

Progetto di decreto del [data] recante approvazione della norma tecnica per le conserve artigianali di pesci e frutti di mare

La legge 1/2024 dell'11 gennaio 2024 sulla qualità degli alimenti in Galizia mira a promuovere, migliorare e garantire la produzione e la commercializzazione di alimenti di qualità differenziata nella Comunità autonoma di Galizia, nonché a facilitare l'accesso a tali prodotti per l'intera popolazione.

La domanda di prodotti differenziati ed esclusivi offerti dall'artigianato alimentare, per la loro natura locale e artigianale, è utile come forza trainante per lo sviluppo delle economie rurali attraverso la promozione dell'installazione di piccole industrie e aziende agricole, che contribuiscono all'insediamento della loro popolazione. Perciò la produzione alimentare artigianale è un'attività di fondamentale importanza per la Comunità autonoma di Galizia e, pertanto, nel capo V del titolo III della legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, nell'ambito delle disposizioni sulla qualità differenziata degli alimenti, l'artigianato alimentare è disciplinato al fine di preservare, proteggere e disciplinare i metodi di produzione artigianale attuati da piccole imprese o aziende agricole in cui l'intervento personale del proprietario è rilevante nel processo di produzione.

A tale riguardo la Comunità autonoma di Galizia ha assunto un fermo impegno nei confronti della produzione artigianale con l'adozione del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare, le cui disposizioni rimangono in vigore in quanto la legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, stabilisce, nella terza disposizione finale, che i riferimenti normativi stabiliti nel capo V del titolo III dello stesso sono considerati fatti al decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, o alla norma che lo sostituisce.



Sia la legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, che il decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, prevedono che i prodotti artigianali debbano essere realizzati secondo le condizioni stabilite nella norma tecnica che, per ciascun prodotto o gruppo di prodotti, deve essere approvata mediante un decreto del responsabile del ministero regionale competente in base alla natura del prodotto. In ogni caso tali norme tecniche devono rispecchiare aspetti quali i metodi di produzione tradizionali e la presentazione unica, che conferiscono al prodotto la sua particolare qualità, nonché gli altri requisiti di cui all'articolo 6, paragrafo 2, di tale decreto.

Inoltre, ai sensi della terza disposizione finale del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, le disposizioni in esso contenute relative alle attività alimentari artigianali entrano in vigore con l'approvazione e la pubblicazione delle norme tecniche per ciascun prodotto o gruppo di prodotti. A seguito dell'approvazione di una prima serie di norme tecniche per l'artigianato alimentare mediante il decreto del 16 febbraio 2022 che approva varie norme tecniche e identificatori distintivi per l'artigianato alimentare, è opportuno, data la sua importanza e tradizione nella nostra Comunità autonoma, approvare la norma tecnica per le conserve di pesce e frutti di mare artigianali, che consentirà alle imprese impegnate nelle attività di cui alla presente norma tecnica di essere iscritte nel Registro dell'artigianato alimentare [Registro de la Artesanía Alimentaria].

Tale disposizione è stata oggetto della procedura di informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione prevista dalla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione, nonché dal regio decreto 1337/1999, del 31 luglio 1999, che disciplina la fornitura di informazioni nel settore delle norme e delle

regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione.

Di conseguenza, sentito il settore interessato, conformemente alle disposizioni della legge n. 1/1983, del 22 febbraio 1983, sulla regolamentazione della Xunta e della sua presidenza, e del decreto n. 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare,

DECRETO

Articolo 1. *Oggetto*

Il presente decreto ha lo scopo di approvare la norma tecnica per le conserve di pesce e frutti di mare artigianali, un'attività alimentare artigianale per la produzione di prodotti o gruppi di prodotti elencati nell'allegato I del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare.

