



Jornadas Técnicas del Queso

Hinojosa del Duque (Córdoba)

15 de marzo de 2019



Regulación de la artesanía alimentaria en España



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

ANTECEDENTES

NIVEL NACIONAL



**Decreto 1520/1982, de 18 de Junio,
sobre ordenación y regulación de la
artesanía.**

CCAA



**Tienen transferidas las competencias en materia
de artesanía.**

Con regulación específica: Aragón, Navarra, Castilla-León y Andalucía.

**Otras comunicades autónomas: Cataluña, Galicia, Valencia, Baleares,
La Rioja y Murcia, la regulan de forma genérica dentro de la Artesanía.**





JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

El porqué de una regulación específica



- La producción artesanal alimentaria es una actividad de **suma importancia para Andalucía, que es preciso conservar y proteger.**
- Se lleva a cabo principalmente **en el medio rural**, por pequeñas industrias, empresas o explotaciones agrarias, en muchos casos familiares, **en las que la intervención o proximidad de sus titulares es relevante en el proceso productivo.**
- La artesanía expresa **un modo social de desarrollar la actividad económica**, contribuyendo a la cohesión social en el medio rural.
- Es indudable que constituye una **estrategia de desarrollo y de fijación de la población al territorio.**
- A nivel europeo se ha consolidado el principio de que la artesanía representa, de modo armónico, **la cultura de las diferencias.**
- La **diferenciación de los productos de calidad en los mercados**, con **marcas o logotipos** que propician su identificación por los consumidores, constituye una de las actuaciones más eficaces para el desarrollo de las producciones agroalimentarias. **De ahí la necesaria regulación.**



- La **Ley 15/2005**, de Artesanía de Andalucía, regula la artesanía en su conjunto, como actividad económica, pero no de forma expresa la artesanía Alimentaria.
- **La Ley 2/2011**, de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, dispone que las Consejerías competentes en materia agraria y pesquera y de artesanía, establecerán reglamentariamente las medidas necesarias para el reconocimiento y regulación de la artesanía Alimentaria.

Por otra parte, se dice que ***“Las condiciones técnicas específicas necesarias para la producción artesanal, las especialidades de los productos artesanos se determinarán reglamentariamente por la Consejería de Agricultura , Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible”***



Regulación autonómica II

- **Según lo establecido en la Ley 2/2011**, se publica por parte de la **Consejería de la Presidencia** el **Decreto 352/2011 de 29 de noviembre**, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en Andalucía (BOJA nº 237 de 2 de Diciembre de 2011).

En este Decreto se regula:

- El uso de las menciones de alimentos artesanos.
- El distintivo identificativo de la producción de alimentos artesanos.
- La relación de producciones artesanales.
- Los requisitos de las empresas y personas artesanas de alimentación.
- y el control y protección de las mismas.

También, se crea una **nueva subsección de empresas de artesanía alimentaria y producciones artesanales de alimentos de Andalucía** que quedará integrada dentro del Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía,





Cuales son sus fines ?

a) Promover y proteger las pequeñas producciones y elaboraciones artesanas de productos alimentarios, **y en especial**, las que se realizan **en explotaciones o empresas familiares**.

b) Asegurar la continuidad de las explotaciones del sector primario como instrumento básico del desarrollo económico en el medio rural, **impulsando la creación de nuevas actividades artesanas alimentarias** como instrumento de pervivencia del máximo número de personas dedicadas a la artesanía alimentaria y a la explotación familiar.

c) Promover la diversificación económica de las explotaciones, **conseguir** un mayor valor añadido, **la mejora de la competitividad de las producciones artesanas locales, hacerlas más fuertes** para conseguir que la población se quede en las zonas rurales.



ANEXO I DEL DECRETO 352/2011: RELACIÓN DE PRODUCCIONES ARTESANALES DE ALIMENTOS DE ANDALUCÍA



1. Elaboración de **quesos y cuajadas, postres lácteos y yogures**
2. Elaboración de **mermeladas**
3. Elaboración de **avinagrados, adobados, salmueras, encurtidos y salados**
4. Elaboración de **miel y productos derivados**, y de **esencias silvestres y derivados sin finalidad terapéutica, preventiva o cosmética.**
5. Transformación y elaboración de **productos cárnicos.**
6. Transformación y conservación de **pescados, crustáceos y moluscos**
7. Transformación y conservación de **frutas y vegetales**
8. Fabricación de **bollería, repostería y pastelería de conventos**
9. Elaboración de **sal**

Cualquier modificación o inclusión en este anexo se realizará mediante Orden conjunta de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible y la Consejería competente en materia de comercio.





JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Comisión de Artesanía Alimentaria de Andalucía

Se crea la **Comisión de artesanía alimentaria de Andalucía** como un **Órgano Colegiado de consulta y asesoramiento**, adscrito a la Consejería de agricultura y pesca, en las que estarán representadas entidades públicas y privadas relacionadas con el sector.

La composición de la Comisión de la artesanía alimentaria deberá respetar la **representación equilibrada de mujeres y hombres**.

Sus miembros serán:

Presidencia

Vicepresidencia

23 Vocalías (Varias Consejerías, Asociaciones de Consumidores, OPAs, FAECA, sindicatos, organizaciones empresariales, etc).

Las **Asociaciones Artesanas Alimentarias** podrán formar parte de este órgano consultivo.



Requisitos para que una empresa sea considerada Artesana (I)



- El **centro de producción o instalación industrial**, y el **domicilio social** de la empresa deberán estar ubicados en Andalucía.
- Las instalaciones deberán estar **inscritas** en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía.
- El producto elaborado por la empresa deberá adecuarse a la definición establecida en el Decreto, y **cumplir las condiciones técnicas específicas** establecidas para cada sector.
- La empresa deberá tener la condición de **microempresa**, según la normativa comunitaria de aplicación, ocupando a **menos de 10 personas** y cuyo volumen de negocios anual o cuyo balance general anual **no supere los 2 Millones de €.**
- De **forma excepcional** se podrá considerar como microempresa a la **sección de una cooperativa agraria** cuya actividad sea la producción artesanal, con menos de 10 personas y cuyo volumen de negocios anual no supere los 2 millones de euros. La cooperativa **deberá llevar una contabilidad específica** de la actividad de esa sección y **delimitará físicamente esta actividad** del resto.



Requisitos para que una empresa sea considerada Artesana (II)



- No podrá adquirir la condición de empresa de artesanía la que ejerza su **actividad de forma ocasional o esporádica**, pero sí la que la realice con **carácter permanente y de manera periódica**, incluidas las de temporada.
 - La entidad que adquiera la condición de empresa de artesanía alimentaria **deberá someterse a los controles establecidos** en este Decreto.
 - La **responsabilidad y la dirección** del proceso artesano deberán recaer en una **persona artesana**.
- “La persona física que tiene la responsabilidad directa en la elaboración de los productos incluidos en las producciones del Anexo I, y que tiene una cualificación acreditada.”***
- La acreditación de su **cualificación** se podrá justificar con **titulación profesional específica** o poseer al menos **tres años de experiencia** en la producción artesanal.



PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN DEL USO DEL DISTINTIVO (I)



- La empresa **comunicará** a la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, la fecha de puesta en funcionamiento de las instalaciones para su inscripción en la subsección de empresas y producciones artesanales alimentarias del Registro de Industrias Agroalimentarias (RIA).
- **A su vez** deberá solicitar la autorización para el uso del distintivo de Artesanía Alimentaria según el modelo del **Anexo II del Decreto**.



PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN DEL USO DEL DISTINTIVO (II)

Así mismo deberá indicar los siguientes datos de la empresa artesana

- a) La actividad económica principal conforme a la Clasificación Nacional de Actividades 2009 (CNAE 2009).
- b) Los productos utilizados y terminados.
- c) Los indicadores técnicos y económicos de dimensión y capacidad.
- d) La identificación de la personal artesana de alimentación responsable.
- e) El número de personas empleadas que, en el caso de ser una sección de una cooperativa, deberá indicar el número total de trabajadores de la cooperativa y el número de los que se dedican específicamente a la actividad artesana.
- f) Tipo de energía y maquinaria empleada.
- g) El Número de Registro Sanitario que corresponda y que posea la documentación exigida para ser inscrita en el R.I.A.



PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN DEL USO DEL DISTINTIVO (III)



- h) Memoria técnica en la que se incluya la información necesaria para el conocimiento y seguimiento de la actividad artesana alimentaria que desarrolla, en la que se describirá, de forma completa,
- El establecimiento artesano
 - Los locales e instalaciones de la empresa
 - Los procesos de producción, elaboración, manipulación, transformación y envasado
 - Los productos artesanos a comercializar con sus marcas correspondientes
 - Los sistemas de calidad y trazabilidad.



PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN DEL USO DEL DISTINTIVO (IV)

Igualmente en la comunicación se indicará **si opta por la venta directa** de sus productos, en este caso se emitirá un certificado por parte de la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria donde constará:

- La titularidad
- El número de inscripción
- El producto artesano
- Las marcas comerciales

Este certificado deberá ser exhibido en los puntos de venta y **siempre que lo requiera un consumidor o cualquier autoridad pública**

Una vez inscrita la empresa en el R.I.A. la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, estudiará el expediente y en el **plazo de 3 meses** deberá dictar remitir la Resolución al interesado.



Autorización del uso del distintivo de Artesanía Alimentaria



- **Solo las empresas** que, cumpliendo los requisitos que se establecen en el Decreto, hayan obtenido la correspondiente autorización, **podrán utilizar en sus productos artesanos el distintivo de “Artesanía Alimentaria”**.
- En la comercialización de productos artesanos, **solo se podrán utilizar marcas artesanales que sean propiedad de empresas autorizadas**. Estas marcas artesanales **no podrán ser utilizadas en productos no artesanales**.



REQUISITOS PARA USAR LA MENCIÓN EN EL ETIQUETADO "DIRECTAMENTE DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR"



Aquellas empresas que comercialicen con venta directa de alimentos artesanos pueden usar en el etiquetado además del distintivo de artesanía alimentaria la mención **"Directamente del productor al consumidor"** cuando:

- Venta directa al consumidor en **la explotación o instalaciones de la empresa.**
- Venta directa al consumidor en **mercados y ferias locales.**
- **Venta directa "on line" al consumidor:** venta mediante la oferta de productos por procedimientos telemáticos o algún otro medio de comunicación; teléfono, correspondencia postal, telecompra, u otros.

En el caso de la miel, se estará a lo dispuesto en el Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula la venta directa de los productos primarios.



REGULACIÓN DEL QUESO ARTESANO Y QUESO ARTESANO DE GRANJA DE ANDALUCÍA



- En el artículo 5 del Decreto 352/2011, se establece que corresponde a la Consejería competente en materia de agricultura y pesca **regular** mediante Orden **las condiciones técnicas específicas necesarias para la producción artesanal de alimentos.**
- **Dada la importancia de la elaboración de quesos**, en la economía de muchas zonas rurales de Andalucía, así como de las cabañas de ganado, sobre todo caprino, en manos de pequeños productores y ganaderos y ante el gran interés demostrado por estos dos sectores, para que sus productos puedan diferenciarse en el mercado y obtener así, un valor añadido a sus producciones de queso y leche, la primera norma técnica que la Consejería aborda es para regular el **Queso Artesano** y el **Queso Artesano de Granja** elaborado en Andalucía.





JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Regulación del queso artesano y queso artesano de granja de Andalucía



Solicitud de elaboración de la norma técnica correspondiente por parte de **asociaciones representativas** del sector implicado

OK

Reuniones con el Sector para elaborar la Norma Técnica (NT)

OK

Remisión de la NT a la Comisión de Artesanía Alimentaria de Andalucía

OK

Remisión de la NT a la Comisión Europea

OK

Publicación en el BOJA de la Orden de 29 de mayo de 2013, por la que se aprueban las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano en Andalucía.

OK

Índice

- 1. Objeto y Ámbito de aplicación**
- 2. Definiciones**
- 3. Requisitos de las Queserías Artesanas y las Queserías Artesanas de Granja.**
- 4. Alcance**
- 5. Requisitos de las materias primas**
- 6. Proceso de elaboración**
- 7. Comercialización**
- 8. Sistema de Calidad**
- 9. Control**



1. Objeto y Ámbito de aplicación

Objeto

El objeto de la presente norma técnica de elaboración de queso es:

- Describir las condiciones de los procesos de elaboración, para que un queso pueda ser comercializado bajo la mención “**Queso Artesano**” o “**Queso Artesano de Granja**”.
- Describir las prácticas permitidas y prohibidas.
- Describir los ingredientes esenciales y facultativos que pueden emplearse.



Norma Técnica para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (III)

1. Objeto y Ámbito de aplicación

Ámbito de Aplicación

Mediante esta Orden se regulan las condiciones técnicas específicas necesarias para la elaboración del queso artesano en Andalucía. Sin perjuicio de lo anterior, **los productos artesanos alimentarios producidos y elaborados legalmente en otras comunidades autónomas del Estado Español u otros estados** que cumplan las condiciones establecidas en esta Orden **podrán comercializarse** en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía **bajo las denominaciones “Queso Artesano” o “Queso Artesano de Granja” previsto en esta Orden.**

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente **fabricados** y/o comercializados **de acuerdo con otras especificaciones** en los Estados miembros de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo. Estos productos podrán comercializarse en Andalucía con la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que les son aplicables en el Estado del que proceden o, en su defecto, con una denominación descriptiva del producto y, si fuere necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa como para permitir al comprador conocer la naturaleza real del mismo y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.



Norma Técnica para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (IV)

2. Definiciones

- 1. Queso Artesano:** Queso elaborado con la intervención de un artesano, a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca y sus mezclas, en un centro de transformación autorizado, siguiendo las condiciones de elaboración establecidas en la presente norma.
- 2. Queso Artesano de Granja:** Queso elaborado con la intervención de una persona artesana, a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca y sus mezclas en una Quesería Artesana de Granja, siguiendo las condiciones de elaboración establecidas en la presente norma.
- 3. Requesón Artesano:** Es el producto elaborado exclusivamente a partir del suero producido en la elaboración de Quesos Artesanos.
- 4. Requesón Artesano de Granja:** Es el producto elaborado exclusivamente a partir del suero producido en la elaboración de Quesos Artesanos de Granja.



Norma Técnica para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (V)

3. Requisitos de las Queserías Artesanas

Los centros de transformación que elaboren quesos y pretendan incluir en el etiquetado de los mismos la mención “**Queso Artesano**” o “**Queso Artesano de Granja**”, deberán:

- Cumplir lo establecido en la presente norma técnica
- En las **queserías artesanas**, no exceder de los volúmenes máximos de leche a transformar establecidos en el Anexo IV.
- En las **queserías artesanas de granja**, no exceder los **75.000 Kgs** de leche procesada al año o **20 Kgs** de queso diario.

En el caso de las **queserías artesanas de Granja** ubicadas en la misma explotación ganadera.

- **La superficie total** de las instalaciones, comprendiendo las zonas de recepción, elaboración, almacenamiento y venta, **no podrá superar los 100 m²**.
- **La superficie destinada a la venta** de los productos, **no podrá superar el 15 %** de la superficie total de las instalaciones





JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

Volúmenes máximos a procesar en las Queserías Artesanas para elaborar Quesos Artesanos

ANEXO IV

Ganado	Volumen Máximo (L/año)
Caprino	1.500.000
Ovino	1.200.000
Bovino	1.700.000

En el caso de elaborar quesos con mezclas de leche, el volumen aplicable será el de la especie con menor rendimiento quesero.





JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Denominaciones facultativas de los quesos según su tipo de maduración



Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso < 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tierno	7	
Semicurado	35	20
Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	



Norma Técnica para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (VI)

4. Alcance.

La presente Norma Técnica se aplicará al:

- **Requesón y los quesos frescos y madurados** elaborados por una persona artesana a partir de leche de cabra, vaca u oveja **procedentes de explotaciones calificadas como indemnes u oficialmente indemnes a las enfermedades reflejadas en el Anexo II**, según la especie de la que procedan, que siguiendo lo establecido en el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, se comercialicen bajo la denominación de **“Queso Artesano”** o **“Queso Artesano de Granja”**.



5. Requisitos de las Materias primas

• Leche:

- Procederá de Explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía (**REGA**) y en una Agrupación de Defensa Sanitaria Ganadera (**ADSG**) o equivalente.
- En las Queserías de Granja la leche procederá únicamente de la propia explotación ganadera a la que está asociada la Quesería.
- En las Queserías Artesanas la leche no podrá proceder de explotaciones ubicadas a **más de 2 horas de transporte** hasta la quesería y siempre dentro de la misma provincia o Comarca agraria adyacente.
- Procederá de animales sanos que cumplan los requisitos microbiológicos establecidos en el Anexo II y estará ausente de Inhibidores, Calostros, Conservantes y residuos de productos zoonosarios



5. Requisitos de las Materias primas

• Cuajo

- **Será de tipo comercial**, cumpliendo lo establecido en la normativa vigente.
- **Se podrá emplear** tanto de origen **Vegetal** como **Animal**.
- En el caso de emplear cuajo de origen animal se tendrá en cuenta lo siguiente;
 - El cuajo procedente de bovino sólo estará permitido en la elaboración de queso Puro con leche de vaca o de mezcla con leche de cabra y/u oveja.
 - El cuajo procedente de cordero o cabrito sólo estará permitido en la elaboración de queso puro de oveja o de cabra o mezcla de ambas o de vaca.



Norma Técnica para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (IX)

5. Requisitos de las Materias primas

- **Cuajo.** Cuadro resumen de tipo de cuajo permitido según la leche empleada.

Tipo de Queso según la leche empleada.	De cordero o cabrito	Bovino
Cabra	√	
Oveja	√	
Vaca		√
Cabra + Oveja	√	
Cabra + Vaca	√	√
Oveja + Vaca	√	√
Oveja + Cabra + Vaca	√	√



Norma Técnica para la elaboración del Queso Artesano en Andalucía (X)

5. Proceso de elaboración

- **La persona artesana quesera** utilizará todos los medios técnicos y tecnológicos a su alcance, **basándose en su experiencia** para **marcar de forma intuitiva los tiempos** del proceso de elaboración que determinarán las características del producto final.
- **Los quesos frescos, tiernos y semicurados** se podrán elaborar, bien con leche pasteurizada, o bien con leche cruda, en este último caso sólo cuando la calificación sanitaria de los rebaños de donde proceda la leche cumpla con los requisitos microbiológicos y sanitarios de la leche indicados en el Anexo III de la Orden.
- La elaboración de **quesos curados** se realizará **únicamente con leche cruda** que cumpla los requisitos del Anexo III, no pudiéndose elaborar quesos curados con leche pasteurizada.



6 Sistema de calidad

- Las queserías artesanas deberán implantar un sistema de gestión de calidad, mediante la elaboración de un sistema de calidad específico reflejado en un documento denominado SISTEMA DE CALIDAD.
- Los registros que se desprendan de su seguimiento deberán estar actualizados y a disposición de la autoridad competente, que supervisarán su correcta implantación.
- Corresponde a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, el control de lo establecido en el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre.





JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE



GRACIAS POR SU ATENCIÓN



ARTESANÍA
ALIMENTARIA
ANDALUCÍA

