultivo: es la masa activa compuesta por harina de trigo u otro cereal, o mezcla de ellas, y agua, con o sin adición de sal, sometida a una fermentación espontánea acidificante, cuya función es asegurar la fermentación de la masa de pan. La masa madre contiene una microflora acidificante constituida esencialmente por bacterias lácticas y levaduras espontáneas. Asimismo, puede deshidratarse si después de hidratarla contiene una flora viva de bacterias lácticas y levaduras que asegure la fermentación de la masa de pan.

– Masa gramada: es la masa que, una vez fermentada, se vuelve amasar con grasas o aceites comestibles. También se puede emplear la grasa o aceite sobrante del relleno.

– «Zaragallada»: es la mezcla de diferentes alimentos empleados para la elaboración de las empanadas que se utiliza para el relleno de la masa.

– Congelación: proceso mediante el cual la temperatura del alimento consigue valores de temperatura iguales o inferiores a -18 °C.

– Ultracongelación: proceso de congelación rápida que permite alcanzar tan rápidamente como sea necesario, en función de la naturaleza del producto, la zona máxima de cristalización. La temperatura de los productos en todas sus partes, tras la estabilización térmica, se mantendrá en valores iguales o inferiores a -18ºC.

– Gases de envasado: aquellos gases distintos del aire, introducidos en un recipiente antes o después de colocar en él un producto alimenticio o mientras se coloca con el fin de una mejor conservación.

4. Materias primas autorizadas.

Los ingredientes de la empanada artesana serán:

a) Harina de alguno o varios de los siguientes cereales: trigo, centeno, maíz y espelta.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

b) Masa madre y/o levadura fresca o liofilizada.

c) Agua potable.

d) Sal común de uso alimentario.

e) Grasas y aceites comestibles: grasa de cerdo, mantequilla, aceite de oliva o de girasol.

f) Cebolla fresca.

g) Productos alimentarios frescos y/o congelados: carnes, pescados, mariscos, setas, algas, verduras, hortalizas distintas de la cebolla, lácteos, huevos, o vino, entre otros (opcional).

h) Conservas de pescado y marisco al natural o en aceite de oliva o girasol (sin salsas) (opcional).

i) Conservas vegetales al natural y productos desecados de origen vegetal distintos de la cebolla (opcional).

5. Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración respetará el método tradicional, de manera que la mayoría de las operaciones se deben realizar de forma manual. Constará de las siguientes fases:

– Amasado: en esta fase, que puede ser manual o mecánica, se mezclan todos los ingredientes de la masa. Habitualmente se coloca la harina en la artesa o en la amasadora mecánica y se le añade la mezcla de agua, sal, levadura y cualquier otro ingrediente permitido. También se pueden añadir grasas y aceites admitidos si se quiere hacer la masa gramada.

– División, boleado y reposo: en esta fase, la masa se divide en porciones que frecuentemente adoptan la forma de bolas (boleado), y que se suelen dejar un tiempo en reposo antes de hacer el laminado. Esta fase durará como mínimo 30 minutos.

– Laminado: proceso mediante el cual se da a la masa la forma de lámina para hacer la base y la tapa de la empanada. En el caso de la masa de harina de maíz, no se hace laminado y la masa se pasa directamente a los moldes, adquiriendo su forma.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Relleno con la «zaragallada»: fase que consiste en el relleno manual de la masa con la mezcla de diferentes alimentos cocinados en la propia instalación, con las grasas y aceites admitidos. El peso del relleno respecto del peso total de la empanada será igual o superior al 50 %, excepto en los formatos especiales o pequeños, en los que se podrá reducir ese porcentaje al 40 %. Además, si en la denominación de venta se indica un determinado ingrediente, este debe suponer, como mínimo, el 20 % del peso del relleno. Los porcentajes indicados se deben cumplir en la dosificación de los ingredientes en crudo.

– Cierre y acabado: acción por la que se procede a unir la base con la tapa para sellar la masa, realizando un trenzado perimetral, así como su decoración de forma manual.