Articolo 2. *Adozione di norme tecniche per l'artigianato alimentare*

Conformemente alle disposizioni dell'articolo 36 della legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, sulla qualità degli alimenti in Galizia e dell'articolo 6 del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare, è approvata la seguente norma tecnica per la produzione artigianale corrispondente alla produzione artigianale dei seguenti prodotti e gruppi di prodotti elencati nell'allegato I del suddetto decreto:

- Gruppo 3 Produzione di prodotti della pesca, dell'acquacoltura e della raccolta di frutti di mare

3.1. Prodotti conservati

Tale norma tecnica è allegata al presente decreto.

Prima disposizione finale. *Autorità di attuazione*

Il capo della direzione generale della pesca, dell'acquacoltura e dell'innovazione tecnologica è autorizzato a impartire le istruzioni necessarie per l'attuazione del presente decreto.

Seconda disposizione finale. *Entrata in vigore*

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale della Galizia*.

Santiago di Compostela,

Alfonso Villares Bermúdez

Conselleiro do Mar

ALLEGATO

Norma tecnica per le conserve artigianali di pesce e frutti di mare

1. Contesto e aspetti generali.

In conformità con le disposizioni del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare, le conserve di pesce e frutti di mare preparate secondo le condizioni stabilite nel presente decreto e quelle definite nella presente norma tecnica, nonché quelle stabilite dalla normativa applicabile in vigore, possono essere considerate prodotti artigianali.

2. Ambito di applicazione.

Questa norma stabilisce il regolamento di base per la produzione di pesce e frutti di mare conservati e semiconservati artigianalmente.

Conformemente alle disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 2, del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare, quando esiste una denominazione di origine protetta (DOP) o un'indicazione geografica protetta (IGP) per la materia prima di base, tale materia prima di base deve essere certificata con la corrispondente figura di protezione.

3. Definizioni.

Le definizioni applicabili ai fini della presente norma sono le seguenti:

- Materie prime di base: prodotti della pesca e dell'acquacoltura marine e continentali, compresi bivalvi, cefalopodi, crostacei, echinodermi, gasteropodi, antozoi e pesci che non sono stati sottoposti a trasformazione.



- **Prodotti conservati:** i prodotti che, con o senza aggiunta di altre sostanze alimentari autorizzate, sono stati collocati in contenitori ermeticamente sigillati e successivamente trattati con procedure fisiche adeguate in modo da garantirne la conservazione come prodotti non deperibili.
- **Prodotto congelato:** prodotto sottoposto a un processo mediante il quale la temperatura dell'alimento raggiunge valori pari o inferiori a -18 °C.
- **Prodotti semiconservati:** prodotti con o senza aggiunta di altre sostanze alimentari autorizzate, che sono stati stabilizzati mediante un trattamento adeguato per un periodo di tempo limitato e conservati in contenitori impermeabili all'acqua a pressione normale.
- **Specie stagionali:** le specie di pesci e frutti di mare la cui presenza sul mercato non è costante nel tempo perché catturate in campagne di pesca di durata limitata o perché soggette a piani di gestione, chiusure o altri strumenti di gestione delle risorse dell'amministrazione responsabile, che ne garantiscono la sostenibilità.
- **Sterilizzazione:** processo mediante il quale tutte le forme di vita di microrganismi patogeni o non patogeni sono distrutte negli alimenti, a temperature adeguate, applicate una sola volta o mediante tindalizzazione. Nell'industria alimentare, la sterilizzazione si riferisce anche al processo mediante il quale tutte le forme di vita di microrganismi in grado di causare alterazioni agli alimenti in normali condizioni di conservazione vengono distrutte o disattivate per un determinato periodo di tempo.
- **Liquido di copertura:** liquido che viene aggiunto nel processo di produzione di alcune conserve di pesce e molluschi, prima del trattamento termico e la cui funzione tecnologica, tra le altre, è quella di rimuovere l'aria dagli interstizi lasciati dal prodotto.

4. Materie prime autorizzate.

La materia prima di base deve essere costituita da un prodotto sano e pulito ed essere idonea alla trasformazione.

