

### III. OUTRAS DISPOSICIÓNS

#### CONSELLERÍA DO MAR

*ORDE do 13 de xuño de 2025 pola que se aproba a norma técnica das conservas artesás de peixes e mariscos.*

A Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia, ten, entre os seus obxectivos o de fomentar, potenciar e garantir a produción e a comercialización de alimentos de calidade diferenciada na Comunidade Autónoma de Galicia, así como favorecer o acceso de toda a poboación a estes produtos.

A demanda dos produtos diferenciados e exclusivos que ofrece a artesanía alimentaria, debido ao seu carácter local e artesanal, móstrase útil como motor de desenvolvemento das economías rurais, ao propiciar a instalación de pequenas industrias e explotacións agrarias, o cal contribúe ao asentamento da súa poboación. Deste xeito, a produción artesanal alimentaria constitúe unha actividade de suma importancia para a Comunidade Autónoma de Galicia, polo que, no capítulo V do título III da devandita Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, dentro das disposicións relativas á calidade alimentaria diferenciada, se regula a artesanía alimentaria de cara a conservar, protexer e regular aqueles métodos de produción artesanais realizados por pequenas empresas ou explotacións agrarias nas que a intervención persoal de quen exerce a súa titularidade é relevante no proceso produtivo.

Neste sentido, a Comunidade Autónoma de Galicia apostou decididamente pola produción artesanal coa aprobación do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, cuxas disposicións se manteñen en vigor ao establecer a Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, na súa disposición derradeira terceira, que as remisións regulamentarias establecidas no seu capítulo V do título III se consideran feitas ao Decreto 174/2019, do 19 de decembro, ou á norma que o substitúa.

Tanto a Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, como o Decreto 174/2019, do 19 de decembro, establecen que os produtos artesanais se deberán elaborar de acordo coas condicións previstas na norma técnica que, para cada produto ou grupo de produtos, se deberá aprobar mediante unha orde da persoa titular da consellería competente segundo a natureza do produto. As ditas normas técnicas recollerán, en todo caso, a elaboración tradicional e a senlleira presentación, que outorgan ao produto unha calidade diferencial, así como outros requisitos que se recollen no número 2 do artigo 6 do citado decreto.



Por outra parte, de acordo co establecido na disposición derradeira terceira do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, as previsións recollidas nel relativas ás actividades artesanais alimentarias producirán efectos conforme se vaian aprobando e publicando as normas técnicas de cada produto ou grupo de produtos. Despois da aprobación dun primeiro grupo de normas técnicas da artesanía alimentaria mediante a Orde do 16 de febreiro de 2022 pola que se aproban diversas normas técnicas e os distintivos identificadores da artesanía alimentaria, procede, dada a súa importancia e tradición na nosa Comunidade Autónoma, a aprobación da norma técnica das conservas artesanais de peixe e mariscos, o que permitirá inscribir no Rexistro da Artesanía Alimentaria ás empresas que se dediquen ás actividades ás que se refire esta norma técnica.

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

En consecuencia, oído o sector interesado, de acordo co previsto na Lei 1/1983, do 22 de febreiro, de normas reguladoras da Xunta e da súa Presidencia, e no Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria,

#### DISPOÑO:

##### Artigo 1. *Obxecto*

Esta orde ten por obxecto aprobar a norma técnica das conservas artesás de peixes e mariscos, actividade artesanal alimentaria para a elaboración de produtos ou grupo de produtos dos recollidos no anexo I do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

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

Conforme o establecido no artigo 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia, e no artigo 6 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, apróbase a seguinte norma técnica de produción artesá



correspondente á elaboración artesanal dos seguintes produtos e grupo de produtos dos recollidos no anexo I do citado decreto:

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

### 3.1. Conservas.

A dita norma técnica figura como anexo desta orde.

Disposición derradeira primeira. *Facultade de desenvolvemento*

Facúltase a persoa titular da Dirección Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica para ditar as instrucións que sexan necesarias para a aplicación desta orde.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor*

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

Santiago de Compostela, 13 de xuño de 2025

Marta Villaverde Acuña  
Conselleira do Mar

## ANEXO

### Norma técnica das conservas artesanais de peixes e mariscos

#### 1. Antecedentes e xeneralidades.

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

#### 2. Ámbito de aplicación.

Esta norma establece a regulación básica para a elaboración das conservas e semiconservas artesanais de peixes e mariscos.



En consonancia co establecido no artigo 6.2 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, cando para a materia prima base exista unha Denominación de Orixe Protexida (DOP) ou Indicación Xeográfica Protexida (IXP) a dita materia prima base deberá estar certificada baixo a correspondente figura de protección.

### 3. Definicións.

As definicións aplicables para os efectos desta norma son as seguintes:

- **Materia prima base:** son os produtos de orixe pesqueira e acuícola mariña e continental: bivalvos, cefalópodos, crustáceos, equinodermos, gasterópodos, antozoos e peixes que non foron sometidos a transformación.

- **Produtos en conserva:** son os que, con ou sen adición doutras substancias alimenticias autorizadas, se introduciron en envases pechados hermeticamente e foron tratados posteriormente por procedementos físicos apropiados, de tal forma que se asegurou a súa conservación como produto non perecedeiro.

- **Produto conxelado:** produto sometido a un proceso mediante o cal a temperatura do alimento acada valores de temperatura iguais ou inferiores a -18 °C.

- **Produtos en semiconserva:** produtos con ou sen adición doutras substancias alimenticias autorizadas, que se estabilizaron mediante un tratamento apropiado para un tempo limitado e se manteñen en recipientes impermeables á auga a presión normal.

- **Especie estacional:** son aquelas especies de peixes e mariscos cuxa presenza no mercado non é constante no tempo por capturarse en tempadas de pesca dunha duración limitada, ou por estar sometidas a plans de xestión, vedas ou outras ferramentas de xestión do recurso da administración responsable, que garanta a súa sustentabilidade.

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



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

#### 4. Materias primas autorizadas.

A materia prima base deberá estar constituída por produto san e limpo e ser adecuado para a súa transformación.

Nos produtos da pesca nos que exista a categoría extra, deberán ser desta categoría.

Con carácter xeral, ademais da materia prima base, poderanse empregar os seguintes ingredientes:

- Auga.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Viño e produtos vitivinícolas aromatizados.
- Cervexa.
- Vinagres.
- Azucres.
- Especies ou condimentos aromáticos.
- Outros produtos de orixe vexetal (incluídas as conservas vexetais).
- Derivados de leguminosas.
- Ovos e derivados.
- Leite e derivados lácteos.
- Tinta de cefalópodos.



Cando a materia prima base se presente cun líquido de cobertura, poderanse distinguir as seguintes elaboracións:

- Ao natural, en auga ou salmoira.
- En aceite de oliva
- En auga de mar depurada.

Atendendo ás formas de preparación, as conservas poderán presentarse de acordo con diferentes elaboracións, como:

- Na súa tinta.
- En allada.
- Ao allo.
- En manteiga.
- En escabeche ou en escabeche branco.
- Con outras salsas, como: salsa de vieira, salsa mariñeira, á galega (con ou sen picante), salsa de tomate, salsa picante, salsa biscaíña, entre outras.

#### 5. Proceso de elaboración.

Na elaboración das conservas artesás de peixes e mariscos desenvolveranse todas ou algunhas das seguintes etapas:

- Operacións preliminares:

##### A) Manipulación inicial da materia prima base:

- Eviscerado: limpeza manual da peza, da que se extraen vísceras ou partes non comestibles.
- Descabezado: corte manual da cabeza e, se é o caso, da cola do peixe.
- Lavado: aplicación manual de auga para limpeza de restos de tecidos.



- Despezado: separación manual de diversas partes do peixe, seguindo criterios anatómicos, co obxecto de obter diferentes pezas.

- Corte manual en anacos.

- Outras operacións para a limpeza, preparado e clasificación das materias primas para posteriores procesos.

B) Manipulación posterior da materia prima base:

Previa ao tratamento térmico:

- Pelado: despois do lavado, procédese ao pelado ou escamado, no caso de anchoas e outras pezas, someténdoo a un lavado de auga quente baixo duchas a certa presión, e seguida de duchas de auga fría.

- Acondicionamento: proceso posterior ao despezado e pelado do produto, que consiste, no caso dos peixes, na eliminación, á man, de restos de membranas, tecidos graxos e ósos das branquias, restos de espiñas e outras partes.

Previa ao empaque no envase:

- Desbisado: consiste en sacarlle de xeito manual ao bivalvo as fibras de biso que sobresaian entre as valvas.

- Operacións fundamentais:

C) Tratamentos térmicos previos á elaboración da conserva:

- Cocción: tratamento do produto a temperaturas variables que dependerá do tamaño das pezas e da súa composición para un correcto tratamento.

- Apertura térmica: consiste en someter os moluscos bivalvos dentro da cuncha a calquera forma de tratamento térmico, por exemplo mediante vapor, auga quente ou calor seca, durante un breve período de tempo a fin de facilitar co extracción rápida da vianda.

- Fritura: proceso culinario que consiste en introducir un alimento en aceite de oliva, en presenza de aire, e mantelo durante un determinado período de tempo.



- Deshidratado ao vapor: proceso de conservación que consiste en someter o produto en aire quente a baixa temperatura durante unha duración determinada para extraer a auga, impedindo a actividade microbiana e reducindo a actividade encimática.

D) Descunchado:

- Descunchado: separación das cunchas e vianda dos bivalvos, de xeito manual.

E) Envasado:

- Empacado: recheo manual da materia prima base nos recipientes.
- Engadido do líquido de cobertura ou das distintas elaboracións xunto coas que se presenten.

- Peche de recipientes.

- Lavado e secado de envases.

- Esterilización en autoclave.

- Arrefriamento.

- Opcionalmente, novo lavado e secado.

- Etiquetado ou estuchado.

5.1. Prácticas autorizadas.

Como norma xeral empregarase produto en fresco. Permitirase o uso de produto conxelado daquelas especies estacionais de túnidos e cefalópodos que teñan sido obxecto de desembarco en fresco nun porto situado dentro dun raio de menos de 250 quilómetros da empresa artesá para garantir a subministración de produto necesario para o mantemento da produción artesanal.

5.2. Prácticas prohibidas.

Son consideradas prácticas prohibidas na elaboración das conservas artesás de peixes e mariscos, para os efectos desta norma técnica, as seguintes:

- A adquisición tanto de materia prima base como doutras materias primas conxeladas, coa excepción das especies para as que esta práctica está permitida de acordo co punto 5.1 desta norma.





- Nas conservas non se admitirá o uso de salsas ou presentacións do produto que non sexan elaboradas no propio obradoiro.
- A utilización de aditivos.
- No caso de utilizar conservas vexetais, só se permitirán, nestas conservas, os aditivos autorizados na Norma técnica de conservas vexetais artesás.
- A utilización de aceites vexetais diferentes do aceite de oliva.
- O uso de vinagre concentrado ou ácido acético de orixe química.
- Non se permitirá o mecanizado das seguintes etapas do proceso de elaboración das conservas reguladas por esta norma técnica: eviscerado, descabezado, lavado, despezado, corte en anacos, acondicionamento, desbisado, descunchado e empacado.

### 5.3. Posibilidades de mecanización.

Permitirase a mecanización parcial de certas etapas do proceso produtivo para a elaboración as conservas: engadido de líquido de cobertura, peche de recipientes, esterilización en autoclave e etiquetado/estuchado, sempre e cando este se leve a cabo mediante operacións de procesado descontínuas, intermitentes ou por cargas que requiran a intervención expresa do artesán ou artesá.

### 6. Límite máximo de produción artesanal.

Para ter a condición de produción artesanal e cumprir coa limitación do volume de produción inherente á definición que para este tipo de producións se recolle no artigo 36 da Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia, e no artigo 3 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria, a empresa artesanal deberá ter a condición de microempresa, de acordo coa definición que destas se recolle no dito artigo 3 do citado decreto.

Alternativamente, de non cumprirse esa condición, tamén poderán ter a condición de artesanais as empresas cuxa produción de conservas non supere o valor de 750.000 euros anuais por cada persoa acreditada como artesá coa que conte a empresa. Para este cálculo poderanse contabilizar un máximo de 4 persoas artesás. Deste xeito, a facturación máxima por estes produtos será de 3.000.000 euros anuais para poder considerar a empresa como artesá.



## 7. Presentación e envases.

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

De acordo co anterior, as conservas obxecto desta norma presentaranse en envases de vidro, folla de lata ou aluminio.

## 8. Rastrexabilidade e rexistros.

Todas as empresas elaboradoras de conservas de peixes e mariscos artesás, deberán dispoñer de documentos coa descrición detallada do proceso de elaboración que seguen para cada tipo de produto.

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

Disporán de fichas de elaboración de cada produto.

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

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

## 9. Control.

En primeira instancia, os controis de calidade e a rastrexabilidade do produto serán responsabilidade da empresa artesá, que deberá contar cun sistema de autocontrol que permita asegurar, en calquera etapa do proceso produtivo, tanto a rastrexabilidade do produto como o cumprimento das especificacións desta norma técnica.



O control oficial realizarao a Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal) no caso de persoas operadoras da Comunidade Autónoma de Galicia e, para o resto, realizarase a través de entidades independentes acreditadas, tal como se dispón no artigo 25 do Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.

Estes controis entran no ámbito de aplicación do Regulamento (UE) nº 2017/625, relativo ao control oficial, e efectuaranse de acordo cos procedementos establecidos pola autoridade competente.

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

#### 10. Flexibilización dos requisitos de hixiene.

Co fin de flexibilizar os requisitos exixibles pola normativa de hixiene mediante adaptacións e concesión de determinadas excepcións ás empresas produtoras que afecta esta norma, sen menoscabo, en todo caso, da garantía da seguridade alimentaria, serán de aplicación as disposicións que se recollen no Real decreto 1086/2020, do 9 de decembro, polo que se regulan e flexibilizan determinadas condicións de aplicación das disposicións da Unión Europea en materia de hixiene da produción e comercialización dos produtos alimenticios e se regulan actividades excluídas do seu ámbito de aplicación.

Por outra parte, de acordo coa normativa europea relativa á hixiene dos alimentos, poderán aplicarse guías de prácticas correctas de hixiene e para a aplicación dos principios do sistema APPCC. Estas guías serán elaboradas polos sectores alimentarios que correspondan tendo en conta os códigos de prácticas pertinentes do *Codex Alimentarius* e poderán contar na súa redacción coa colaboración das autoridades competentes. Estas guías deberán ser idóneas e viables para facilitar o cumprimento das obrigas dos operadores en relación cos requisitos en materia de hixiene alimentaria.

#### 11. Lexislación de referencia.

- Lei 1/2024, do 11 de xaneiro, da calidade alimentaria de Galicia.
- Decreto 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria.



- Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.
- Real decreto 1521/1984, do 1 de agosto, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria dos establecementos e produtos da pesca e acuicultura con destino ao consumo humano.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.
- Orde do 15 de outubro de 1985, pola que se aproba a Norma de calidade para os mexillóns cocidos e conxelados.
- Orde do 15 de outubro de 1985, pola que se aproba a Norma de calidade para o mexillón, ameixa e berberecho en conserva.
- Regulamento (UE) nº 1379/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 11 de decembro de 2013, polo que se establece a organización común de mercados no sector dos produtos da pesca e da acuicultura, se modifican os regulamentos (CE) nº 1184/2006 e (CE) nº 1224/2009 do Consello e se derroga o Regulamento (CE) nº 104/2000 do Consello.
- Regulamento (CEE) nº 2136/89 do Consello, do 21 de xuño de 1989, polo que se establecen normas comúns de comercialización para as conservas de sardiñas.
- Regulamento (CEE) nº 1536/92 do Consello, do 9 de xuño de 1992, polo que se aproban normas comúns de comercialización para as conservas de atún e de bonito.
- Regulamento (CE) nº 2406/96 do Consello, do 26 de novembro de 1996, polo que se establecen normas comúns de comercialización para determinados produtos pesqueiros.