– Cocción: operación que se realiza después del cierre y acabado, y previa introducción en el horno.

– Enfriamiento: operación necesaria en caso de que el producto vaya a ser envasado para su comercialización.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas las siguientes prácticas:

– Para controlar los tiempos de fermentación de la masa, podrán utilizarse equipos de frío, siempre y cuando la temperatura de la masa no baje de 0 ºC.

– Emplear la ultracongelación en la empanada cocinada o precocinada para su comercialización. Se recomienda que la ultracongelación se realice a temperaturas de hasta -40 ºC y en un tiempo máximo de 120 minutos. De acuerdo con la normativa general de aplicación, en las empanadas en las que se emplee la ultracongelación se deberá indicar en su etiquetado que se sometieron a este proceso.

– El uso de gases de envasado para su conservación. De acuerdo con la normativa general de aplicación, en las empanadas en las que se empleen gases de envasado se deberá indicar en su etiquetado que han sido sometidas a este proceso.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

– La congelación del producto final para su posterior comercialización.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– La utilización de cebolla congelada o en conserva.

– La utilización de aditivos, salvo aquellos que formen parte de los productos incorporados como ingredientes, previa autorización de la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.

– El incumplimiento de las exigencias en cuanto a porcentajes mínimos del contenido del relleno y de los ingredientes mencionados en la denominación de venta.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo: mezcla, batido y amasado de los ingredientes (amasadora), laminado, división y envasado, siempre y cuando esta se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o artesana. El relleno, cierre y acabado de la empanada deberá realizarse, únicamente, de forma manual.

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de empanadas sea inferior a 200.000 euros por cada una de las personas artesanas acreditadas.

7. Presentación y envases.

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular. Además, se deberán utilizar materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán empanadas artesanas caseras aquellas que sean elaboradas por empresas artesanales, que utilicen como ingredientes fundamentales los procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

Dada la gran variedad de tipos de empanada, a estos efectos sólo se considerarán como ingredientes fundamentales el cereal para la harina y la cebolla.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

Dispondrán de fichas técnicas de cada producto.

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

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se realizarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a los productores a los que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO XI

Norma técnica de la harina artesana

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrá tener la consideración de producto artesano la harina elaborada cumpliendo los requisitos que se definen en ese Decreto y los que se recogen en esta norma técnica, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular el Real decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de molienda de los cereales, y cualquier otra legislación vigente que le sea de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

3. Definiciones.

– Molienda: es la operación mediante la cual los granos de cereales son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños.

– Grado de extracción: son los kilogramos de harina, de unas características determinadas, que se obtienen de la molienda de 100 kg de grano de cereal limpio, referidos ambos productos al mismo porcentaje de humedad.

– Harina: es el producto obtenido de la molienda de grano del cereal y constituido, principalmente, por el endospermo con una granulometría, tal que el 90 % de sus partículas pase a través de un tamiz de 180 micras de luz de malla, a excepción de la harina de trigo morena, en el que pasan como máximo el 80 % de las partículas.

– Salvado: es el producto resultante del proceso de molienda, procedente de las capas externas o cubiertas del grano del cereal, que quedan después de extraer la harina o sémola.

– Harina integral: es el producto resultante de la molienda del grano de cereal, siendo su composición la que corresponde con la del grano de cereal íntegro.

4. Materias primas autorizadas.

La materia prima son los granos de los cereales, que deberán ser sanos, leales y comerciales, exentos de olores extraños y depredadores vivos en todas sus fases de desarrollo.

La humedad de los granos será menor o igual al 15 % en el momento de la recepción de la mercancía.

5. Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración respetará el método tradicional de la molienda en molinos de piedra y constará de las siguientes fases:

– Molienda.

– Tamizado: fase opcional en función del producto que se quiera obtener, que puede ser harina o harina integral.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Mezcla de harinas, si procede.

– Depósito: momento en el que la harina molida puede depositarse antes de su pesaje y envasado en recipientes o contenedores que garanticen la frescura y calidad libre de olores.