Nei prodotti della pesca per i quali esiste la categoria extra, devono appartenere a tale categoria.

In generale, oltre alla materia prima di base, possono essere utilizzati i seguenti ingredienti:

- Acqua
- Sale
- Olio d'oliva
- Vino e prodotti vitivinicoli aromatizzati
- Birra
- Aceti
- Zuccheri
- Spezie o condimenti aromatici
- Altri prodotti di origine vegetale (compresi gli ortaggi conservati)
- Prodotti a base di legumi
- Uova e prodotti a base di uova
- Latte e prodotti lattiero-caseari
- Inchiostro di cefalopodi

Se la materia prima di base è presentata con un liquido di copertura, si possono distinguere le seguenti preparazioni:

- Naturale, in acqua o salamoia
- In olio d'oliva
- In acqua di mare purificata

A seconda della forma di preparazione, un prodotto conservato può essere presentato in diversi modi, come ad esempio:

- Nel suo inchiostro
- In ajada [salsa all'aglio]
- Con aglio
- Nel burro
- Sottaceto o sottaceto bianco
- Con altre salse, tra cui salsa di capesante, salsa di pesce, salsa alla galiziana (con o senza spezie), salsa di pomodoro, salsa piccante, salsa alla biscaglina.

5. Processo di produzione.

Nella produzione di conserve artigianali di pesci e frutti di mare sono effettuate tutte o alcune delle seguenti fasi:

- Operazioni preliminari:

A) Manipolazione iniziale della materia prima di base:

- Eviscerazione: pulizia manuale del pezzo, da cui vengono rimossi i visceri o le parti non commestibili.
- Decapitazione: taglio manuale della testa e, se del caso, della coda del pesce.

- Lavaggio: applicazione manuale di acqua per la pulizia dei resti dei tessuti.
- Rifilatura: separazione manuale di diverse parti del pesce, secondo criteri anatomici, al fine di ottenere diversi pezzi.
- Taglio manuale in pezzi.
- Altre operazioni per la pulizia, la preparazione e la classificazione delle materie prime per i processi successivi.

B) Manipolazione successiva della materia prima di base:

Prima del trattamento termico:

- Pelatura: dopo il lavaggio, la pelatura o la disincrostazione, nel caso delle acciughe e di altri pezzi, viene effettuata mediante lavaggio in acqua calda sotto docce a una certa pressione, seguito da docce con acqua fredda.
- Condizionamento: processo successivo alla rifilatura e alla pelatura del prodotto, che consiste, nel caso dei pesci, nella rimozione manuale di resti di membrane, tessuto adiposo e ossa branchiali, resti di ossa e altre parti.

Prima del confezionamento nel contenitore:

- Rimozione del bisso: consiste nella rimozione manuale delle fibre di bisso che sporgono tra le valve del bivalve.
- Operazioni principali:

C) Trattamenti termici prima della conservazione:

- Cottura: trattamento del prodotto a temperature variabili, a seconda delle dimensioni dei pezzi e della loro composizione, per garantire un trattamento adeguato.
- Apertura termica: consiste nel sottoporre i molluschi bivalvi all'interno del guscio a qualsiasi forma di trattamento termico, ad esempio mediante

vapore, acqua calda o calore secco, per un breve periodo di tempo al fine di facilitare la rapida rimozione delle carni.

- Frittura: processo culinario che consiste nell'immergere un alimento nell'olio d'oliva, in presenza di aria, e nel lasciarlo lì per un certo periodo di tempo.
- Disidratazione a vapore: un processo di conservazione che consiste nel sottoporre il prodotto ad aria calda a bassa temperatura per un certo periodo di tempo per estrarre l'acqua, impedendo così l'attività microbica e riducendo l'attività enzimatica.

D) Sgusciatura:

- Sgusciatura: separazione manuale dei gusci e della carne dai bivalvi.

