



**DECRETO ### /2016, do #### de ##### de 2016, POLO QUE SE REGULA  
A ARTESANÍA ALIMENTARIA.**

O Estatuto de Autonomía de Galicia, no seu artigo 27.17, atribúe a esta Comunidade Autónoma a competencia exclusiva en materia de artesanía.

A Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, constitúe o marco legal actual da artesanía alimentaria en Galicia de acordo co recollido na súa disposición derradeira segunda, que deixou este sector á marxe do establecido con carácter xeral pola Lei 1/1992, do 11 de marzo, reguladora da artesanía de Galicia. Posteriormente esta lei foi puntualmente modificada a través da Lei 1/2010, do 11 de febreiro, de modificación de diversas leis de Galicia para a súa adaptación á Directiva 2006/123/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 12 de decembro de 2006, relativa aos servizos no mercado interior.

Coa regulación da artesanía alimentaria preténdese recoñecer e fomentar os valores económicos, culturais e sociais que esta representa para Galicia; preservar e conservar as pequenas empresas familiares que elaboran produtos alimentarios así como estimular o seu establecemento.

Galicia conta cunha gran tradición na elaboración de produtos alimentarios artesanais, que forman parte da súa cultura popular e que gozan dun alto aprecio entre os consumidores, mesmo fóra do país. A elaboración destes produtos ten contribuído non só a engrandecer a riqueza cultural de Galicia senón á creación dunha economía básica para moitas familias do medio rural e tamén do litoral.

O fenómeno da globalización é moi patente neste sector, o que implica unha cada vez maior uniformidade na produción de alimentos. Por iso é obriga da Administración galega establecer medidas para a conservación da nosa tradición alimentaria e a súa protección fronte á estandarización imposta pola gran industria. O feito de que esta tradición estea sustentada no coñecemento de artesáns e artesás que residen



maioritariamente no medio rural, fai aínda máis urxente a adopción de medidas orientadas a manter o dito patrimonio alimentario.

Por iso, a regulación da artesanía alimentaria debe contemplar a súa vinculación á produción de materias primas de calidade, a estruturas produtivas familiares, ao medio rural e litoral e á súa tradición e cultura, á calidade dos produtos e á protección do medio natural, entre outros factores específicos.

Para o logro dos obxectivos de ordenación e promoción do sector artesán que persigue a lei galega, é preciso desenvolver as distintas figuras e conceptos que nela se recollen, o cal é obxecto deste decreto, que incorpora ademais a relación inicial de actividades artesanais alimentarias. Este texto pretende ser o instrumento básico que constitúa o marco de delimitación indispensable para a aplicación de políticas de fomento e protección da actividade artesanal.

Regula tamén este decreto, no marco establecido pola citada Lei 2/2005, do 18 de febreiro, o Rexistro da Artesanía Alimentaria, adscrito á consellería competente en materia de agricultura, no que se inscribirán as empresas artesanais alimentarias. Este rexistro permitirá coñecer con exactitude a dimensión deste recurso social, xestionalo e calcular o alcance da acción administrativa, de xeito que o esforzo da Administración beneficie ás persoas profesionais do sector.

Concrétanse igualmente neste decreto as condicións para a obtención da carta de artesán alimentaria/o, os requisitos para ser considerada unha empresa como artesanal, así como a utilización na etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos, dos termos “artesán”, “artesán da casa” ou “artesán caseiro” e “artesán de montaña”, este último de xeito coherente coa regulación que fixo a Unión Europea a través do Regulamento Delegado (UE) nº 665/2014 da Comisión, do 11 de marzo de 2014, que completa o Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello no que atinxe ás condicións de utilización do termo de calidade facultativo "produto de montaña".

As empresas artesanais alimentarias quedan caracterizadas como microempresas autónomas, de acordo coas definicións que destas se fai na normativa da Unión Europea. Ademais inclúense dentro da consideración de empresas artesanais as



explotacións agrarias que comercializan, sempre en venda directa ao consumidor final ou no mercado local cun único intermediario, os produtos transformados da propia explotación, que terán a consideración de produtos artesanais caseiros ou produtos caseiros. Preténdese con isto que os termos “caseiro” ou “da casa” respondan ao que o consumidor entende habitualmente como tales, isto é, os produtos obtidos polo produtor na súa explotación cunha intervención persoal en todo o ciclo dende a produción primaria ata a súa comercialización, incluíndo un proceso de transformación de maior ou menor complexidade. Para garantir un mínimo de profesionalización, estas explotacións deben ter a consideración de explotacións agrarias prioritarias, conforme ao establecido na Lei 19/1995, do 4 de xullo, de modernización das explotacións agrarias.

Por outra parte, a lexislación europea sobre requisitos hixiénico-sanitarios dos alimentos, agrupada no comunmente denominado “paquete de hixiene”, establece a posibilidade de flexibilizar as normas a aplicar nas pequenas empresas, sen que esta flexibilización poida poñer en perigo o dereito da cidadanía a adquirir produtos seguros. A definición que se fai neste decreto das empresas artesanais permitirá que se lles poidan aplicar estes criterios de flexibilización, sen menoscabo da súa calidade hixiénica, ao seren empresas que, polo seu pequeno tamaño, poden ter un axeitado control dos procesos, cuestión que é máis evidente no caso dos produtos caseiros, na medida na que quen é titular da explotación agraria controla persoalmente todas as fases da produción do alimento que, ademais, se comercializa no mercado de proximidade.

Ademais, o Consello Galego da Artesanía Alimentaria servirá como punto de enlace entre a Administración galega e o sector profesional, co fin de propiciar a colaboración necesaria para que a regulación que se realiza atope o debido cumprimento e acade os obxectivos perseguidos.

Por outra parte, esta regulación vai dar unha resposta máis adecuada ao momento actual aos elaboradores de produtos lácteos a base de leite cru de vaca contemplados no Decreto 125/1995, do 10 de maio, polo que se regula a elaboración de produtos lácteos a base de leite cru de vaca, considerados como produtos tradicionais e se crea o Rexistro de Explotacións Agrarias Elaboradoras de Produtos Lácteos Tradicionais, polo que



neste decreto procédese a derogar esa regulación, contemplándose así mesmo un réxime transitorio para as explotacións que figuran no citado rexistro.

