III. OTRAS DISPOSICIONES

CONSELLERÍA DEL MAR

ORDEN de 13 de junio de 2025 por la que se aprueba la norma técnica de las conservas artesanas de pescados y mariscos.

La Ley 1/2024, de 11 de enero, de calidad alimentaria de Galicia, tiene, entre sus objetivos fomentar, potenciar y garantizar la producción y la comercialización de alimentos de calidad diferenciada en la Comunidad Autónoma de Galicia, así como favorecer el acceso de toda la población a estos productos.

La demanda de los productos diferenciados y exclusivos que ofrece la artesanía alimentaria, debido a su carácter local y artesanal, se muestra útil como motor de desarrollo de las economías rurales, al propiciar la instalación de pequeñas industrias y explotaciones agrarias, lo cual contribuye al asentamiento de su población. De este modo, la producción artesanal alimentaria constituye una actividad de suma importancia para la Comunidad Autónoma de Galicia, por lo que, en el capítulo V del título III de la dicha Ley 1/2024, de 11 de enero, dentro de las disposiciones relativas a la calidad alimentaria diferenciada, se regula la artesanía alimentaria de cara a conservar, proteger y regular aquellos métodos de producción artesanales realizados por pequeñas empresas o explotaciones agrarias en que la intervención personal de quien ejerce su titularidad es relevante en el proceso productivo.

En este sentido, la Comunidad Autónoma de Galicia apostó decididamente por la producción artesanal con la aprobación del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, cuyas disposiciones se mantienen en vigor al establecer la Ley 1/2024, de 11 de enero, en su disposición final tercera, que las remisiones reglamentarias establecidas en su capítulo V del título III se consideran hechas al Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, o a la norma que lo sustituya.

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 recogerán, en todo caso, la elaboración tradicional y la singular presentación, que otorgan al producto una calidad diferencial, así como otros requisitos que se recogen en el punto 2 del artículo 6 del citado decreto.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

Por otra parte, de acuerdo con lo establecido en la disposición final tercera del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, las previsiones recogidas en él relativas a las actividades artesanales alimentarias producirán efectos conforme se vayan aprobando y publicando las normas técnicas de cada producto o grupo de productos. Después de la aprobación de un primer grupo de normas técnicas de artesanía alimentaria mediante la Orden de 16 de febrero de 2022 por la que se aprueban diversas normas técnicas y los distintivos identificadores de la artesanía alimentaria, procede, dada su importancia y tradición en nuestra Comunidad Autónoma, la aprobación de la norma técnica de las conservas artesanales de pescado y mariscos, lo que permitirá inscribir en el Registro de la Artesanía Alimentaria a las empresas que se dediquen a las actividades a las que se refiere esta norma técnica.

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

En consecuencia, oído el sector interesado, de acuerdo con lo previsto en la Ley 1/1983, de 22 de febrero, de normas reguladoras de la Xunta y de su Presidencia, y en el Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto*

Esta orden tiene por objeto aprobar la norma técnica de las conservas artesanales de pescados y mariscos, actividad artesanal alimentaria para la elaboración de productos o grupo de productos de los recogidos en el anexo I del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria.

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

Conforme a lo establecido en el artículo 36 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 aprueba la siguiente norma técnica de pro-

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

ducción artesanal correspondiente a la elaboración artesanal de los siguientes productos y grupo de productos de los recogidos en el anexo I del citado Decreto:

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

3.1. Conservas.

Dicha norma técnica figura como anexo de esta orden.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo*

Se faculta a la persona titular de la Dirección General de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnológica 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, 13 de junio de 2025

Marta Villaverde Acuña
Conselleira del Mar

ANEXO

Norma técnica de las conservas artesanas de pescados y mariscos

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 de pescados y mariscos elaboradas de acuerdo con las condiciones que se establecen en este 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 las conservas y semiconservas artesanas de pescados y mariscos.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

En consonancia con lo establecido en el artículo 6.2 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, cuando para la materia prima base exista una Denominación de Origen Protegido (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) dicha materia prima base deberá estar certificada bajo la correspondiente figura de protección.

3. Definiciones.

Las definiciones aplicables a los efectos de esta norma son las siguientes:

• Materia prima base: son los productos de origen pesquero y acuícola marina y continental: bivalvos, cefalópodos, crustáceos, equinodermos, gasterópodos, antozoos y pescados que no fueron sometidos a transformación.