E) Confezionamento:

- Imballaggio: riempimento manuale della materia prima di base nei contenitori.
- Aggiunta del liquido di copertura o delle varie preparazioni insieme a quelle presentate.
- Chiusura dei contenitori.
- Lavaggio e asciugatura delle confezioni.
- Sterilizzazione in autoclave.
- Raffreddamento.
- Lavaggio e asciugatura ulteriori facoltativi.
- Etichettatura o imballaggio.

5.1. Pratiche autorizzate.



Come regola generale devono essere utilizzati prodotti freschi. È consentito l'uso di prodotti congelati delle specie stagionali di tonno e cefalopodi sbarcati freschi in Galizia al fine di garantire l'approvvigionamento dei prodotti necessari al mantenimento della produzione artigianale.

5.2. Pratiche vietate.

Ai fini della presente norma tecnica sono considerate pratiche vietate nella produzione di conserve di pesce e frutti di mare artigianali:

- L'acquisto sia di materie prime di base che di altre materie prime congelate, a eccezione delle specie per le quali tale pratica è consentita conformemente al paragrafo 5.1 della presente norma.
- Nelle conserve non è consentito l'uso di salse o presentazioni del prodotto non realizzate nel laboratorio stesso.
- L'uso di additivi.
- In caso di utilizzo di conserve di ortaggi, in tali conserve sono consentiti solo gli additivi autorizzati nella norma tecnica per le conserve di ortaggi artigianali.
- L'uso di oli vegetali diversi dall'olio d'oliva.
- L'uso di aceto concentrato o acido acetico di origine chimica.
- Non è consentita la meccanizzazione delle seguenti fasi del processo di produzione delle conserve disciplinate dalla presente norma tecnica: eviscerazione, decapitazione, lavaggio, rifilatura, taglio a pezzi, condizionamento, rimozione del bisso, sgusciatura e imballaggio.

5.3. Opzioni di meccanizzazione.

È consentita la meccanizzazione parziale di alcune fasi del processo di produzione delle conserve: aggiunta del liquido di copertura, chiusura dei

contenitori, sterilizzazione in autoclave ed etichettatura/imballaggio, a condizione che ciò avvenga mediante lavorazioni discontinue, intermittenti o con carichi che richiedono l'esplicito intervento dell'artigiano.

6. Limite massimo per la produzione artigianale.

Per qualificarsi come produzione artigianale e rispettare la limitazione del volume di produzione inerente alla definizione di questo tipo di produzione di cui all'articolo 36 della legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, sulla qualità degli alimenti in Galizia e all'articolo 3 del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare, l'azienda artigianale deve avere lo status di microimpresa, conformemente alla definizione contenuta nell'articolo 3 del suddetto decreto.

In alternativa, se questa condizione non è soddisfatta, possono qualificarsi come imprese artigianali anche le imprese la cui produzione di conserve non superi il valore di 750 000 EUR all'anno per ogni persona dell'impresa accreditata come artigiano. Per questo calcolo possono essere contati al massimo quattro artigiani. In tal modo, il fatturato massimo per tali prodotti è 3 000 000 EUR all'anno per poter considerare l'impresa come un'impresa artigiana.

7. Presentazione e confezionamento.

La presentazione deve avvenire in confezioni che soddisfino i criteri stabiliti dal decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare, garantendone il carattere unico.

In conformità con quanto sopra, le conserve di cui alla presente norma devono essere presentate in contenitori di vetro, stagno o alluminio.

8. Tracciabilità e registrazioni.

Tutte le imprese che producono conserve artigianali di pesce e frutti di mare devono disporre di documenti con una descrizione dettagliata del processo di produzione che seguono per ciascun tipo di prodotto.

Tengono un registro aggiornato dei fornitori e devono inoltre disporre di schede tecniche o specifiche per le materie prime che utilizzano e tengono un registro aggiornato delle materie prime in entrata, indicando almeno la data di entrata, il nome della materia prima in questione, la quantità fornita e il lotto a cui appartiene.

Devono disporre di schede di produzione per ciascun prodotto.