Por último sinalar que, aínda que a disposición transitoria segunda da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, prevía que as persoas artesás e os talleres artesanais con actividades relacionadas coa produción alimentaria inscritas, na data de entrada en vigor da citada lei, nas seccións II e III do Rexistro Xeral de Artesanía de Galicia, se inscribirían de oficio no Rexistro da Artesanía Alimentaria regulado neste decreto, dado que na actualidade non existe ningunha persoa nin taller inscritos nesas seccións do citado rexistro con actividade relacionada coa produción alimentaria, non é preciso contemplar dita inscrición de oficio nin un réxime transitorio de adaptación a esta nova regulación.

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 Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello do 22 de xuño, modificada pola Directiva 98/48/CE do 20 de xullo, así como no Real Decreto 1337/1999, do 31 de xullo que incorpora estas directivas ao ordenamento xurídico español.

Na tramitación desta disposición emitiu ditame o Consello Agrario Galego, consonte co previsto na Lei 1/2006, do 5 de xuño.

Na súa virtude, por iniciativa **da conselleira do Medio Rural** e da conselleira do mar, por proposta do Vicepresidente e conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza, e en virtude das competencias que á Comunidade Autónoma se lle atribúen no artigo 30.I.4 do Estatuto de Autonomía de Galicia, e no uso das facultades que me confiren os artigos 26 e 37 da Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa presidencia, **de conformidade co ditame do/oído o Consello Consultivo de Galicia,** logo da deliberación do Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día ### de ##### de dous mil dezaseis,

**DISPOÑO:**

## CAPITULO I

### Disposicións xerais

#### Artigo 1. *Obxecto*

É obxecto do presente decreto a regulación e fomento da artesanía alimentaria na Comunidade Autónoma de Galicia, dentro do marco establecido no capítulo III do Título III da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

#### Artigo 2. *Fins*

Coa regulación da artesanía alimentaria preténdense acadar os seguintes fins:

- a) Promover e protexer as pequenas producións e elaboracións tradicionais artesás de alimentos de alta calidade que contribúen á conservación da cultura alimentaria galega así como á difusión desta.
- b) A diversificación económica das explotacións agrarias e o incremento do valor engadido das producións locais, co fin de mellorar as rendas percibidas e fixar poboación no medio rural -especialmente nas áreas de montaña- e no litoral.
- c) Fomentar métodos tradicionais de elaboración, baseados na práctica do bo facer artesán e desenvolver unha gama de produtos diferenciados de calidade.
- d) Potenciar circuítos curtos de comercialización que permitan o contacto directo entre as persoas produtoras e as consumidoras.

#### Artigo 3. *Ámbito de aplicación*

O presente decreto é de aplicación á produción e elaboración con destino ao mercado de alimentos artesanais, tanto de orixe agraria como da pesca, do marisqueo ou da acuicultura.

#### Artigo 4. *Definicións*

Para os efectos de aplicación deste decreto, e conforme ao establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, defínense os seguintes termos:

a) Artesanía alimentaria: é a actividade de elaboración, manipulación e transformación de produtos alimentarios que, cumprindo os requisitos que establece a normativa vixente, están suxeitos a unhas condicións durante todo o seu proceso produtivo que, sendo respectuosas co ambiente, lle garantan ás persoas consumidoras un produto final individualizado, seguro desde o punto de vista hixiénico-sanitario, de calidade e con características diferenciais, obtido grazas ás pequenas producións controladas pola intervención persoal da artesá ou artesán.

Para que unha actividade sexa recoñecida como artesanal, esta deberá estar incluída na relación de actividades artesanais alimentarias que se recolle no anexo I deste decreto.

b) Artesá/n alimentaria/o: é a persoa que realiza algunha das actividades relacionadas no anexo I deste decreto e que obtivese a correspondente Carta de artesá/n, regulada no artigo 7.

c) Empresas artesanais alimentarias: son as persoas físicas ou xurídicas que, estando inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria, realizan unha actividade artesanal alimentaria das que figuran no anexo I deste decreto.

As empresas artesanais alimentarias deben cumprir as seguintes condicións:

1º Os seus procesos de elaboración deberán ser manuais, admitíndose non obstante un certo grao de mecanización en operacións parciais e, en todo caso, deberase orixinar un produto final individualizado.

2º A responsabilidade e a dirección do proceso de produción deberán recaer nunha persoa artesá alimentaria, quen tomará parte directa e persoal na execución do traballo.

3º Cumpríranse ademais os requisitos que se recollen no artigo 8 deste decreto.

d) Produtos artesanais: son aqueles que, elaborados por empresas artesanais, se obtivesen de acordo cos procesos de elaboración que para cada actividade se aproben na Norma técnica correspondente. As ditas normas respectarán, en todo caso, os principios xerais que se recollen no artigo 6 deste decreto.

e) Produtos artesanais caseiros ou produtos artesanais da casa: son aqueles produtos artesanais obtidos por empresas artesanais que utilicen como base fundamental as materias primas procedentes dunha explotación agraria cuxa titularidade recaia na mesma persoa física ou xurídica que a da empresa artesanal. A este respecto, enténdese que as materias primas que constitúen a base fundamental dun alimento son os ingredientes principais ou caracterizantes deste, os cales deben proceder exclusivamente da explotación.

f) Produtos artesanais de montaña: son os produtos artesanais elaborados por empresas radicadas en zonas cualificadas como "de montaña" de acordo co establecido no artigo 18.1 do Regulamento (CE) 1257/1999, e que utilicen na súa elaboración materias primas procedentes desas zonas. Estes produtos cumprirán ademais as especificacións que se establecen nos artigos 1 a 5 do Regulamento delegado (UE) nº 665/2014 da Comisión do 11 de marzo, que completa o Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello no que atinxe ás condicións de uso do termo de calidade facultativo "produto de montaña".

g) Microempresa: de acordo co establecido na Recomendación 2003/361/CE da Comisión, do 6 de maio de 2003, sobre a definición de microempresas, pequenas e medianas empresas, unha microempresa é unha empresa que ocupa a menos de 10 persoas (UTA) e cuxo volume de negocios anual ou cuxo balance xeral anual non supera os 2 millóns de euros.

h) Empresa autónoma: de acordo coa Recomendación 2003/361/CE citada no parágrafo anterior, é a empresa que cumpre as seguintes condicións:

1º Non posúe unha participación igual ou superior ao 25 % doutra empresa.



2º Non ten un 25 % ou máis controlado por unha empresa ou un organismo público, ou conxuntamente por varias empresas vinculadas ou organismos públicos. Non obstante, unha empresa pode recibir a cualificación de autónoma aínda que se acade ou supere este límite, cando estean presentes determinadas categoría de inversores, como os que realizan unha actividade regular de investimento en capital risco.

3º Non ten contas consolidadas e non figura nas contas dunha empresa que teña contas consolidadas, e non é, polo tanto, unha empresa vinculada.

i) Unidades de Traballo Anual (UTA): Termo utilizado para o cómputo dos efectivos da empresa. Correspóndese co número de persoas que traballan na empresa ou por conta da empresa a tempo completo durante todo o ano. O traballo a tempo parcial ou estacional constituirá a fracción correspondente de UTA. Non se contabilizan nin os aprendices ou alumnos de formación profesional nin a duración dos permisos de maternidade. No caso particular do traballo na explotación agraria, por orde da consellería competente en materia de agricultura poderanse establecer normas específicas para o cómputo das UTA da explotación.

j) Explotación agraria: conxunto de bens e dereitos organizados economicamente pola persoa que ostenta a súa titularidade no exercicio da actividade agraria primordialmente con fins de mercado, e que constitúe en si mesma unha unidade técnico - económica.

k) Titular da explotación: a persoa física ou xurídica que exerce a actividade agraria organizando os bens e dereitos integrantes da explotación con criterios empresariais e asumindo os riscos e as responsabilidades civil, social e fiscal que poidan derivar da xestión da explotación.

## CAPÍTULO II

### **Actividades artesanais e requisitos da produción artesá e das empresas artesanais**

#### *Artigo 5. Actividades artesanais alimentarias*



A relación inicial de actividades artesanais alimentarias é a que figura no anexo I deste decreto. As inclusións e exclusións posteriores serán aprobadas mediante orde da persoa titular da consellería competente en materia de agricultura. No caso de inclusións ou exclusións relativas a actividades artesanais vinculadas a produtos alimentarios procedentes da pesca, a acuicultura ou o marisqueo, dita aprobación será logo da proposta da persoa titular da consellería con competencias nestas materias, de non coincidir coa que as tivese en materia de agricultura.

#### *Artigo 6. Principios xerais da produción artesanal*

1. Segundo o establecido na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, os produtos artesanais elaboraranse de acordo coa Norma técnica que para cada produto ou grupo de produtos sexa aprobada pola consellería competente verbo da natureza do produto, agrario ou pesqueiro.

2. As normas recollidas na alínea anterior contemplarán, en todo caso, a elaboración tradicional e a senlleira presentación, que outorgan ao produto final unha calidade diferencial, polo que respectarán os seguintes principios:

a) Nos produtos nos que exista algunha denominación xeográfica de calidade coa que puidesen confundirse pola súa similitude, a Norma técnica aplicable esixirá que estes produtos estean acollidos á correspondente denominación.

b) Deberanse utilizar materias primas seleccionadas, mediante os controis de calidade que demanden a natureza daquelas e en función das condicións de almacenamento, transporte e recepción, sen prexuízo do cumprimento das demais normas de control establecidas na normativa vixente.

c) Todos os procesos de elaboración de produtos artesanais deberán ser realizados conforme á práctica do bo facer artesán, consonte coa norma técnica que se aprobe para cada tipo de produto.



- d) Por razóns de seguridade alimentaria, de mellora da calidade ou de mellora das condicións laborais, poderá admitirse o emprego de medios mecánicos para determinadas fases do proceso de elaboración.
- e) Non se poderán utilizar potenciadores do sabor, colorantes ou saborizantes artificiais, nin graxas trans (hidroxenadas artificialmente) ou graxas procedentes da palma ou o coco. En xeral, non se poderán utilizar aditivos e coadxuvantes artificiais, agás aqueles que tecnoloxicamente sexan imprescindibles na elaboración do produto, nas cantidades que se indiquen na Norma técnica correspondente.
- f) Con carácter xeral, non se poderán utilizar produtos semielaborados, agás en casos excepcionais que se xustificarán na Norma técnica correspondente.
- g) Para garantir a intervención persoal da/o artesá/n no proceso, non se admitirán reetiquetaxes nin razóns sociais de intervenientes no circuío comercial que non sexan as da empresa artesanal elaboradora do produto, nin se admitirá a utilización de marcas que non sexan dela.

*Artigo 7. Requisitos a cumprir polas artesás e artesáns. Carta de artesá/n*

As persoas físicas que desexen obter a condición de artesá/n alimentaria/o deberán cumprir os seguintes requisitos:

- a) Exercer a súa actividade artesanal alimentaria nunha empresa inscrita, ou en trámite de inscrición, no Rexistro da Artesanía Alimentaria.
- b) Intervir persoal e directamente nos procesos de produción e/ou elaboración dos produtos aos que se refire este decreto.
- c) Xustificar un mínimo de tres anos de experiencia na actividade de produción e/ou elaboración de alimentos correspondente de entre as distintas categorías establecidas no anexo I deste decreto en empresas que adecúen o seu funcionamento aos principios da produción artesá. Esta experiencia poderá reducirse a un ano se se completa con cursos de formación directamente relacionados coa materia segundo apreciación da consellería competente verbo da natureza do produto e con duración igual ou superior a 250 horas.