– Pesaje y envasado: fase final en la que se hace el envasado, siempre en sacos u otros recipientes de papel que garanticen la buena conservación.

5.1. Prácticas autorizadas.

Las prácticas autorizadas son las propias del proceso de molienda:

– Limpieza del cereal antes de la molienda, a través de sistemas mecánicos o manuales que garanticen la eliminación de impurezas y materia inapropiada (polvo, tierra, piedras, metales, etc.).

5.2. Prácticas prohibidas.

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

– Durante la molienda la harina no debe estar sometida a temperaturas superiores a 45 ºC.

– El empleo de aditivos.

– Utilización de granos con una humedad superior al 15 %.

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

Sólo se podrán utilizar los molinos de piedra para la elaboración de harina artesana.

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de harinas sea inferior a 200.000 euros por cada una de las personas artesanas acreditadas.

7. Presentación y envases.

La presentación deberá ser en envases que cumplan los criterios establecidos en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, garantizando su carácter singular. Se emplearán además materiales adecuados para favorecer una correcta ventilación, conservación y transporte del producto.

En caso de que la empresa artesana tenga puntos de venta propios, el producto podrá envasarse en el lugar de venta a petición del consumidor.

En todo caso, los productos elaborados conforme a esta norma que tengan la consideración de artesanos, deberán estar identificados y diferenciados de otros productos, de modo que no den lugar a confusión y que no puedan identificarse como artesanos productos que no lo son.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, será harina artesana de la casa aquella obtenida por empresas artesanales que utilicen como materia prima los cereales procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

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

Dispondrán de fichas técnicas de cada producto.

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

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se efectuarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a los productores a los que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de molienda de los cereales.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

ANEXO XII

Norma técnica de las conservas y derivados de la helicicultura artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano las conservas y derivados de la helicicultura elaborados de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese Decreto y las que se recogen en esta norma técnica, así como las establecidas por la legislación vigente que le sean de aplicación.

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de conservas y derivados de la helicicultura artesanos.

3. Definiciones.

– Explotación helicícola: instalaciones dedicadas a la cría y/o engorde de caracoles con destino al consumo humano y a la obtención de otros productos de la helicicultura.

– Caracoles: moluscos gasterópodos terrestres de las especies Helix pomatia linné, Helix aspersa Muller, Helix aspersa máxima y Helix lucorum, y de las especies pertenecientes a la familia de los Acatínidos.

– Alevín: caracol inmaduro desde su nacimiento hasta la fase de recría.

– Parental: caracol adulto, sexualmente maduro, dedicado a la reproducción.

– Congelación: proceso mediante el cual la temperatura del alimento consigue valores de temperatura iguales o inferiores a -18°C.

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración de conservas y derivados de la helicicultura, además de los caracoles, se podrán emplear las siguientes materias primas:

– Ingredientes alimenticios de origen animal: jamón, panceta, chorizos, entre otros.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Ingredientes alimenticios de origen vegetal: aceite, vinagre y pimentón, entre otros.

– Agua, vino y bebidas espirituosas.

– Condimentos y especias.

5. Proceso de elaboración.

Las conservas y derivados de la helicicultura artesanos pueden elaborarse según distintas formas de presentación:

a) Atendiendo a la integridad del producto:

– Entero: caracol presentado de forma íntegra, sin ser extraído de la concha, es decir, con concha y vísceras.

– Sin concha: caracol extraído de su concha, con o sin víscera.

– Eviscerado: caracol sin vísceras.

– Triturado, puré: cuando el caracol fue sometido a operaciones de trituración.

b) Atendiendo al método de conservación:

– Producto congelado.

– Producto al vacío.

– Producto preparado.

– Producto transformado.

– Producto en conserva.

c) Atendiendo al líquido de cobertura

– Agua: elaboraciones obtenidas con la adición de agua como líquido de cobertura.

– Salmuera: elaboraciones obtenidas con la adición de agua y sal.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Salsa: elaboraciones obtenidas con la adición de una salsa.

d) Otras presentaciones:

– Cremas y paté, entre otras.