Devono tenere un registro dei prodotti elaborati. Il codice del lotto assegnato ai prodotti già elaborati identifica sempre il prodotto omogeneo (stessa specialità o stesso tipo di prodotto e condizioni di produzione identiche) e da tale codice deve essere possibile accertare quali materie prime sono state utilizzate (e conoscere a sua volta i codici del lotto delle materie prime) nonché eventuali registrazioni relative all'autocontrollo effettuato sul lotto in questione.

Inoltre deve essere tenuta una registrazione dei prodotti in uscita con le informazioni necessarie per accertare la prima destinazione di tutte le unità appartenenti a un lotto.

9. Controllo.

In primo luogo, i controlli di qualità e la tracciabilità del prodotto sono a carico dell'azienda artigiana, che deve disporre di un sistema di autocontrollo che garantisca, in ogni fase del processo produttivo, sia la tracciabilità del prodotto sia la conformità alle specifiche della presente norma tecnica.

Il controllo ufficiale è effettuato dall'Agenzia galiziana per la qualità degli alimenti (Agacal) nel caso degli operatori della Comunità autonoma di Galizia e, in tutti gli altri casi, da organismi indipendenti accreditati, come previsto dall'articolo 25 del decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare.

Tali controlli rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e sono effettuati secondo le procedure stabilite dall'autorità competente.

Il controllo comprende audit in loco e controlli della documentazione per verificare la conformità alla presente norma tecnica e al decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, e riguarda le materie prime, i metodi di produzione, le pratiche autorizzate e vietate, la tracciabilità, il prodotto finale e i volumi di produzione.

10. Allentamento dei requisiti in materia di igiene

Al fine di rendere più flessibili i requisiti di regolamentazione in materia di igiene mediante adeguamenti e la concessione di talune deroghe alle imprese produttrici contemplate dalla presente norma, senza in ogni caso compromettere la garanzia della sicurezza alimentare, si applicano le disposizioni di cui al regio decreto 1086/2020, del 9 dicembre 2020, che disciplina e allenta determinate condizioni per l'applicazione delle disposizioni dell'Unione europea in materia di igiene nella produzione e

commercializzazione di prodotti alimentari e disciplina le attività escluse dal suo ambito di applicazione.

Inoltre, conformemente ai regolamenti europei sull'igiene alimentare, possono essere applicate guide sulle buone pratiche igieniche e sull'applicazione dei principi del sistema HACCP. Tali guide sono redatte dai settori alimentari interessati, tenendo conto dei codici di condotta pertinenti del Codex Alimentarius e possono essere redatte in collaborazione con le autorità competenti. Tali guide devono essere adeguate e praticabili al fine di facilitare l'adempimento dei doveri degli operatori in relazione ai requisiti di igiene alimentare.

11. Riferimento legislativo.

- Legge 1/2024, dell'11 gennaio 2024, sulla qualità degli alimenti in Galizia.
- Decreto 174/2019, del 19 dicembre 2019, che disciplina l'artigianato alimentare.
- Decreto 2484/1967, del 21 settembre 1967, che approva il testo del Codice alimentare spagnolo.
- Regio decreto 1521/1984, del 1° agosto 1984, recante approvazione delle norme tecniche e sanitarie che disciplinano gli stabilimenti della pesca e dell'acquacoltura e i prodotti destinati al consumo umano.
- Regio decreto 191/2011, del 18 febbraio 2011, sul registro sanitario generale degli alimenti e delle imprese alimentari.
- Decreto del 15 ottobre 1985 recante approvazione della norma di qualità per le cozze cotte e congelate.



- Decreto del 15 ottobre 1985 recante approvazione della norma di qualità per le conserve di cozze, vongole e telline.
- Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio.
- Regolamento (CEE) n. 2136/89 del Consiglio, del 21 giugno 1989, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine.
- Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio, del 9 giugno 1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita.
- Regolamento (CE) n. 2406/96 del Consiglio, del 26 novembre 1996, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca.