



# A artesanía alimentaria

elaboración, manipulación e transformación de produtos alimentarios garantindo un produto final individualizado, hixiénico e de calidade obtido grazas ás pequenas producións controladas pola man artesá.

# Moita man

## Máis información

Agacal. Axencia Galega da Calidade Alimentaria  
Camiño Francés 10, baixo  
15781 Santiago de Compostela  
881 997 279 | [agacal.certificacion@xunta.gal](mailto:agacal.certificacion@xunta.gal)  
[experienciasdecalidade.xunta.gal](http://experienciasdecalidade.xunta.gal)

# A artesanía alimentaria

é a actividade de **elaboración, manipulación e transformación** de produtos alimentarios de xeito respectuoso co medio ambiente e garantindo 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**.



Agacal  
Axencia Galega  
da Calidade  
Alimentaria

- ▶ **Ingredientes tradicionais** (Materias primas de calidade e seleccionadas, sen uso de produtos semielaborados como materias primas, sen potenciadores do sabor, colorantes ou saborizantes artificiais, nin graxas trans ou graxas procedentes da palma ou do coco. Sen máis aditivos nin coadjuvantes artificiais que os estrictamente necesarios e en doses limitadas).
- ▶ Con **intervención persoal da persoal artesá** (Sen reetiquetaxes nin utilización de marcas alleas á dita persoal).
- ▶ Produto final **individualizado**, coa pegada da persoal artesá e cunha **presentación senlleira**.

## A persoal artesá

- ▶ Contará cun mínimo de tres anos de experiencia na actividade ou un ano se acredita formación directamente relacionada coa materia (250 horas ou máis).

## A empresa artesá alimentaria

- ▶ Procesos manuais e produto individualizado.
- ▶ Intervención directa e persoal dos artesáns ou artesás (uso limitado de medios mecánicos).
- ▶ Suxeitaranse aos límites de volume de produción artesanal.
- ▶ Poden ter unha parte da súa produción artesanal e outra non artesanal, sempre que os procesos produtivos se desenvolvan de forma separada e diferenciada.

## Os produtos artesáns caseiros ou produtos artesáns da casa

- ▶ As materias primas principais proceden dunha explotación agraria prioritaria da mesma persoal física ou xurídica que a empresa artesanal.
- ▶ Comercialízanse en circuitos curtos (venta directa ou mercado local cun único intermediario).
- ▶ Deben inscribirse no REGASA (Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos)

## Os produtos artesáns de montaña

- ▶ Elabóranse en zonas cualificadas como «de montaña» e utilizan materias primas procedentes desas zonas.

## Inscripción no rexistro e controis

Para inscribirse no Rexistro da artesanía deberase presentar ante a Agacal unha declaración responsable do cumprimento dos requisitos, para o que existe un modelo normalizado.

A Agacal é o órgano de control e pode realizar auditorías e visitas aleatorias. As empresas teñen a obriga de establecer **autocontrois** sobre:

- ▶ As condicións hixiénico sanitarias
- ▶ A rastrexabilidade dos produtos (diferenciados doutras liñas de produtos)
- ▶ A contabilidade diferenciada dos seus produtos artesanais alimentarios

## Normas técnicas

Cada actividade artesanal conta coa súa norma técnica concreta, que determina:

- ▶ As materias primas e as súas condicións de almacenamento, transporte e recepción.
- ▶ As prácticas permitidas e prohibidas
- ▶ Os medios mecánicos que se poden empregar
- ▶ Os límites de produción artesanal
- ▶ A presentación e envases

## Uso dos termos

Os termos **artesán, artesanal, artesán da casa, artesán caseiro e artesán de montaña** só poderán empregarse cando se cumpran os requisitos do Decreto 174/2019 e das Normas técnicas.

## Rexistro e distintivos

O Rexistro da Artesanía Alimentaria faculta as empresas inscritas para utilizar os distintivos identificadores nos produtos que cumpran o Decreto 174/2019 e a súa Norma técnica. Ademais, ao rexistrarse a empresa benefíciase:

- ▶ das campañas de promoción institucional
- ▶ da posibilidade de ter consideración preferente en liñas de axuda
- ▶ da promoción en feiras de produtos artesanais alimentarios
- ▶ do acceso a establecementos da Rede de comercio rural galego