Artigo 8. Requisitos das empresas artesanais alimentarias.

1. Sen prexuízo do establecido no artigo 9 para as explotacións agrarias elaboradoras de produtos artesanais caseiros, as empresas artesanais alimentarias deberán cumprir o establecido na letra c) do artigo 4, e ademais deberán ter a condición de microempresas autónomas, de acordo coas definicións que se recollen nas letras g) e h) do dito artigo.

2. Igualmente poderán obter a condición de empresas artesanais alimentarias as sociedades mercantís que non cumpran a condición de microempresas cando a súa maioría social e de capital estea en mans de persoas artesás ou dos seus familiares ata o segundo grao de consanguinidade ou afinidade que traballen no establecemento artesanal. Neste suposto as persoas artesás deberán, ademais, representar cando menos o 50% da man de obra. O número de persoas empregadas para o computo da man de obra corresponderase co número de UTA, de acordo coa definición recollida no artigo 4.

3. Poderán ter a condición de empresas artesanais alimentarias as que realicen a súa actividade de xeito periódico por ser industrias de temporada, pero non poderán ter esa condición as que exerzan a súa actividade de xeito ocasional ou esporádico.

4. As instalacións e os establecementos artesanais alimentarios deberán estar previamente inscritos no Rexistro de Industrias Agrarias integrado no Rexistro Industrial de Galicia. Ademais, as empresas artesanais deberán estar inscritas no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos ou, no caso das empresas elaboradoras de produtos artesanais caseiros, no Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos (REGASA), sen prexuízo doutras obrigas que, en función da actividade desenvolvida, sexa preciso cumprir.

5. A persoa titular da empresa artesanal alimentaria deberá comprometerse formalmente perante a consellería competente en materia de agricultura ao cumprimento das condicións establecidas neste decreto. En particular, deberá someterse aos controis aos que se refire o capítulo IV e estará obrigada a colaborar no seu desenvolvemento así como a abonar ao Ingacal os custos derivados dos controis que realice de acordo coas tarifas que se establezan. Así mesmo queda obrigada a satisfacer as taxas que se



establezan para a inscrición no Rexistro da Artesanía Alimentaria e para a súa renovación.

*Artigo 9. Requisitos das explotacións agrarias produtoras de produtos artesanais caseiros*

1. Os produtos artesanais caseiros só poderán ser producidos e elaborados por explotacións agrarias que cumpran os requisitos esixidos con carácter xeral no artigo 8 anterior e os específicos que se recollen neste.
2. As explotacións agrarias elaboradoras de produtos artesanais caseiros deberán cumprir, cando sexan explotacións familiares ou outras cuxa persoa titular sexa persoa física, os requisitos que se establecen no artigo 4 da Lei 19/1995, do 4 de xullo, de modernización das explotacións agrarias; e, cando sexan explotacións asociativas, os que se establecen no artigo 5 da citada lei. En todo caso, as ditas explotacións deben figurar no catálogo de explotacións agrarias prioritarias.
3. A comercialización dos produtos artesanais caseiros realizarase en circuitos curtos, polo que só se permitirá a venda directa pola persoa produtora ou a venda, cun único intermediario, no mercado local da comunidade autónoma. Para estes efectos, non se considerarán intermediarias as asociacións de produtoras e produtores, baixo a fórmula xurídica que sexa, que se constituán especificamente para a comercialización en común de produtos artesanais caseiros.
4. As explotacións agrarias ás que se refire este artigo identificarán os seus produtos de acordo co establecido no artigo 23, indicando a súa condición de produto artesanal caseiro. Ademais, indicarán na súa etiquetaxe o código de identificación da explotación (código REAGA), o enderezo desta e o nome da persoa titular, sen prexuízo doutras indicacións ás que obrígase a normativa xeral vixente.

### CAPITULO III

#### **Rexistro de Artesanía Alimentaria**



*Artigo 10. O Rexistro da Artesanía Alimentaria*

1. Consonte o establecido no artigo 26 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, no Rexistro da Artesanía Alimentaria inscribíranse as empresas artesanais que realicen unha actividade alimentaria das que figuran no anexo I deste decreto. A inscrición no rexistro faculta ás empresas inscritas a usar os distintivos identificadores aos que se refire o artigo 23 nos produtos que cumpran na súa elaboración o establecido neste decreto e na Norma técnica correspondente.
2. O rexistro dependerá da dirección xeral competente en materia de calidade agroalimentaria da consellería con competencias en materia de agricultura.
3. No rexistro inscribíranse aquelas empresas que cumpran os requisitos esixidos neste decreto e que obteñan a correspondente autorización da consellería competente en materia de agricultura.
4. O período de vixencia das inscricións no Rexistro de Artesanía Alimentaria será de 5 anos.
5. A renovación das inscricións será solicitada polas persoas interesadas cunha antelación mínima de dous meses sobre a data de remate do período de vixencia.
6. O Rexistro da Artesanía Alimentaria ten o carácter de público e os datos identificativos das persoas inscritas poderán ser obxecto de publicación, como medida para o fomento deste sector e información ás persoas consumidoras. A comunicación ou cesión de datos de carácter persoal terá lugar consonte o establecido na normativa sobre a materia.

*Artigo 11. Procedemento para a obtención da Carta de artesá/n*

1. Por orde da consellería competente en materia de agricultura establecerase o procedemento administrativo para a obtención da Carta de artesá/n e as normas complementarias necesarias para a aplicación do estipulado no artigo 7 así como a



documentación que se deberá achegar para acreditar o cumprimento dos requisitos esixidos.

2. Toda a documentación será examinada e valorada pola dirección xeral que teña atribuídas as competencias en materia de calidade agroalimentaria da consellería competente en materia de agricultura que, logo dos controis oportunos e se a atopa conforme, expedirá a correspondente Carta de artesá/n alimentaria/o.

*Artigo 12. Procedemento para a inscrición, a modificación da inscrición e a baixa no rexistro das empresas artesanais alimentarias*

Por orde da consellería competente en materia de agricultura establecerase o procedemento administrativo para a inscrición, a modificación da inscrición e a baixa no rexistro das empresas alimentarias e a súa renovación e as normas complementarias necesarias para a aplicación do contido no artigo 8 así como a documentación precisa para xustificar o cumprimento dos requisitos esixidos.

*Artigo 13. Inscrición no rexistro*

1. A solicitude de alta como empresa artesanal alimentaria e a documentación que a acompañe será examinada e valorada pola dirección xeral que teña atribuídas as competencias en materia de calidade agroalimentaria da consellería competente en materia de agricultura que, logo dos controis oportunos e se a atopa conforme, procederá a inscribir a empresa no Rexistro da Artesanía Alimentaria. No caso de empresas cuxa actividade principal estea relacionada con produtos da pesca, a acuicultura ou o marisqueo, será preciso o informe previo e vinculante da dirección xeral con competencias nestas materias.

2. Unha vez inscrita, a condición de empresa artesanal alimentaria acreditarase mediante a posesión do documento que para o efecto expedirá o director ou directora xeral competente en materia de calidade agroalimentaria.

*Artigo 14. Modificacións das inscricións no rexistro*

As empresas artesanais inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria están obrigadas a comunicar á consellería competente en materia de agricultura calquera cambio que supoña unha modificación das condicións que motivaron a súa inscrición no rexistro. A comunicación farase no prazo de 30 días naturais a contar dende o momento en que se produciu a modificación.

*Artigo 15. Baixa no rexistro*

1. Procederá a baixa das inscricións no Rexistro da Artesanía Alimentaria nos seguintes casos:

- a) Cando así o solicite a persoa interesada.
- b) Cando cese na actividade a empresa artesanal.
- c) En caso de disolución da sociedade. Tamén procederá a baixa da empresa cando por falecemento ou outra causa deixe de haber unha persoa artesá que asuma a responsabilidade e a dirección do proceso de produción.
- d) En xeral, cando non se produza a renovación da inscrición no rexistro no período establecido ou se deixen de cumprir os requisitos que motivaron a inscrición.

2. A baixa no Rexistro da Artesanía Alimentaria será resolta pola persoa titular da dirección xeral competente en materia de calidade agroalimentaria.

*Artigo 16. Recursos en relación coa inscrición e a baixa*

Serán sempre motivadas e poderán ser obxecto de recurso de alzada no prazo dun mes dende a súa notificación, as resolucións da dirección xeral competente en materia de calidade agroalimentaria relativas a:



- a) A denegación da autorización e conseguinte inscrición como empresa artesanal alimentaria.
- b) A descualificación como empresa artesanal alimentaria e a súa baixa ou non renovación da inscrición no rexistro.

## CAPÍTULO IV

### **Control e réxime sancionador**

#### *Artigo 17.- Órgano de control*

1. O control externo das empresas artesanais alimentarias e a certificación dos produtos da artesanía alimentaria de Galicia serán realizados polo Instituto Galego da Calidade Alimentaria (Ingacal). Ademais, se as demandas do sector así o aconsellan, a consellería competente en materia de agricultura poderá autorizar para estas funcións a entidades independentes de control que axusten o seu funcionamento aos requisitos establecidos na norma internacional de calidade para entidades de certificación de produto, norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, ou norma que a substitúa.

Estas entidades de control deberán presentar, ao inicio da súa actividade, unha declaración responsable de que cumpren cos requisitos establecidos na normativa vixente para o seu exercicio. Dita declaración presentarase ante a consellería competente en materia de agricultura. Esta consellería establecerá un prazo para que a entidade independente de control obteña a acreditación conforme ao establecido no Regulamento de Infraestruturas para a Calidade e Seguridade Industrial, aprobado polo Real decreto 2200/1995, do 28 de decembro. A dita acreditación farase con alcances por categorías de produtos, de acordo co documento "NT 52, Acreditación para alcances flexibles", da Entidade Nacional de Acreditación.

Se non obtiver esta acreditación, a entidade non poderá continuar exercendo a actividade.

2. O control e a certificación aos que se refire o parágrafo 1 anterior implica a verificación do mantemento no tempo das condicións que deron lugar á inscrición no



registro das empresas artesanais, a do cumprimento das correspondentes Normas técnicas e a da correcta comercialización e identificación no mercado dos produtos que leven os distintivos relativos á artesanía alimentaria.

3. A dirección xeral competente en materia de calidade agroalimentaria elaborará, de conformidade co Ingacal, unha programación anual das inspeccións a realizar ás empresas inscritas, de acordo coas dispoñibilidades de medios do Instituto e atendendo a criterios de risco, independentemente das visitas aleatorias que se poidan realizar fóra da programación.

#### *Artigo 18. Autocontrol e trazabilidade nas empresas artesanais*

1. Será responsabilidade da empresa artesanal establecer autocontrois sobre as materias primas, os procesos e os produtos, de xeito que permitan garantir ao consumidor as axeitadas condicións hixiénico-sanitarias da produción. A empresa artesanal alimentaria tamén deberá implementar procedementos de xestión que posibiliten a trazabilidade na cadea produtiva e nos produtos que manexa.

2. En relación co establecido na alínea 1 anterior, as empresas artesanais deberán levar, sen prexuízo do que se estableza na normativa xeral, unha contabilidade específica para os produtos aos que se refire este decreto, cun rexistro de entradas e saídas, todo isto co fin de que o órgano de control poida identificar e comprobar os seguintes aspectos:

a) As persoas físicas ou xurídicas que actúen como provedores das materias primas, dos aditivos e coadxuvantes tecnolóxicos que utilice a empresa, así como dos restantes materiais que conforman o produto terminado.

b) A natureza e as cantidades de todas as materias ou materiais adquiridos ou de produción propia, e a utilización que se fixese deles.

c) A natureza e as cantidades de produtos terminados almacenados.

d) A data de produción ou elaboración e o tempo de curado, maduración ou crianza, segundo o caso.



e) As persoas físicas ou xurídicas que actúen como clientes, exceptuadas as consumidoras e consumidores finais, de calquera dos produtos artesanais.

f) Outros datos que no seu caso se especifiquen na Norma técnica correspondente ou noutras normas que desenvolvan este decreto.