Las etapas básicas en el proceso de elaboración de conservas y derivados de la helicicultura artesanos son las siguientes:

– Selección y clasificación de los caracoles por tamaños.

– Lavado del caracol a fin de extraer la baba: el caracol se somete a distintos lavados sucesivos en agua hasta la extracción de la baba del animal. Opcionalmente, se podrá añadir sal para el lavado. Finalmente, el caracol se pasa por agua limpia las veces que sean necesarias hasta que no queden restos de baba.

– Cocción.

– Opcionalmente, separación de la concha y eviscerado.

– Lavado (ducha y chorro de aire).

– Congelación y refrigeración, cuando proceda.

– En el caso de ser conservas esterilizadas, los pasos de envasado son:

- Empacado o colocación de los ingredientes sólidos en los envases.

- Adición del líquido de cobertura.

- Cierre de los envases.

- Esterilización.

5.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas todas aquellas prácticas que estén permitidas por la normativa general y que no contravengan lo establecido en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria ni lo establecido en esta norma técnica.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas expresamente:

– El empleo de caracoles que no procedan de una explotación helicícola.

– La adición al agua de lavado de productos detergentes y bactericidas.

– No realizar el lavado para la extracción de la baba antes de la cocción.

– El empleo de caracoles que mueran de forma distinta al sacrificio realizado en el establecimiento.

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

En particular, se permite el uso de clasificadoras de caracoles.

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 36 de la Ley 1/2024, de 11 de enero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción anual de conservas y derivados de la helicicultura no supere los 15.000 kg por cada persona acreditada como artesana con que cuente la empresa.

7. Presentación y envases.

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

Se deberán emplear envases adecuados, que podrán ser rígidos o no, que garanticen un cierre hermético y no alteren las características organolépticas del producto.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán conservas y derivados de la helicicultura artesanos caseros aquellos que sean elaborados por empresas artesanales que utilicen los caracoles procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

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

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

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de personas operadoras de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se realizarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a los productores a los que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de las personas operadoras en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

ANEXO XIII

Norma técnica de las comidas preparadas artesanas

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano las comidas preparadas de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese Decreto y en esta norma técnica, así como las establecidas en el Real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor; en el Real decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas; en el Real decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa; así como las establecidas por la legislación vigente que le sean de aplicación.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece la regulación básica para la elaboración de comidas preparadas artesanas, entre las que se incluyen las salsas.

3. Definiciones.

Las definiciones aplicables a efectos de esta norma son:

– Comida preparada: elaboración culinaria que resulta de la preparación en crudo, del precocinado o cocinado de uno o varios productos alimenticios. Podrá presentarse envasada o no, y estará dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

– Guisos (de carne, de pescado, de vegetales): preparados del ingrediente caracterizante mezclados con otros ingredientes de origen animal y/o vegetal, sometidos a un tratamiento culinario (escabechado, estofado u otros).

– Potajes: preparados a base de legumbres, sometidos a un tratamiento culinario, bien solas o con adición de otros alimentos de origen animal o vegetal.

– Vegetales rellenos: vegetales a los que se les introduce un relleno de distintos ingredientes comestibles, ligados o por una salsa o bechamel.

– Preparados para frito o horneado: precocinado en el que el tratamiento doméstico adicional, consiste en freír en aceite o en cocinar en un horno. En función del acabado superficial, se pueden diferenciar distintas preparaciones, como el empanado, el rebozado, el orly, las tempuras, etc. También se pueden diferenciar distintos grupos de productos cuando consisten en una masa compuesta de distintos ingredientes, contenida o no en un soporte físico, como las croquetas y bolas (masa sin soporte físico que la contenga), los tigres (masa dentro de una concha de mejillón), vegetales rellenos (masa contenida dentro de un vegetal), la lasaña y los canelones (masa contenida por la pasta o entre láminas de pasta).

– Caldos y consomés: son productos líquidos, claros y poco espesos, obtenidos por cocción con agua de alguno de los siguientes ingredientes: sal, aceites vegetales, carne y, en su caso, vegetales, productos pesqueros, especias y condimentos naturales.

– Sopas: son productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés, pero pudiendo además llevar incorporado pastas alimenticias, harinas y sémolas.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Cremas: son productos de textura fina y viscosa obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos, consomés y sopas.

– Mouses: cremas a las que se añade nata y huevos.

– Purés: cremas obtenidas por cocción de uno o varios vegetales, triturados y tamizados.

– Salsas: aquellos preparados alimenticios resultado de la mezcla de distintos ingredientes comestibles y que, sometidos al tratamiento culinario conveniente, se utilizan para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios. Entre los distintos tipos de salsas, se distinguen, sin ánimo limitativo, el tomate frito, el ketchup, la mayonesa y la salsa fina y la mostaza.

– Tomate frito: producto formulado a partir de tomate natural, sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con adición facultativa de otros ingredientes; envasado en recipientes cerrados herméticamente y conservado mediante tratamiento térmico adecuado.

– Ketchup, catsup o catchup: es el producto preparado a partir de tomate natural, sazonado con sal, vinagre, azúcares y especias, y con la adición facultativa de otros ingredientes; envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

– Mayonesa y salsa fina: son los productos en forma de emulsión, constituidos, básicamente, por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de otros ingredientes; envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

– Mostaza: es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización (grano entero, grano machacado o harina de mostaza), sazonado con vinagre, con la adición facultativa de otros ingredientes, y envasado en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

4. Materias primas autorizadas.

En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que cumpla los requisitos previstos en sus normas de calidad específicas correspondientes.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5. Proceso de elaboración.

Con carácter general, los diferentes tipos de comidas preparadas, incluidas las salsas, se elaborarán conforme indica su propia definición, recogida en el punto 3 de esta norma.

De manera genérica, en su elaboración se podrán desarrollar las siguientes etapas:

– La limpieza de los vegetales, carnes, pescados y demás ingredientes será realizada de forma manual, cuando esta operación sea necesaria.

– Los procesos de fritura se realizarán por inmersión en aceite hirviendo.

– Los tratamientos culinarios se realizarán en recipientes, sobre fuentes de calor que no puedan contaminar al producto (gases o humos).

Para los vegetales rellenos, la selección y manipulación del vegetal para rellenar (limpieza, eliminación de semillas, descorazonado, etc.) no será totalmente mecanizada, conforme a lo establecido en el apartado 5.3; y el pesaje de los ingredientes del relleno será manual (como mínimo respeto del ingrediente principal), y su dosificación será individual.

Para los preparados para fritos o horneados:

– Elaboración manual de la bechamel y cualquier otra salsa.

– Incorporación manual de los ingredientes, en el orden y momento estimado por la persona artesana, en función de la temperatura y del tipo de bechamel en elaboración.

– Distribución de la masa en pequeñas cantidades, en sus recipientes correspondientes para su enfriamiento, si procede.

– Reposo de la masa en la cámara de conservación (de 0 ºC a 5 ºC): el tiempo que sea necesario.

– Proceso de empanado, rebozado, orly o tempura de forma manual.

– Formado manual de cada unidad.

– Dosificación y/o pesaje de cada unidad de producto final previa a su venta.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

5.1. Prácticas autorizadas.

Se consideran prácticas permitidas en la elaboración de platos preparados, a efectos de esta norma técnica, las siguientes prácticas:

– El envasado mediante envasadora.

– La utilización de espesantes naturales: agar-agar, goma xantana, almidón y otros que no tengan la consideración legal de aditivo.

– La utilización de colorantes de origen natural que no tengan la consideración legal de aditivo: azafrán, cúrcuma, caramelo, entre otros.

– El envasado al vacío o en atmósfera modificada.

5.2. Prácticas prohibidas.

Se consideran prácticas prohibidas en la elaboración de comidas preparadas, las siguientes:

– El uso de preparados que no sean elaborados en el propio taller, en lo que se refiera a los componentes caracterizantes del producto final.

– El uso de materias primas procedentes de cultivos hidropónicos.

– La adición al agua de lavado de productos detergentes y/o bactericidas.

– La peladura mediante soluciones alcalinas, ácidos y procedimientos químicos.

– El uso de producto liofilizado como materia prima.

– El tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución.

– El empleo de aditivos, con especial mención a colorantes y potenciadores de sabor, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 5.1. anterior, relativo a las prácticas autorizadas.

– El empleo de sucedáneos de carne y de pescado a base de proteínas vegetales.

– Los extractos de carne en lugar de carne.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

– Los extractos de pescado en lugar de pescado.

– Los hidrolizados proteicos.

– La manipulación no manual en el relleno de los productos que lo requieran.

– El uso de masa o «bechameles» preparadas o precocinadas.

– La obtención de caldos, consomés, sopas, cremas y salsas por reconstitución de deshidratados.

– La restitución, mediante adición de agua, de concentrados adquiridos a otro operador para elaborar la salsa de tomate u otras salsas.

– El uso de aceites distintos a los de oliva o girasol.

– El mecanizado del relleno de la comida preparada en los recipientes.

5.3. Posibilidades de mecanización.

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

6. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal y cumplir con la limitación del volumen de producción inherente a la definición que para este tipo de producciones se recoge en el artículo 23 de la Ley 2/2005, de 18 de febrero, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse esa condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción de comidas preparadas no supere los 200.000 euros anuales por cada persona acreditada como artesana con que cuente la empresa.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

7. Presentación y envases.

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

En el caso de las comidas preparadas que no se ofrezcan directamente al consumidor final en el obrador o establecimiento de la persona artesana, deberán presentarse envasadas, en envase hermético apropiado a la forma de conservación.

8. Especificaciones para los productos artesanos caseros.

A efectos de lo establecido en el artículo 10 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, serán comidas preparadas artesanas de la casa o caseras aquellas obtenidas por empresas artesanales que utilicen como ingredientes fundamentales las materias primas procedentes de una explotación agraria catalogada como prioritaria, a la que esté ligada la misma persona física o jurídica que la de la empresa artesanal. Alternativamente, si se tratase de explotaciones radicadas en otros Estados miembros distintos de España, estas deberán cumplir los requisitos de dimensión económica mínima y máxima que se recogen en los artículos 4 y 5 de la Ley 19/1995, de 4 de julio, de modernización de las explotaciones agrarias, según sea el titular, respectivamente, persona física o jurídica.

9. Trazabilidad y registros.

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

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

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

También llevarán un registro de los productos elaborados. El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre al

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas), y a partir de dicho código, deberán poderse conocer las materias primas que lo componen (y, a su vez, los códigos de lote de estas últimas), así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

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

10. Control.

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

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria en el caso de operadores de la Comunidad Autónoma de Galicia, y para el resto se realizará a través de entidades independientes acreditadas, tal como se dispone en el artículo 25 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

Estos controles entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) nº 2017/625, relativo al control oficial, y se efectuarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por la autoridad competente.

El control incluirá auditorías presenciales y controles documentales para comprobar el cumplimiento de esta norma técnica y del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, y afectará a las materias primas, al modo de elaboración, a las prácticas autorizadas y prohibidas, a la trazabilidad, al producto final y al volumen de producción.

11. Flexibilización de los requisitos de higiene.

A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas productoras que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2

Por otra parte, de acuerdo con la normativa europea relativa a la higiene de los alimentos, podrán aplicarse guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas por los sectores alimentarios que correspondan, teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del *Codex Alimentarius*, y podrán contar en su redacción con la colaboración de las autoridades competentes. Estas guías deberán ser adecuadas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de los operadores en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

12. Legislación de referencia.

– Ley 1/2024, de 11 de enero, de la calidad alimentaria de Galicia.

– Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

– Real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

– Real decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas

– Real decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

– Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

– Decreto 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

– Real decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

CVE-DOG: j4vj2nq9-amr2-hpe8-5v33-yqfyveyrwkx2