

Artesanía Alimentaria



XUNTA DE GALICIA

Artesanía Alimentaria

O pasado 10 de febreiro o Diario Oficial de Galicia publicaba o Decreto polo que se regula a Artesanía Alimentaria. A posta en valor dos produtos agrarios e pesqueiros elaborados de xeito tradicional e a protección tanto das actividades tradicionais como das persoas que as realizan guiaron a elaboración deste decreto, ao cal nos achegaremos neste dossier.

A norma desenvolve medidas dirixidas á preservación da tradición alimentaria galega fronte á crecente estandarización, resultante das formas modernas de produción. Así, a regulación da Artesanía Alimentaria vincúlase no texto do decreto á produción de materias primas de calidade, a estruturas produtivas tradicionais, ao medio rural e litoral de Galicia e a unha forma de vida con manifestacións culturais ancestrais únicas. A calidade dos produtos e a protección do medio natural, entre outros factores específicos, son tamén determinantes na Artesanía Alimentaria.



[02] **Presentación**

[04] **Contexto normativo**

[05] **Actividades**

[06] **En foco:** Cento
por cento Figueirido

[07] **Entrevista:** Xearte Brigitte

[09] **Iniciativas:** Cervexas Toupiña

[10] **Produtos:** O Requeixo

[12] **Entrevista institucional**

[14] **Actualidade**



Contexto normativo

O DECRETO 174/2019, do 19 de decembro, polo que se regula a artesanía alimentaria desenvolve o capítulo III do Título III da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

Elaborado polas consellerías do Medio Rural e do Mar da Xunta de Galicia, e impulsado pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), describe, de acordo coa lei citada, a Artesanía Alimentaria como «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, ademais de ser respectuosas co ambiente, garantirán 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 lograr os obxectivos de ordenación e promoción do sector

artesán, a norma regula as condicións técnicas necesarias para a produción artesanal dos produtos alimentarios, que se concretarán posteriormente mediante diferentes normas técnicas (cos procesos e requisitos específicos de elaboración para cada actividade).

Actividades artesanais

O texto incorpora tamén unha relación de actividades artesanais alimentarias que van ser obxecto de regulación. Esta lista recolle

Garantirá ás persoas consumidoras un produto final individualizado, seguro, de calidade e con características diferenciais

dende derivados lácteos, cárnicos ou de produtos pesqueiros ata viños, licores, sidra e cervexa, pasando por produtos de panadería e confeitaría ou marmeladas e conservas vexetais.

Por último, ademais da denominación xenérica «artesanía alimentaria», a norma establece dúas identificacións que distinguirán dous tipos de produtos artesanais específicos: os produtos caseiros ou da casa e os elaborados na montaña. Os primeiros serán os que utilicen como base fundamental as materias primas procedentes dunha explotación agraria ligada á empresa artesanal. Pola súa banda, os produtos artesanais de montaña son os elaborados por empresas artesanais alimentarias radicadas en zonas cualificadas como «de montaña», de acordo co que establece a normativa da Unión Europea.

As normas técnicas

Para garantir a elaboración tradicional e a senlleira presentación, cada actividade artesanal alimentaria contará cunha norma técnica específica, que determinará, entre outras:

- ▶ As materias primas autorizadas e as súas condicións de almacenamento, transporte e recepción.
- ▶ As prácticas autorizadas e as prácticas prohibidas no proceso de elaboración.
- ▶ Os medios mecánicos autorizados, por razóns de seguridade alimentaria, de mellora da calidade ou de mellora das condicións laborais.
- ▶ Os límites máximos de produción artesanal.
- ▶ A presentación e os envases que se van empregar.

As normas técnicas que regulan cada actividade artesanal alimentaria irán publicándose nos vindeiros meses, momento no que entrarán en vigor.

Actividades

Destinan a súa produción e elaboración ao mercado de alimentos artesanais. Poden ter orixe agraria, pesqueira, marisqueira ou da acuicultura. É unha gran familia que se divide en dezaseis grupos, dentro dos cales hai outros subgrupos.