• Productos en conserva: son los que, con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, se introdujeron en envases cerrados herméticamente y fueron tratados posteriormente por procedimientos físicos apropiados, de tal forma que se aseguró su conservación como producto no perecedero.

• Producto congelado: producto sometido a un proceso mediante el cual la temperatura del alimento alcanza valores de temperatura iguales o inferiores a -18 ºC.

• Productos en semiconserva: productos con o sin adición de otras sustancias alimenticias autorizadas, que se estabilizaron mediante un tratamiento apropiado para un tiempo limitado y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal.

• Especie estacional: son aquellas especies de pescados y mariscos cuya presencia en el mercado no es constante en el tiempo por capturarse en temporadas de pesca de una duración limitada, o por estar sometidas a planes de gestión, vedas u otras herramientas de gestión del recurso de la administración responsable, que garantice su sostenibilidad.

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

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

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

4. Materias primas autorizadas.

La materia prima base deberá estar constituida por producto sano y limpio y ser adecuado para su transformación.

En los productos de la pesca en los que exista la categoría extra, deberán ser de esta categoría.

Con carácter general, además de la materia prima base, se podrán emplear los siguientes ingredientes:

• Agua.

• Sal.

• Aceite de oliva.

• Vino y productos vitivinícolas aromatizados.

• Cerveza.

• Vinagres.

• Azúcares.

• Especias o condimentos aromáticos.

• Otros productos de origen vegetal (incluidas las conservas vegetales).

• Derivados de leguminosas.

• Huevos y derivados.

• Leche y derivados lácteos.

• Tinta de cefalópodos.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

Cuando la materia prima base se presente con un líquido de cobertura, se podrán distinguir las siguientes elaboraciones:

• Al natural, en agua o salmuera.

• En aceite de oliva.

• En agua de mar depurada.

Atendiendo a las formas de preparación, las conservas podrán presentarse de acuerdo con diferentes elaboraciones, como:

• En su tinta.

• En ajada.

• Al ajo.

• En mantequilla.

• En escabeche o en escabeche blanco.

• Con otras salsas, como: salsa de vieira, salsa marinera, a la gallega (con o sin picante), salsa de tomate, salsa picante, salsa vizcaína, entre otras.

5. Proceso de elaboración.

En la elaboración de las conservas artesanas de pescados y mariscos se desarrollarán todas o algunas de las siguientes etapas:

• Operaciones preliminares:

A) Manipulación inicial de la materia prima base:

• Eviscerado: limpieza manual de la pieza, de la que se extraen vísceras o partes no comestibles.

• Descabezado: corte manual de la cabeza y, en su caso, de la cola del pescado.

• Lavado: aplicación manual de agua para limpieza de restos de tejidos.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

• Desguazado: separación manual de diversas partes del pescado, siguiendo criterios anatómicos, con el objeto de obtener diferentes piezas.

• Corte manual en trozos.

• Otras operaciones para la limpieza, preparado y clasificación de las materias primas para posteriores procesos.

B) Manipulación posterior de la materia prima base:

Previa al tratamiento térmico:

• Pelado: después del lavado, se procede al pelado o escamado, en el caso de anchoas y otras piezas, sometiéndose a un lavado de agua caliente bajo duchas a cierta presión, y sucesiva de duchas de agua fría.

• Acondicionamiento: proceso posterior al desguazado y pelado del producto, que consiste, en el caso de los pescados, en la eliminación, a mano, de restos de membranas, tejido grasos y huesos de las branquias, restos de espinas y otras partes.

Previa al empaquetado en el envase:

• Desbisado: consiste en sacarle de manera manual al bivalvo las fibras de biso que sobresalgan entre las valvas.

• Operaciones fundamentales:

C) Tratamientos térmicos previos a la elaboración de la conserva:

• Cocción: tratamiento del producto a temperaturas variables que dependerá del tamaño de las piezas y de su composición para un correcto tratamiento.

• Apertura térmica: consiste en someter a los moluscos bivalvos dentro de la concha a cualquier forma de tratamiento térmico, por ejemplo mediante vapor, agua caliente o calor seco, durante un breve período de tiempo con la finalidad de facilitar la extracción rápida de la vianda.

• Fritura: proceso culinario que consiste en introducir un alimento en aceite de oliva, en presencia de aire, y mantenerlo durante un determinado período de tiempo.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

• Deshidratado al vapor: proceso de conservación que consiste en someter el producto en aire caliente a baja temperatura durante una duración determinada para extraer el agua, impidiendo la actividad microbiana y reduciendo la actividad enzimática.