3. Os datos da contabilidade específica deberán estar xustificadas documentalmente. As contas deberán demostrar o equilibrio entre as entradas e as saídas. O peche do exercicio corresponderá co final do ano natural ou co final da campaña do produto.

#### *Artigo 19. Outras obrigas das empresas artesanais*

1. Anualmente, antes do remate do mes de decembro, as empresas artesanais deberán remitir ao Ingacal a estimación das cantidades de produto artesán que prevén poñer no mercado no exercicio seguinte. Cando esta cantidade supoña un incremento superior ao 20% respecto da do ano en curso, deberán especificarse as circunstancias que a motivan, que en ningún caso deben relacionarse cunha modificación das condicións de produción e/ou elaboración que contraviñesen o modo de facer artesán.

2. Os produtos terminados deberán estar en todo momento identificados cos datos que permitan garantir a súa trazabilidade. Será responsabilidade da empresa artesanal eliminar calquera referencia á artesanía alimentaria naqueles produtos elaborados por ela que non cumpran os requisitos deste decreto. Se o produto xa fose posto en circulación, a empresa deberá adoptar as medidas pertinentes para a súa retirada do mercado e informar destas medidas ao Ingacal.

3. As empresas artesanais están obrigadas a comunicar ao Ingacal as sancións polas infraccións graves ou moi graves en materia de sanidade, protección ás persoas consumidoras ou defensa da calidade alimentaria. Esta comunicación farase no prazo dun mes dende que a resolución sancionadora adquiera firmeza en vía administrativa.

4. As empresas artesanais deberán permitir o acceso do persoal do Ingacal ou, de ser o caso, da entidade independente de control autorizada, a todas as partes do establecemento, así como ás contas e documentos xustificantes pertinentes,

facilitándolles toda a información que se considere necesaria para a correcta realización da inspección.

*Artigo 20. Réxime de suspensións do uso do distintivo da Artesanía Alimentaria por non conformidades*

1. Se o Ingacal ou, de ser o caso, a entidade independente de control autorizada, constataren unha irregularidade formal, requirirán á empresa artesanal a súa reparación no prazo de quince días a contar desde a notificación do requirimento. A falta de emenda desta irregularidade devirá en incumprimento, tendo polo tanto a consideración de non conformidade, de acordo ao establecido na alínea seguinte.

2. A existencia de non conformidades, isto é, incumprimentos da normativa sobre a artesanía alimentaria que non sexan meras irregularidades formais, poderá ocasionar a suspensión no uso das mencións e distintivos da Artesanía Alimentaria polo período que se estableza para a adopción das medidas correctoras necesarias por parte da empresa artesanal alimentaria, sen prexuízo da incoación, se procedese, do correspondente expediente sancionador, de acordo co establecido no artigo 21.

3. A suspensión prevista na alínea 2 anterior deberá ser acordada pola dirección xeral competente en materia de calidade agroalimentaria, logo do informe do Ingacal. Contra dita resolución de suspensión poderá interpoñerse recurso de alzada perante a persoa titular da consellería competente en materia de agricultura, de acordo co establecido na Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e do procedemento administrativo común.

A suspensión suporá a conseguinte anotación no rexistro. Transcorrido o tempo sinalado, a suspensión cesará, sempre e cando fose previamente emendado o motivo que a orixinou.

4. A suspensión á que se refire este artigo no uso das mencións e distintivo da Artesanía Alimentaria non ten carácter de sanción.

Artigo 21. *Infraccións administrativas*

Se da actuación do persoal de inspección do Ingacal ou, de ser o caso, das entidades independentes de control autorizadas, se desprendese a posible existencia dalgunha infracción á normativa sobre sanidade, protección ás persoas consumidoras ou defensa da calidade alimentaria, darase conta á dirección xeral competente en materia de calidade alimentaria para, se procede, a adopción de medidas cautelares ou o inicio do correspondente expediente sancionador, ou a comunicación ao órgano con competencias na materia se non fose a mesma dirección xeral.

CAPITULO V

**Dereitos e beneficios das persoas físicas ou xurídicas inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria**

Artigo 22. *Protección dos termos referidos á artesanía alimentaria*

1. Os termos “artesá/n”, “artesanal”, “artesán da casa” ou “artesán caseiro” e “artesán de montaña”, só poderán utilizarse na etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos que cumpran os requisitos establecidos neste decreto e nas normas que o completen. As empresas que non cumpran estes requisitos non poderán facer uso destas mencións ou outras análogas, sen prexuízo do recollido na alínea 2 seguinte e na disposición adicional única.

2. De acordo co establecido na disposición adicional sétima da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, os produtos artesanais alimentarios producidos e elaborados legalmente noutras comunidades autónomas do Estado español ou noutros estados membros da UE e dos países AELC, partes contratantes no Acordo sobre o espazo económico europeo (EEE), ou en Turquía, de acordo cunha normativa oficial específica de artesanía alimentaria, poderanse comercializar no territorio da Comunidade Autónoma de Galicia baixo esa mesma denominación.



Co fin de evitar confusións nas persoas consumidoras, esa denominación deberase completar coa mención expresa da norma legal reguladora do país ou da comunidade autónoma de orixe do produto, de xeito que permita coñecer a quen o compre a dita orixe e distinguilo doutros produtos.

#### *Artigo 23. Distintivos da artesanía alimentaria*

As empresas artesanais inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria identificarán os produtos por elas elaborados e que cumpran os requisitos deste decreto e das normas que o desenvolvan co distintivo que figura no anexo II. No caso de produtos artesanais caseiros e produtos artesanais de montaña dito distintivo poderá substituírse, respectivamente, polos que figuran nos anexos III e IV.