1. Elaboración de **derivados lácteos** (queixo, iogur e leites fermentados, manteiga, callada, requeixo e xeados).
2. Elaboración de **derivados cárnicos** (embutidos, salgados, afumados, adubados, conservas cárnicas e patés).
3. Elaboración de **derivados da pesca, da acuicultura e do marisqueo** (conservas, salgados, afumados, adubados, desecados e patés).
4. Elaboración de **viño e produtos vitivinícolas** (viño e produtos vitivinícolas, 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 vexetais, zumes e marmeladas** (conservas de froitas, hortalizas e cogomelos, zumes e marmeladas).
9. Elaboración doutros **produtos transformados de orixe vexetal** (fritura de patacas, purés e produtos desecados de orixe vexetal).
10. Manipulación e elaboración de **mel, produtos apícolas e produtos elaborados con mel**. Manipulación e envasado de mel e doutros produtos apícolas (pole, própole e xelea real), manipulación, elaboración e envasado doutros produtos a base de mel, elaboración e envasado de hidromel.
11. Elaboración de produtos de **panadería, confeitaría e pastelería, e de pastas alimenticias** (pan, empanadas, produtos de confeitaría e pastelería e 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 (infusións, condimentos).
15. Elaboración de **aceite de oliva**.
16. Elaboración de conservas e derivados da **helicicultura**.

EN FOCO

Cento x Cento Figueiredo: zume de oliveiras centenarias do val de Quiroga

“ Este aceite é galego? Existen oliveiras en Galicia? Son preguntas que nos fan nas feiras ás que acudimos, sobre todo nas máis afastadas da nosa aldea, Figueiredo, en Ribas de Sil. Os nosos bisavós aínda lembraban que houbo un tempo no que tiñan oliveiras e elaboraban aceite, tanto para consumo propio como para trocar ou facer menciñas. Case todas as aldeas da comarca tiñan un ou dous muíños de aceite, hoxe a maioría a punto de derrubarse.

Nos últimos dez anos todo o noso esforzo centrouse na recuperación de oliveiras centenarias. Despois dun duro traballo de limpeza, poda e apertura de camiños, o esforzo empezou a dar froitos. Actualmente dispoñemos de 12 hectáreas, a maioría con oliveiras, repartidas en máis de duascientas parcelas (os inconvenientes do minifundio en Galicia), todas rexistradas no Craega. Tamén contamos desde 2015 co noso propio muíño para elaborar o primeiro aceite de oliva virxe extra das variedades autóctonas Brava e Mansa galegas, cunha rastrexabilidade demostrada, sendo tamén o primeiro aceite galego certificado en ecolóxico.

As nosas olivas proceden dunha agricultura sostible e son minuciosamente seleccionadas para elaborar, de forma artesanal e antes do 20 de novembro, mediante extracción en frío, un zume da máis alta calidade. O aceite Cento x Cento precisa de ata once quilos de olivas para a elaboración dun litro, o que lle confire un carácter moi afroitado. Por



iso, a súa produción é moi limitada.

Das variedades Brava e Mansa galegas sábese que conteñen altos niveis de compostos fenólicos, isto é, presentan unha alta estabilidade e unhas propiedades organolépticas peculiares, engadindo ao aceite un certo gusto picante e amargo, indicadores de calidade. Os polifenóis conteñen axentes preventivos de distintas enfermidades —inhiben o crecemento de células cancerosas, aumentan o HDL (colesterol bo) e diminúen o LDL (colesterol malo), etc.—. Pódese dicir que as súas propiedades medicinais son tales que cumpren a normativa europea para indicar na súa etiquetaxe a declaración de propiedade saudable. Diversos estudos das universidades galegas, pero tamén de fóra do país, continúan a investigar, e con elas seguimos colaborando.

Miguel Ángel Rodríguez,
produtor do aceite Cento x Cento Figueiredo





ENTREVISTA

Xearte Brigitte:

«O Decreto achegará ao consumidor unha garantía de calidade e de proceso»

Cal é a materia prima que emprega Xearte Brigitte?

Mayoritariamente a nosa materia prima provén de produtores pequenos e artesáns coma nós. Intentamos localizala o máis preto posible (produción de km 0). Usamos leite fresco galego, traballamos con dous provedores: Leite Quintián do Páramo, que nolo manda pasteurizado da súa granxa, e con Unicla. A froita da que nos abastecemos é de mercados galegos. Para o amorado -o que máis empregamos- temos unha explotación de Carral que nos abastece, máis unha plantación propia. Imos cambiando a froita por tempadas, segundo a que haxa nese momento. >>>



>>> Xeados Brigitte



«A nosa materia
prima provén de
produtores pequenos
e artesáns coma nós»

Os produtos artesanais caracterízanse pola intervención persoal dende a selección das materias primas ata a comercialización. É este o voso caso?

Si, o noso proceso é todo artesanía desde a preparación da materia prima ata o final, o xeados. Aínda que se empregan máquinas, o que é a preparación e as mesturas faise manual, desde a compra da froita, a súa limpeza, corte, trituración, etc. No caso de biscoitos e outras elaboracións tamén tentamos facelas nós, pero se por tempo non é posible temos algún provedor tamén artesanía que nos abastece.

Que suporá para Xearte Brigitte que os xeados se consideren produtos artesanais?

Este decreto supón un paso máis no recoñecemento da nosa profesión e traballo. Galicia será unha das primeiras comunidades autónomas que dispoña dun rexistro nese sentido, a nivel xeral o xeados non está recoñecido como un proceso artesanía. A partir da súa aplicación, esperamos que non se poida empregar a palabra artesanía na nosa Comunidade Autónoma para un produto se realmente non se elabora dese xeito. Oxalá as autoridades competentes o apliquen

e se diferencie o que é artesanía do que non é, pois concretamente nos últimos anos vemos como existe moita fraude na elaboración de xeados. Tamén para o consumidor é moi importante, unha garantía de calidade e sobre todo de proceso: que non o leven a engano como até agora.

Para empregar os distintivos identificadores dos produtos artesanais, as empresas terán que inscribirse no rexistro pertinente. Pensades que isto vos pode traer outros beneficios a maiores?

Esperamos que si. O máis importante

é que nos traia un selo de calidade, pero tamén unha promoción do noso produto non só a nivel galego, senón tamén estatal. Confiemos en que tamén no ámbito da Administración sexa unha liña máis para a obtención de axudas, e que as pequenas empresas artesanais poidamos mellorar na liña de produción, pero tamén na promoción e venda de produtos. Ata agora non contabamos con ningunha liña de axuda nin de investimento na nosa produción.

INICIATIVAS

A cervexa Toupiña e os valores da agroecoloxía

Recollendo a testemuña polo amor e o coidado da terra, Toupiña elabora cervexa ecolóxica con maltes e lúpulos da terra. Ademais de produto ecolóxico, a partir de agora poderá distinguirse como «produto artesán».

O enxeñeiro agrícola Carlos Brea, asesor en cultura ecolóxica, impartía cursos para xente interesada en elaborar a súa cervexa ou en embarcarse no mundo da cervexa artesá aló por 2013. Pouco a pouco, xunto á tamén enxeñeira agrónoma Elena Díaz, foi madurando a idea de crear unha cervexa ecolóxica propia

nas terras familiares de Lagazós (Lalín). Con este nome quería homenaxear o legado de «Toupa», o familiar que lle transmitiu o compromiso e o coidado da terra. «A nosa filosofía é a de elaborar todo en ecolóxico», explica Brea, que participou no proceso de creación da norma técnica que rexerá a produción artesanal do Grupo 7 do Decreto da artesanía alimentaria (Elaboración de Cervexas). «Que a Agacal contase co sector para a elaboración da normativa é algo moi positivo», subliña. Confía en que o decreto supoña «unha clara diferenciación do produto artesán do convencional». As cervexas artesás como Toupiña poderán identificarse como «produtos de calidade, naturais, e só poderán conter materias primas nobres», explica Brea. Na norma técnica que está en proceso de elaboración, está previsto que só

A cervexa Toupiña ten unha produción pequena, de non máis de 30.000 litros ao ano

se poidan empregar catro cereais: orxo, centeo, trigo e aveia. Polo tanto, para contar co distintivo de cervexa artesá non se poderían empregar nin millo nin arroz, habituais engadidos na elaboración das cervexas industriais para obter máis rendemento no produto e abaratar os custos de produción. A maneira de embotellar e de fermentar serán tamén específicas e permitirán, en parte, a individualización do produto da que fala o decreto.

A cervexa Toupiña ten unha produción pequena, de non máis de 30.000 litros ao ano, en parte porque o seu espazo de estocaxe é tamén reducido. Ese é



outro dos requisitos para ser produto artesán: o límite da produción ou facturación anual. Como outros produtos cuxa produción é limitada, non poden competir no mercado coas cervexas industriais, e por iso Toupiña só se pode atopar en tendas especializadas e en restaurantes, mais hai un sector da poboación que está xa a demandar produtos locais, km 0, naturais e respectuosos co ambiente, diferenciados e obtidos en pequenas producións que artesáns/ás como Carlos Brea e Elena Díaz poden controlar de primeira man. A partir de agora, os produtos identificados como «artesáns» farán estas características máis visibles.



PRODUTOS

O requeixo

O requeixo é un tipo de queixo resultado da fermentación do leite cru ou pasteurizado. Unha vez callado (optativamente, coa axuda da adición de callo), elimínase a fase hídrica en maior ou menor grao, e obtense un requeixo de diferentes texturas en función da súa humidade.

Actualmente, a Agacal está a coordinar os encontros co sector para que axiña a norma técnica deste produto poida saír á luz e, posteriormente, acollerse ao Decreto que regula a artesanía alimentaria.

Ollo! Non debemos confundir este queixo fresco, o requeixo, con outro produto lácteo, o chamado «requesón», que se elabora co lactosoro sobrance da produción de queixo (e que é, por tanto, un subproduto do queixo). >>>

Non debemos confundir este queixo fresco, o requeixo, con outro produto lácteo, o chamado «requesón»

>>> O requexio

Este aspecto diferenciador é o que máis importancia terá para o sector, que vén reclamando desde hai anos un recoñecemento do produto e do seu nome como produto galego tradicional e diferenciado do «requesón» que se elabora noutras zonas de España.

Este será un dos aspectos máis positivos do feito de que o requexio pase a formar parte da gran familia de produtos alimentarios artesanís que regulará o Decreto da artesanía alimentaria, sen prexuízo de que, a maiores, no futuro se poida conseguir unha marca de calidade propia para o requexio, como unha DOP ou IXP.

Elaboración e características

O requexio é un produto de lenta calladura ácida do leite enteiro (cru ou pasteurizado), ao que só se lle permite engadir fermentos lácteos e callo. A callada desórtese escorréndoa en sacos durante un período máis ou menos longo, dependendo da consistencia que se queira obter. Esta característica de escorelo en sacos é propia do requexio galego e non se dá en ningún outro tipo de queixo fresco. Está

prohibido o uso doutros ingredientes que non sexan o callo e os fermentos de modo natural presentes no leite cru. As características fisicoquímicas está previsto que contemplen un pH entre un 4,4 e un 4,8 e un contido de materia graxa sobre extracto seco de entre o 45% e o 65%. Quedan aínda por definir outros parámetros como a humidade ou o extracto seco total.

A presentación e a posta en valor

O Decreto da artesanía alimentaria sinala que se debe promover a sostibilidade e o respecto ao ambiente na presentación do produto. Combinar isto co emprego dun envase atractivo é un auténtico reto, sobre todo para produtos como o requexio, pois non é doado substituír os plásticos sen que a marxe económica se estreite demasiado para as persoas elaboradoras.

Da casa ou da montaña

Agardamos que o requexio sexa proximamente un produto artesan e que, ao igual que outros produtos, se poida acoller ás epígrafes de «produto da casa» e «produto de montaña», en función de se é elaborado con leite da propia explotación ou se a elaboración se fai nunha zona cualificada como «de montaña» e con leite desa mesma procedencia.

Producción limitada

De acordo co decreto que regula a artesanía alimentaria, o volume de produción ten que ser limitado e debe especificarse na norma técnica de cada produto. O obxectivo é garantir a intervención directa e persoal da artesá ou artesan na elaboración.

ENTREVISTA

José Luis Cabarcos

Director da Agacal

Por que era necesaria a elaboración dun decreto que regulase a artesanía alimentaria?

O decreto supón o desenvolvemento da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega. Esta lei xa recoñecía a necesidade dunha regulación para recoñecer e fomentar os valores económicos, culturais e sociais que representa a artesanía alimentaria, preservar e conservar as empresas que elaboran produtos alimentarios de xeito tradicional e estimular o seu establecemento. O fenómeno da globalización é moi patente no sector alimentario, o que implica unha uniformidade cada vez maior na produción de alimentos. Por iso é obriga das administracións públicas establecer medidas para conservar a tradición alimentaria local e protexela fronte á estandarización derivada das formas modernas de produción. 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, como a que supón esta regulación, orientadas a manter o patrimonio alimentario. Se isto é importante con carácter xeral, en Galicia, terra na que existe unha moi diversa produción alimentaria de calidade baseada en pequenas empresas e explotacións, aínda é máis necesario. O decreto vai permitir que eses pequenos produtores poidan competir con mellores ferramentas nun mercado tan complexo como é o alimentario. A maiores, facilítase aos consumidores a elección dos produtos que demandan, produtos cunha elaboración esmerada e con materias primas de primeira calidade.

En poucas palabras, cales son os aspectos definidores da artesanía alimentaria? Eu definiría a artesanía alimentaria como unha actividade de produción de alimentos que parte de materias primas de elevada calidade, seleccionadas polo artesán ou a artesá e que son transformadas mediante a

súa intervención directa e persoal dando lugar a produtos individualizados. O uso de medios mecánicos está limitado para evitar a produción en serie e a maioría dos aditivos están prohibidos, restrínxese o seu uso a aqueles absolutamente imprescindibles e sempre con cantidades moi limitadas. O resultado final é un produto de calidade coa pegada da persoa artesá.

Cando poderán verse no mercado produtos coa marca da Artesanía Alimentaria?

A aplicación práctica desta regulación non poderá ser completa ata a aprobación das primeiras normas técnicas específicas dos diferentes tipos de produtos (queixos, xeados, derivados cárnicos, etc.). >>>



Entrevista con José Luis Cabarcos

>>> Agora estamos traballando nunha orde pola que se vai aprobar o primeiro lote desas normas técnicas, de xeito que en pouco tempo comezará a haber produtos artesanais no mercado.

Cales foron as principais dificultades que vos atopastes á hora de redactar o texto do decreto?

Abordar esta regulación non foi sinxelo, posto que no sector alimentario conflúen multitude de normas que regulan a produción e a comercialización dos alimentos, as cuestións relativas á hixiene e á seguridade alimentaria, a etiquetaxe e a información ás persoas consumidoras, etc. Por outra parte, a regulación afecta todos os sectores do amplo abano dos produtos de alimentación, dende os elaborados cárnicos aos lácteos, pasando polas conservas vexetais, os derivados da pesca, da acuicultura e do marisqueo, os produtos de panadería, pastelería e confeitaría, ata as cervexas ou os licores, por poñer algúns exemplos. Cada un destes produtos ten normas propias que deben ser tidas en conta á hora de facer a regulación da súa produción artesanal, como tamén hai que ter en conta a tipoloxía e as particularidades de todas as pequenas empresas alimentarias que

temos en Galicia. Tratouse de facer unha normativa útil e, ao mesmo tempo, non discriminatoria.

Cales serán os beneficios que obterán as empresas artesanais que se inscriban no Rexistro da artesanía alimentaria?

O beneficio máis directo e obvio é o de poder utilizar o logotipo común que se vai desenvolver para identificar os produtos acollidos a este selo de calidade. Isto vai permitir que empresas de moi pequeno tamaño e cun custo mínimo teñan unha marca común que garantirá a súa calidade co aval da Agacal, isto é, da Administración autonómica galega. Ademais, as empresas inscritas no Rexistro da artesanía alimentaria poderán aproveitarse das campañas promocionais que a Administración faga destes produtos (campañas publicitarias, feiras, certames comerciais ou outro tipo de eventos). Por último, tamén se considera que a inscrición no Rexistro da artesanía alimentaria outorgue unha consideración preferente nas liñas de axuda que a Administración autonómica estableza para o fomento da actividade da industria alimentaria en xeral, sen descartar a posibilidade de que se establezan liñas de axuda específicas para o fomento e a promoción da «artesanía alimentaria.

O PAPEL DE...

Agacal

É o órgano de control da actividade alimentaria artesá e, como tal, pode facer auditorías e visitas aleatorias. As empresas teñen a obriga de establecer autocontrois sobre as súas condicións hixiénico sanitarias, a rastrexabilidade dos produtos artesanais (diferenciados

doutras liñas de produtos) e a contabilidade diferenciada dos seus produtos. Outras obrigas son as de comunicar á Agacal as sancións por infraccións graves en materia de sanidade, protección das persoas consumidoras ou defensa da calidade alimentaria.

QUEN SON...

O Consello Galego da Artesanía Alimentaria

É o órgano consultivo, asesor e de participación. Está conformado por representantes da Xunta de Galicia e por representantes do sector. O Consello realiza estudos e propostas sobre o fomento, a protección, a promoción e a comercialización da artesanía alimentaria, regulamentacións das empresas e dos produtos artesanais alimentarios, modificacións dos requisitos para exercer a actividade, inclusión de novas actividades artesanais ou regulación da etiquetaxe, presentación e publicidade, entre outras funcións.

As asociacións artesanais alimentarias

Son entidades sen ánimo de lucro que agrupan empresas artesanais inscritas no Rexistro da Artesanía Alimentaria. Os seus obxectivos son a protección, o fomento, a formación ou o desenvolvemento da artesanía alimentaria en Galicia, e poden ser beneficiarias das axudas para o fomento e a promoción da artesanía alimentaria.

ACTUALIDADE



Presentación oficial do Decreto polo que se regula a Artesanía Alimentaria no Pazo de Quián.

O conselleiro do Medio Rural, José González, presidiu o acto de presentación do Decreto polo que se regula a artesanía alimentaria en Galicia o 28 de outubro no Pazo de Quián, en Sergude. Na súa intervención resaltou a aposta do Decreto “pola arte, polo san e polo galego» e a súa confianza en “engrandecer a riqueza cultural de Galicia» e en seguir impulsando o que foi e é “unha economía básica para moitas familias do medio rural».

José Luis Cabarcos, director da Agacal, amosouse convencido das vantaxes que este selo traerá para os pequenos produtores alimentarios a curto e medio prazo. Pola súa banda, Ricardo Rivas, xefe da Área de Calidade Alimentaria, e Xoán Concheiro, xefe do Departamento de Protección da Calidade Diferenciada, explicaron polo miúdo os aspectos máis relevantes do decreto e de como funcionará, e destacaron que, grazas á nova normativa, poderanse diferenciar e protexer os produtos que realmente son artesanais dos que non o son. A orixe desta normativa, segundo explicou Rivas, é a crecente “tecnificación da industria alimentaria», que dalgún xeito pode “poñer en risco as pequenas producións tradicionais elaboradas por pequenas empresas». Por tanto, un obxectivo básico desta regulación é “conseguir que poidan seguir subsistindo». Canto á parte do control de calidade, “a máis árida», Xoán Concheiro explicou

que “é moi importante no esquema xeral de produción e diferenciación dun produto galego de calidade». Aínda que a calidade é un concepto “difícil de definir», pasa por escoller unha “materia prima boa, diferenciada, cun proceso mimado de elaboración e cunha presentación». É tamén fundamental o “respecto á saúde, á hixiene e ao ambiente», e por suposto debe cumprir a normativa básica. A diferenciación dos produtos é outro eixe básico para os produtos artesanais, trátase dunha “forma de facer» baseada na figura da persoa artesá, que deixa a súa pegada no produto.



>>>



Para a persoa consumidora supón unha vantaxe poder distinguir determinados produtos co valor engadido do que é “da terriña». As normas de cada alimento son variadas e cada unha delas marcará as prácticas permitidas e as prohibidas, as posibilidades de mecanización –sempre limitadas– e os límites de produción polo artesán ou artesá. As primeiras normas técnicas, actualmente en fase de elaboración, son o resultado de múltiples encontros e debates cos grupos técnicos de artesáns.



No acto participaron tres operadores de referencia en Galicia: Carlos Brea, de Cervexa Toupiña, obradoiro de cervexa de Lagazós (Lalín); Alberto Rodríguez, da Pastelería Estilo, obradoiro de confeitaría de Melide, e Brígida Hermida, de Xearte Brigitte, obradoiro de xeados de Santiago de Compostela. Os tres artesáns explicaron como son os seus procesos ata chegar ao resultado final dos seus produtos estrela e conversaron nunha mesa redonda.



Na canle de Youtube de Experiencias de Calidade podes visualizar os vídeos desta presentación: <https://i.gal/streamingagacal>



O decreto foi presentado tamén no pasado outono na sede da Escola Galega de Administración Pública (EGAP), noutro acto onde participaron Carlos Brea, de Cervexa Toupiña; Esther Ordóñez, presidenta do Consello Regulador da IXP Mel de Galicia e Paula Patiño, produtora das conservas vexetais A Castrexa.

DE CALIDADE Boletíns da Agacal 02 | Marzo 2021

FICHA TÉCNICA

Edita:
Axencia Galega
de Calidade Alimentaria
Consellería de Medio Rural
DL: C 264-2021

Sede administrativa
Avenida do Camiño Francés, 10
15781 Santiago de Compostela
agacal@xunta.gal
Tel.: 881 997 276
Fax: 981 546 676

Sede institucional
Pazo de Quián s/n- Sergude
15881 Boqueixón (A Coruña)
agacal@xunta.gal