

**ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LA ARTESANÍA
ALIMENTARIA DE ANDALUCÍA**



PROPUESTA DE NORMAS TÉCNICAS

Motivos por los que es necesaria y urgente la aprobación de unas normas técnicas que regulen la actividad artesana alimentaria.

1. La falta de normas técnicas que regulen los distintos sectores discrimina a los artesanos andaluces respecto a otras Comunidades que disponen de normas específicas (Cataluña, Navarra, Castilla y León, Galicia,..) ya que no pueden usar el distintivo “artesano” en sus productos.
2. Sin artesanos adecuadamente registrados la existencia de una Asociación como la nuestra no tendría sentido alguno porque carecería de los asociados a quien prestar servicios.
3. La falta de normas técnicas al impedir el registro de artesanos de alimentación imposibilita su acceso a las ayudas que hay habilitadas tanto para el propio artesano como a las entidades asociativas que los agrupa. Como por ejemplo las aprobadas por Orden de Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, de 7 julio 2021 que *Aprueba las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva destinadas a impulsar el asociacionismo comercial y artesano, a promocionar y dinamizar el pequeño comercio urbano y a promocionar la artesanía en Andalucía* y otras similares para las que es preciso disponer del registro adecuado.
4. Porque se establece en el artículo 5.1 del Decreto 352/2011 de 29 de Noviembre de Artesanía Alimentaria de Andalucía que las condiciones técnicas de las producciones artesanales serán reguladas para los distintos sectores.

Se adjunta propuesta de modificación del Decreto Base 352/2011 y de Normas Técnicas de los distintos sectores que hemos considerado adecuadas para su consideración. Consideramos que es un punto de partida adecuado para resolver la dificultad planteada.



Estas propuestas han sido realizadas por el coordinador D. Jesús Pérez, que ha contado también con la supervisión de D. Víctor Ortiz y se han elaborado según las indicaciones recibidas en reunión mantenida con el Servicio de Calidad y Control Agroalimentario de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria con D. Anselmo Martín, Dña Inmaculada Vázquez y D. Fernando José Vega, el 19 de Marzo de 2024.

DECRETO /2025 de estímulo de la Artesanía Alimentaria en Andalucía, que modifica el Decreto 352/2011 de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Uno de los sectores más profundamente afectados por la pandemia y por el subsecuente fenómeno inflacionario fue el delimitado por empresas de pequeño tamaño que ejercen su actividad en el sector alimentario y que pudiendo ser consideradas como artesanales por su reducido tamaño y por la calidad diferenciada de su producción no contaban con ese apoyo al no estar sus producciones enteramente reguladas por normativa específica. Esto ha afectado especialmente a nuestra Comunidad Autónoma frente a otras Comunidades Autónomas que disponen de condiciones técnicas para todas las especialidades alimentarias artesanas. De hecho en nuestra Comunidad Autónoma tan solo el sector del queso artesano dispone de condiciones técnicas para poder acceder a la condición de queso artesano. Aun así, el número de empresas alimentarias elaboradoras de queso artesano registradas en el registro artesano es muy reducido lo que implica el escaso grado de fomento de su implantación que tiene la mención artesana en el ámbito alimentario en nuestra Comunidad Autónoma. Mientras en la Comunidad de Castilla y León el número de empresas alimentarias registradas supera ampliamente la cifra de 300 en nuestra Comunidad apenas disponemos una docena de empresas de artesanía alimentaria registradas.

Así pues, y puesto que en virtud del artículo 58.1.3º del Estatuto de Autonomía, Andalucía tiene competencias exclusivas en materia de fomento, regulación y desarrollo de las actividades y empresas de artesanía y que en virtud del artículo 163.1 se establece que se atenderá a la modernización, innovación y desarrollo de todos los sectores económicos, a fin de propiciar un tejido productivo de calidad y, en particular, de la artesanía, con la finalidad de equiparar el nivel de vida de los andaluces y andaluzas corresponde realizar los cambios precisos en el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía para estimular y facilitar su implantación en nuestra Comunidad Autónoma.