Estes distintivos, debidamente inscritos no Rexistro de Patentes e Marcas, son propiedade da Xunta de Galicia.

#### *Artigo 24. Beneficios*

A inscrición da empresa artesanal no Rexistro da Artesanía Alimentaria comporta os seguintes beneficios:

- a) A utilización, con carácter exclusivo, dos termos e distintivos aos que se refiren, respectivamente, os artigos 22 e 23 deste decreto.
- b) Favorecerse das campañas de promoción institucional que a Administración realice sobre os alimentos artesanais.
- c) A posibilidade de ter consideración preferente en liñas de axuda que a Administración estableza para o fomento da actividade da industria alimentaria en xeral, así como o acceso a aquelas que especificamente se poidan establecer para o fomento e promoción da artesanía alimentaria.



d) A posibilidade de acceso dos seus produtos aos establecementos da Rede de comercio rural galego e, en xeral, favorecerse do apoio e a promoción de feiras de produtos artesanais que realice a Xunta de Galicia.

## CAPITULO VI

### **O CONSELLO GALEGO DA ARTESANÍA ALIMENTARIA**

*Artigo 25. Creación do Consello Galego da Artesanía Alimentaria.*

Créase o Consello Galego da Artesanía Alimentaria como órgano consultivo, asesor e de participación en materia de artesanía alimentaria, adscrito á consellería con competencias en materia de agricultura.

*Artigo 26. Composición do Consello Galego da Artesanía Alimentaria*

1. A composición do Consello Galego da Artesanía Alimentaria é a seguinte:

a) Presidenta ou presidente: a persoa que ostente a dirección xeral competente en materia de calidade agroalimentaria.

b) Vicepresidenta ou vicepresidente: a persoa que ostente a subdirección coas competencias en materia de calidade agroalimentaria.

c) Vogais:

- Unha persoa en representación da dirección xeral con competencias en materia de industrialización e comercialización agroalimentarias.

- Unha persoa en representación da dirección xeral con competencias en materia de industrialización e comercialización pesqueira.

- Unha persoa en representación do Instituto Galego da Calidade Alimentaria.

- Unha persoa en representación do Instituto Galego de Consumo.



- Unha persoa en representación da Axencia Galega de Desenvolvemento Rural.
- Unha persoa en representación da consellería con competencias en artesanía non alimentaria.
- Unha persoa en representación da consellería con competencias en materia de sanidade.
- Unha persoa en representación de cada unha das Organizacións Profesionais Agrarias con presenza no Consello Agrario de Galicia.
- Unha persoa en representación do sector cooperativo agrario, pertencente á asociación que acredite o maior número de cooperativas asociadas.
- Ata tres persoas en representación das asociacións artesanais alimentarias, de acordo co que se establece no artigo seguinte.

d) Actuará como secretaria ou secretario a persoa que, entre os funcionarios da consellería con competencias en materia de agricultura, designe a presidencia.

2. As/os vogais serán nomeados pola persoa titular da consellería competente en materia de agricultura, logo da súa designación por quen sexa responsable da unidade, organismo, ente administrativo ou organización á que representan. Do mesmo xeito, por cada vogal nomearase un/unha suplente, que poderá asistir ás sesións en substitución do/da titular e cos mesmos dereitos e obrigas, en caso de ausencia, enfermidade ou cando concorra causa xustificada. Nestas mesmas circunstancias a persoa que ostente a presidencia poderá ser substituída pola que ocupe a vicepresidencia.

3. Ás sesións do Consello poderán asistir eventualmente, e trala convocatoria da presidencia, persoas con coñecementos técnicos e científicos nas materias a tratar e cuxa colaboración se estime conveniente. Estas persoas asistirán ás sesións con voz pero sen voto.

4. Os membros do Consello cesarán nos seus cargos e perderán a súa condición de tales nos seguintes casos:

- a) Por perda da condición persoal pola que foron nomeados.
- b) Por renuncia da persoa interesada, comunicada por escrito ao Consello.
- c) Por decisión das unidades, organismos, entes ou organizacións designantes.

#### *Artigo 27. Asociacións artesanais alimentarias*

1. Entenderase por asociación artesanal alimentaria aquela asociación sen ánimo de lucro que estea legalmente constituída e que agrupe a empresas artesanais inscritas no Rexistro de Artesanía Alimentaria e cuxos fins sexan principalmente a protección, o fomento, a formación ou o desenvolvemento da artesanía alimentaria de Galicia.

2. As asociacións artesanais alimentarias poderán formar parte dos órganos consultivos que estableza a Administración, particularmente do Consello Galego da Artesanía Alimentaria, e beneficiarse das axudas que se establezan para o fomento e a promoción do sector.

3. As tres vogalías no Consello Galego da Artesanía Alimentaria correspondentes ás asociacións sectoriais representativas repartiranse entre as asociacións ás que se refire este artigo, de acordo cun sistema proporcional directo en relación á representatividade acreditada por cada asociación.

Non obstante o anterior, para acadar representación requirirase que as/os asociadas/os supoñan, cando menos, un 10 por cento do total das empresas inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria; para acadar un segundo representante, precisarase ter máis do 25 por cento dos inscritos; e para acadar o terceiro representante, máis do 50 por cento.

4. As vogalías que representan ás asociacións artesanais alimentarias no Consello Galego da Artesanía Alimentaria serán modificadas cada vez que se produza e acredite un cambio da representatividade destas.

#### *Artigo 28. Funcións do Consello Galego da Artesanía Alimentaria*



1. O Consello Galego da Artesanía Alimentaria terá como funcións a realización de estudos e propostas en relación coas materias seguintes:

a) Actuacións relativas ao fomento, protección, promoción e comercialización da artesanía alimentaria.

b) Regulamentacións relativas ás empresas e aos produtos artesanais alimentarios.

c) Modificacións relativas aos requisitos e ás condicións para outorgar a carta de artesá/n alimentaria/o.

d) Novas actividades artesanais alimentarias que en cada momento se crea conveniente incorporar ás que inicialmente se incluíron no anexo I deste decreto.

e) Condicións que regulen a utilización no etiquetado, presentación e publicidade da expresión “artesanía alimentaria” e, en xeral, dos termos “artesá/n”, “artesanal”, “artesanía”, “artesán da casa”, “artesán caseiro” e “artesán de montaña”, referidos a produtos alimentarios.

2. Ademais, o Consello Galego da Artesanía Alimentaria poderá realizar calquera outra función que lle sexa encomendada para o desenvolvemento do sector alimentario artesanal polos distintos departamentos da Xunta de Galicia.

#### *Artigo 29. Réxime de funcionamento do Consello Galego da Artesanía Alimentaria*

1. Para a válida constitución do Consello Galego da Artesanía Alimentaria, para os efectos de celebración de sesións, deliberacións e toma de acordos, requirirase en primeira convocatoria a presenza das persoas que ostenten a presidencia e a secretaría ou, de ser o caso, de quen as substitúan, e da metade, polo menos, do resto dos seus membros.

Transcorrido o prazo que estableza a presidencia, para o quórum en segunda convocatoria requirirase a presenza das persoas que ostenten a presidencia e a secretaría ou, de ser o caso, de quen as substitúan e, polo menos, un terzo do resto dos seus membros.

2. Non poderá ser obxecto de deliberación ou acordo ningún asunto que non figure incluído na orde do día, salvo que estean presentes todos os membros do consello e sexa declarada a urxencia do asunto polo voto favorable da maioría.
3. Os acordos serán adoptados por maioría de votos das persoas asistentes. No caso de empate dirime o voto de calidade da presidencia.
4. O consello reunirse en sesión ordinaria polo menos dúas veces ao ano. Así mesmo poderá reunirse con carácter extraordinario, por iniciativa da presidencia ou por petición xustificada de, cando menos, un terzo máis un dos seus membros.
5. O consello poderá elaborar normas de funcionamento interno que complementen o disposto neste artigo.

Disposición adicional única. *Marcas e razóns sociais preexistentes con mencións aos termos protexidos*

Non obstante o establecido na alínea 1 do artigo 22, as empresas non inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria que teñan rexistradas marcas ou razóns sociais no Rexistro de Patentes e Marcas ou no Rexistro Mercantil, respectivamente, con anterioridade á publicación deste decreto, poderán seguir empregándoas a condición de que inclúan na etiquetaxe dos seus produtos elementos suficientes para que o consumidor os distinga dos regulados por este decreto, sen prexuízo do cumprimento da normativa xeral sobre etiquetaxe, presentación e publicidade.

Disposición transitoria única. *Elaboradores de produtos lácteos tradicionais*

As explotacións inscritas no Rexistro de Explotacións Agrarias Elaboradoras de Produtos Lácteos Tradicionais terán un prazo de dous anos contados a partir da aprobación da Norma técnica correspondente para a tramitación da súa inscrición no Rexistro de Artesanía Alimentaria de Galicia. Durante este tempo, e mentres non se produza a dita inscrición, poderán seguir comercializando os seus produtos lácteos con suxeición ao establecido no Decreto 125/1995, do 10 de maio, polo que se regula a



elaboración de produtos lácteos a base de leite cru de vaca, considerados como produtos tradicionais e se crea o Rexistro de Explotacións Agrarias Elaboradoras de Produtos Lácteos Tradicionais.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa*

Sen prexuízo do establecido na disposición transitoria única, derrógase o Decreto 125/1995, do 10 de maio, polo que se regula a elaboración de produtos lácteos a base de leite cru de vaca, considerados como produtos tradicionais e se crea o Rexistro de Explotacións Agrarias Elaboradoras de Produtos Lácteos Tradicionais.

Disposición final primeira. *Facultade de desenvolvemento*

Facúltase a quen ostente a titularidade da consellería competente en materia de agricultura para que dite as disposicións necesarias para o desenvolvemento deste decreto.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor*

O presente decreto entrará en vigor aos vinte días da súa publicación no Diario Oficial de Galicia.

Santiago de Compostela, ### de ##### de 2016.

Alberto Núñez Feijóo

Presidente

Alfonso Rueda Valenzuela

Vicepresidente e Conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza



## ANEXO I

### **Actividades artesanais alimentarias**

1. Elaboración de derivados lácteos:

Queixo, iogur, manteiga, callada, requeixo, xeados e outros derivados lácteos.

2. Elaboración de derivados cárnicos:

Embutidos, salgados, afumados, adubados, conservas cárnicas, patés e outros derivados.

3. Elaboración de derivados da pesca, a acuicultura e o marisqueo:

Conservas, salgados, afumados, adubados, desecados e outros derivados.

4. Elaboración de viño, produtos vitivinícolas (viños espumosos, viños de licor, etc), produtos vitivinícolas aromatizados e vinagre de viño.

5. Elaboración de licores, augardentes e outras bebidas espirituosas.

6. Elaboración de sidra e vinagre de sidra.

7. Elaboración de Cervexa.

8. Elaboración de conservas de froitas, hortalizas e cogomelos, zumes e marmeladas.

9. Elaboración doutros produtos transformados de orixe vexetal: Fritura de patacas, purés (de pataca, de castaña, etc.), produtos desecados, etc.

10. Manipulación e elaboración de mel e produtos apícolas.

11. Elaboración de produtos de panadaría, confeitaría e pastelería, e de pastas alimenticias.

12. Elaboración de fariñas

13. Elaboración de chocolate e derivados de cacao.



14. Manipulación de produtos vexetais para infusión de uso en alimentación e como condimento de uso en alimentación.
15. Elaboración de aceite de oliva.
16. Elaboración de conservas e derivados da helicultura.



ANEXO II

**Distintivos identificadores da artesanía alimentaria**

**Produtos artesáns**

--

ANEXO III

**Distintivos identificadores da artesanía alimentaria**

**Produtos artesáns caseiros**

--

ANEXO IV

**Distintivos identificadores da artesanía alimentaria**

**Produtos artesáns de montaña**

--