D) Desconchado:

• Desconchado: separación de las conchas y vianda de los bivalvos, de manera manual.

E) Envasado:

• Empacado: relleno manual de la materia prima base en los recipientes.

• Añadido del líquido de cobertura o de las distintas elaboraciones junto con las que se presenten.

• Cierre de recipientes.

• Lavado y secado de envases.

• Esterilización en autoclave.

• Enfriamiento.

• Opcionalmente, nuevo lavado y secado.

• Etiquetado o estuchado.

5.1. Prácticas autorizadas.

Como norma general se utilizará producto en fresco. Se permitirá el uso de producto congelado de aquellas especies estacionales de túnidos y cefalópodos que hayan sido objeto de desembarco en fresco en un puerto situado dentro de un radio de menos de 250 kilómetros de la empresa artesana para garantizar el suministro de producto necesario para el mantenimiento de la producción artesanal.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son consideradas prácticas prohibidas en la elaboración de las conservas artesanas de pescados y mariscos, a los efectos de esta norma técnica, las siguientes:

• La adquisición tanto de materia prima base como de otras materias primas congeladas, con la excepción de las especies para las que esta práctica está permitida de acuerdo con el apartado 5.1 de esta norma.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

• En las conservas no se admitirá el uso de salsas o presentaciones del producto que no sean elaboradas en el propio taller.

• La utilización de aditivos.

• En el caso de utilizar conservas vegetales, solo se permitirán, en estas conservas, los aditivos autorizados en la Norma técnica de conservas vegetales artesanas.

• La utilización de aceites vegetales diferentes del aceite de oliva.

• El uso de vinagre concentrado o ácido acético de origen químico.

• No se permitirá el mecanizado de las siguientes etapas del proceso de elaboración de las conservas reguladas por esta norma técnica: eviscerado, descabezado, lavado, desguazado, corte en trozos, acondicionamiento, desbisado, desconchado y empacado.

5.3. Posibilidades de mecanización.

Se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo para la elaboración las conservas: añadido de líquido de cobertura, cierre de recipientes, esterilización en autoclave y etiquetado/estuchado, 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.

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, de la calidad alimentaria de Galicia, y en el artículo 3 del Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa, de acuerdo con la definición que de estas se recoge en el dicho artículo 3 del citado decreto.

Alternativamente, de no cumplirse está condición, también podrán tener la condición de artesanales las empresas cuya producción de conservas no supere el valor de 750.000 euros anuales por cada persona acreditada como artesana con la que cuente la empresa. Para este cálculo se podrán contabilizar un máximo de 4 personas artesanas. De este modo, la facturación máxima por estos productos será de 3.000.000 euros anuales para poder considerar la empresa como artesana.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

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.

De acuerdo con lo anterior, las conservas objeto de esta norma se presentarán en envases de vidrio, hoja de lata o aluminio.

8. Trazabilidad y registros.

Todas las empresas elaboradoras de conservas de pescados y mariscos 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 pertenece.

Dispondrán de fichas de elaboración de cada producto.

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

9. Control.

En primera instancia, los controles de calidad y la 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: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

El control oficial lo realizará la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria (Agacal) 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.

10. Flexibilización de los requisitos de higiene.

Con el fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas productoras que afecta a esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, serán de aplicación 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 idóneas y viables para facilitar el cumplimiento de las obligaciones de los operadores en relación con los requisitos en materia de higiene alimentaria.

11. 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.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28

• Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

• Real decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

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

• Orden de 15 de octubre de 1985, por la que se aprueba la Norma de calidad para los mejillones cocidos y congelados.

• Orden de 15 de octubre de 1985, por la que se aprueba la Norma de calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva.

• Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, se modifican los reglamentos (CE) nº 1184/2006 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo y se deroga el Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo.

• Reglamento (CEE) nº 2136/89 del Consejo, de 21 de junio de 1989, por el que se establecen normas comunes de comercialización para las conservas de sardinas.

• Reglamento (CEE) nº 1536/92 del Consejo, de 9 de junio de 1992, por el que se aprueban normas comunes de comercialización para las conservas de atún y de bonito.

• Reglamento (CE) nº 2406/96 del Consejo, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

CVE-DOG: rq7qti11-ppx2-uhg3-dzd1-10ajnfedzm28