En relación a este Decreto 352/2011 conviene flexibilizar por un lado los requisitos que figuran en su artículo 6 para acceder a la condición de empresa de artesanía de alimentaria y que obligan a acreditar al menos tres años de experiencia en la producción artesanal o bien acreditar la cualificación con titulación profesional específica. Además se considera necesario posibilitar a las empresas artesanas que cumplen las condiciones establecidas por el Decreto 352/2011 el uso del término artesano en el etiquetado de aquellos productos que aún no disponen de condiciones técnicas específicas y mantener el distintivo de Artesanía Alimentaria propiedad de la Comunidad Autónoma sólo para aquellos productos comercializados por empresas artesanas que cumplen las condiciones técnicas específicas de ese tipo de producto.

Es importante también considerar a las empresas artesanas como establecimientos que producen alimentos con características tradicionales a efectos del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y sujetas por tanto a excepciones y adaptaciones para flexibilizar los requisitos establecidos en los reglamentos de higiene, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria.

Otro aspecto del Decreto 352/2011 que ha mostrado ser ineficiente es la relación de producciones artesanales de alimentos de la Comunidad Autónoma de Andalucía. A la ausencia en dicha relación de producciones artesanales alimentarias destacadas como son los helados, chocolates, panes, o licores por citar unos pocos ejemplos se une la presencia de producciones como son por ejemplo las mermeladas, encurtidos y conservación de frutas y vegetales que podrían ser consideradas encuadradas en un solo tipo artesano. En otro caso como el de bollería, repostería y pastelería de conventos su delimitación es excesiva ya que imposibilitaría a obradores no ubicados en un convento el acceso a la condición de artesano. La experiencia adquirida por otras Comunidades Autónomas en la regulación de la artesanía alimentaria ha mostrado la conveniencia de asimilar la relación de producciones artesanales a las distintas normas de calidad y otras existentes para los distintos tipos de productos, por lo que conviene derogar la relación actual de producciones artesanales de alimentos de la Comunidad Autónoma de Andalucía dejando que la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural apruebe mediante Orden las Condiciones Técnicas de una nueva relación de producciones artesanales alimentarias.

Conviene finalmente acompañar estas medidas de un necesario enfoque de simplificación para posibilitar la puesta en marcha de las condiciones técnicas de las producciones artesanales alimentarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía por lo que se considera preciso suprimir la Comisión de artesanía alimentaria de Andalucía.



CAPITULO —

Simplificación de la regulación de la artesanía alimentaria en Andalucía

Artículo —. Modificación del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía

Uno. Se modifica el artículo 6 apartado g) del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, que queda redactado de la siguiente manera:

“La responsabilidad y la dirección del proceso artesanal alimentario deberán recaer en una persona artesana de alimentación que se adecúe a la definición del artículo 3.b). La acreditación de la cualificación se podrá justificar con formación profesional en el ámbito agroalimentario, o por formación específica en Artesanía Alimentaria impartida por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) o bien poseer al menos tres años de experiencia en el sector respecto del que se solicita la inscripción en la subsección de empresas y producciones artesanales de alimentos del Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía.”

Dos. Se modifica el artículo 8.3 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, que queda redactado de la siguiente manera:

“En el etiquetado y en la publicidad de los productos artesanos alimentarios sólo se podrá hacer referencia al distintivo de Artesanía Alimentaria cuando el producto haya sido obtenido de conformidad con las normas establecidas en este Decreto y en particular con lo establecido en el artículo 5.”



Tres. Se modifica el artículo 8.4 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, que queda redactado de la siguiente manera:

“Las empresas u operadores que no cumplan las condiciones establecidas en el artículo 6 de este Decreto no podrán hacer uso de los términos artesanal u otros análogos que por fonética o grafismo sean similares, con el fin de no inducir a error a la persona consumidora.”

Cuatro. Se añade un punto 3 al artículo 11 del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, que queda redactado de la siguiente manera:

“A fin de flexibilizar los requisitos exigibles por la normativa de higiene mediante adaptaciones y concesión de determinadas excepciones a las empresas a las que afecta esta norma, sin menoscabo, en todo caso, de la garantía de la seguridad alimentaria, se aplicarán las disposiciones que se recogen en el Real decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.”(*)

Cinco. Se suprime el Capítulo VI en su único artículo 17 que regula la Relación de producciones artesanales de alimentos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como el Anexo I.

Seis. Se suprimen el artículo 19 que crea la Comisión de artesanía alimentaria de Andalucía y el artículo 20 que define sus Competencias.

(*) El punto Cuatro implicaría que según el punto 2 del artículo 3 del RD 1080/2020 la autoridad competente de la Comunidad Autónoma debe remitir a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición una notificación con descripción de los requisitos que se vayan a adaptar, los productos alimenticios y establecimientos a los que se refieren y cualquier otra información pertinente.

Esta propuesta de Norma Técnica para determinadas especialidades artesanales alimentarias se ha basado ampliamente en las normas técnicas artesanas de las Comunidades Autónomas de Navarra, Galicia y Castilla y León. Además, ha sido revisada y cuenta con aportaciones de un grupo de empresas andaluzas variadas que he llamado Grupo Impulsor y que han participado en las distintas especialidades en función de su actividad.

Estas empresas a quienes muestro mi particular agradecimiento son las siguientes:

Obrador de pastelería Esther Cabello, (info@esthercabello.com)

Biopan de la Subbetica. (antonio@biopan.info)

Verdemiel, (info@verdemiel.es)

Destileria Machaquito, (f.reyes@machaquito.com)

El perdigón, (info@elperdigon.com)

Conservas Contigo, (info@cacontigo.com)

Conservas El Perol, (elperol.info@gmail.com)

La Retornable, (info@laretornable.com)

Mermeladas Santa Claudia, (santaclaudia@marconde.es)

Aceitunas y Encurtidos El Mesto, (correo@elmesto.com)

Oleum Arahal (info@laprietadecoro.com)

Esta propuesta ha sido realizada por el coordinador del proyecto D. Jesús Pérez, ha contado también con la supervisión de D. Victor Ortiz y se ha elaborado según las indicaciones recibidas en reunión mantenida con el Servicio de Calidad y Control Agroalimentario de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria con D. Anselmo Martín, Dña Inmaculada Vázquez y D. Fernando José Vega, el pasado 19 de Marzo de 2024. Esta actividad ha sido realizada en el marco del Proyecto:

METODOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITUNA DE MESA BAJA EN SAL Y SUSTITUCIÓN DE AZÚCAR EN MERMELADAS; PROPUESTA DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA USO DE LA MENCIÓN ARTESANA EN TRANSFORMADOS VEGETALES, CON EL CÓDIGO PP.TRA23.TRA2023.014 Y ENCUADRADA EN LA ACCIÓN TRA2023.



Orden -----, por la que se aprueban condiciones técnicas para la elaboración de determinados productos artesanos de Andalucía.

P R E A M B U L O

La Ley 15/2005, de 22 de diciembre, de Artesanía de Andalucía, regula la artesanía en su conjunto como actividad económica. Por su parte, la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, en su disposición adicional cuarta, apartado 1, establece que serán las Consejerías competentes en materia de agricultura y pesca y de artesanía las que establecerán reglamentariamente las medidas necesarias para el reconocimiento y regulación de la artesanía alimentaria.

Dicho desarrollo reglamentario se ha llevado a cabo mediante la publicación del Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía, que en su artículo 5 apartado 1, establece que las condiciones técnicas específicas necesarias para la producción artesanal de alimentos referidos en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, así como las especialidades de dichos productos en función del proceso de elaboración empleado, se determinarán por Orden de la persona titular de la Consejería competente en materia de agricultura y pesca. El 29 de mayo de 2013 se publicó la Orden que regula las condiciones técnicas para la elaboración del queso artesano.

Finalmente, el escaso desarrollo y falta de implantación del modelo artesano en el sector alimentario andaluz motivó la aplicación de una serie de cambios introducidos mediante Decreto Ley -/- de simplificación administrativa en el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, con el fin de estimular y facilitar su implantación en nuestra Comunidad Autónoma.

Entre otras medidas se reconocía la necesidad de contar con la experiencia adquirida por otras Comunidades Autónomas en la regulación de la artesanía alimentaria y la conveniencia de asimilar la relación de producciones artesanales a las distintas normas de calidad y otras existentes para los distintos tipos de productos, por lo que se derogó la relación de producciones artesanales de alimentos del Anexo I del Decreto 352/2011, y se declaraba que la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural aprobaría mediante Orden las Condiciones Técnicas de una nueva relación de producciones artesanales alimentarias.

Así pues, con carácter no limitativo y con el fin de dar cabida a sectores alimentarios artesanales no contemplados en la anterior relación de producciones artesanales y de armonizar los diferentes sectores a los existentes en otras regulaciones regionales se establecen las condiciones técnicas para las producciones artesanales contempladas en el Anexo de esta Orden.



Dispongo

Artículo uno.

Se aprueban según artículo 5.1 1 del Decreto 352/2011 de 29 de Noviembre de Artesanía Alimentaria las condiciones técnicas de las producciones artesanales que figuran en el Anexo I de la Presente Orden.

Artículo dos. Presentación y envases.

La presentación del producto deberá garantizar su carácter singular, conforme a lo establecido en el Decreto 352/2011, de 29 de Noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria. En caso de que la empresa artesana tenga puntos de venta propios, en estos locales el producto podrá venderse sin envasar. En todo caso, los productos elaborados conforme a esta norma, que tienen la consideración de artesanos, deberán estar identificados y diferenciados de otros productos, de modo que no den lugar a confusión y que no puedan identificarse como artesanos productos que no lo son.

Artículo tres. Posibilidades de mecanización

En general se permitirá la mecanización parcial de ciertas etapas del proceso productivo siempre que este se lleve a cabo mediante operaciones de procesado discontinuas, intermitentes o por cargas que requieran la intervención expresa del artesano o de la artesana. En su caso el proceso de pasteurización podrá realizarse en continuo.



ANEXO I

Norma Técnica de yogur y cuajadas artesanas

Norma Técnica de helados artesanos

Norma Técnica de conservas vegetales artesanas

Norma Técnica de miel artesana

Norma Técnica de pan y panes especiales

Norma Técnica de confitería, pastelería, bollería y repostería

Norma Técnica de chocolate y derivados del cacao

Norma Técnica de licores

Norma Técnica de sal



Norma técnica del yogur y la cuajada artesana

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 352/2011, de 29 de Noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano los yogures y cuajadas elaborados cumpliendo las condiciones que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular en el Real decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur, y el Real Decreto 1070/2007, de 27 de julio, por el que se aprueba la norma de calidad para la cuajada.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones de Yogur y Cuajada que figuran en la legislación vigente citada en el punto 1 de esta norma técnica.

3. Materias primas autorizadas.

A efectos de esta norma técnica se autoriza el empleo de:

- Leche cruda entera o total o parcialmente desnatada (de vaca, oveja o cabra)
- Leche pasteurizada o UHT para la cuajada artesana (de vaca, oveja o cabra)
- Cuajo animal o vegetal natural y cuajo microbiano para la cuajada artesana.
- Cultivos de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.
- Nata fresca
- En yogures con fruta: zumos, frutas y hortalizas, puré de frutas, compota, mermelada, confitura, jarabes, zumos, miel, chocolate, cacao, frutos secos, coco, café, especias y otros alimentos. El uso de aditivos en estas materias primas deberá quedar plenamente justificado tecnológicamente y ser imprescindible para la elaboración del producto.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas

4.1. Prácticas autorizadas.

Son prácticas autorizadas:

- El empleo de pectina en los yogures con frutas.

- El empleo de Agar-Agar como espesante en el caso de la cuajada.
- El empleo de ácido sórbico y sus sales de calcio y potasio en la cuajada.

4.2. Prácticas prohibidas:

Son prácticas prohibidas:

- La pasteurización después de la fermentación.
- El empleo de leche cruda que haya sido conservada en refrigeración durante un tiempo superior a 48 horas después del ordeño.
- La adición de cualquier tipo de aditivo que según el Reglamento (CE) 1333/2008, sobre aditivos alimentarios, tenga la función de colorante, conservante, antioxidante o edulcorante excepto los referidos en el punto 4.1.
- La adición de cloruro cálcico.



Norma técnica de los helados artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con el Decreto 352/2011, de 29 de Noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano los helados elaborados cumpliendo las condiciones que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los establecidos por el Real decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar, y cualquier otra que les sea de aplicación.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones de helado que figuran en la legislación vigente citada en el punto 1 de esta norma técnica.

3. Materias primas autorizadas.

En la preparación de helados se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que-cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas.

A efectos de esta norma técnica se precisan:

- Productos lácteos: Leche pasteurizada, leche UHT, deshidratada, entera o total o parcialmente desnatada, Mantequilla, Nata, Yogur, Cuajada, Queso.
- Huevos frescos enteros, claras y yemas por separado frescas o pasteurizadas, refrigeradas o congeladas.
- Azúcares: sacarosa, glucosa, dextrosa, fructosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa.
- Frutas frescas, frutos secos. Frutas confitadas de origen artesano.
- Bizcochos, galletas y bolachas.
- Otros: Turrón, cacao, chocolate, licores, triturados de frutos secos, pulpa de fruta, café, vinos, canela, vainilla, corteza de limón, sustancias aromatizantes naturales y/o preparaciones aromatizantes, agua potable y cualquier otro ingrediente utilizado en alimentación humana o, en su caso, autorizado de conformidad con la normativa relativa a nuevos alimentos.
- En los sorbetes puede emplearse achicoria.



4. Prácticas autorizadas y prohibidas

4.1. Prácticas autorizadas.

Son prácticas autorizadas:

- El uso de estabilizantes, espesantes y emulgentes, en proporción inferior al 0,8 % de la masa.

4.2. Prácticas prohibidas.

Se prohíben las siguientes prácticas:

- El uso de productos y preparados que, añadiéndolos a agua o leche, den lugar al helado final.
- La adición de cualquier tipo de aditivo, que según el Reglamento (CE) 1333/2008 tenga la función de colorante, conservante, antioxidante o edulcorante distinto de los especificados en el punto 3.
- La inyección en la masa de mezcla de aire presurizado.
- La adición de cualquier tipo de grasa diferente a la exclusivamente de origen lácteo.
- Incorporación de aire de batido (*overrun*) en cantidad superior al 35 %.



Norma técnica de las conservas vegetales artesanas

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con el Decreto 352/2011 que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano las conservas vegetales elaboradas de acuerdo con las condiciones que se establecen en ese decreto y las que se definen en esta norma técnica, así como las establecidas por la legislación vigente que les sean de aplicación y específicamente por el Real decreto 2420/1978 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, la Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales, el Real decreto 670/1990 por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas, el Real Decreto 863/2003 por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas, marmalades de frutas y crema de castañas y el Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones que figuran en la legislación vigente citada el punto 1 de esta norma técnica.

3. Materias primas autorizadas.

En la elaboración de las conservas vegetales se emplearán únicamente las siguientes materias:

- Frutas, hortalizas, legumbres, tubérculos, cereales, setas, algas y semillas naturales, sanas, limpias y exentas de lesiones y podredumbre que puedan afectar a su aspecto, color, olor y sabor característicos, así como a su conservación. En el caso de las frutas, deben estar en el grado de madurez apropiado.
- Para el líquido de cobertura se podrán emplear agua, sal, azúcar, vinagre, aceite de oliva, aceite de girasol, bebidas espirituosas y jugos y zumos de fruta.
- Ácido cítrico, Ácido ascórbico
- En el caso de las compotas, mermeladas y dulces de frutas u hortalizas, se podrán añadir azúcares y otros ingredientes en sustitución de los azúcares, tales como miel, jarabes obtenidos de fuentes vegetales, zumos y concentrados de fruta.



- También podrán utilizarse como ingredientes: bebidas espirituosas, vinos, especias naturales, hierbas aromáticas, vainilla y extractos de vainilla, zumos vegetales y cacao o derivados del cacao y frutos secos.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas.

4.1. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas expresamente las siguientes prácticas:

- El pelado mediante soluciones alcalinas, ácidos y procedimientos químicos.
- El envasado con gases inertes.
- La liofilización.
- El tratamiento de las materias primas con anhídrido sulfuroso gaseoso o en disolución.



Norma técnica de la miel artesana

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con el Decreto 352/2011 que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de producto artesano la miel elaborada de acuerdo con las condiciones que se definen en ese decreto y las de esta norma técnica, así como las establecidas por el Real decreto 1049/2003, que aprueba la norma de calidad relativa a la miel, y cualquier otra normativa que le sea de aplicación.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones que figuran en la legislación vigente citada en el punto 1 de esta norma técnica. La miel artesana además tendrá un nivel de *hidroximetilfurfural* igual o inferior a 30 mg/kg.

3. Materias primas autorizadas.

La única materia prima autorizada es la miel. La empresa artesanal elaboradora podrá adquirir alzas o medias alzas de otros apicultores o bien miel a otras empresas artesanales, pero la miel envasada deberá ser al menos de producción propia en un 75% salvo que se justifique la excepcional escasez (por ejemplo por sequía) en cuyo caso podrá ser en un 60% de producción propia.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas.

4.1. Prácticas autorizadas.

Están autorizadas las siguientes prácticas:

- La homogeneización de partidas de miel, siempre que se realice con un instrumento manual o mecánico a pocas revoluciones.

4.2. Prácticas prohibidas.

Son prácticas prohibidas:

- El uso de cualquier tratamiento químico en período de recogida de la miel por las abejas.
- La alimentación de las abejas durante el período de recogida de la miel por estas.
- El uso de productos químicos repelentes para las abejas en el desabejado de los panales.



- La extracción de la miel por prensado.
- La filtración con filtros de menos de 0,2 mm.
- La adición de cualquier otro ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios.
- El calentamiento de la miel en cualquier etapa del procesado, extracción, manipulación y envasado salvo que se justifique por el productor que por su naturaleza (por ejemplo en mieles de *hiedra* o de *calluna*) sea imposible evitar su cristalización y con la única finalidad de facilitar su extracción.



Norma técnica de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 352/2011 que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de productos artesanos de confitería, pastelería, bollería y repostería aquellos que cumplan los requisitos que se establecen en ese decreto y los que se definen en esta norma, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular el Real decreto 496/2010 que aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones que figuran en la legislación vigente citada en el punto 1 de esta norma técnica. Los productos referidos en esta norma y elaborados según recetas y procedimientos artesanales en obradores de conventos podrán referirse como confitería, pastelería, bollería y repostería artesanos *de convento*.

3. Materias primas autorizadas.

Los productos deberán responder a las fórmulas tradicionales propias de los maestros y maestras artesanos. Con carácter no limitativo, se autoriza el uso de las siguientes materias primas:

– Harina de trigo y de otros cereales; sal comestible; agua potable; levadura prensada o en gránulos; azúcares comestibles; miel, melazas y siropes; mantequilla, margarina, manteca de cerdo, aceite de oliva y de girasol; huevos frescos o pasteurizados; chocolate, cacao; especias y condimentos naturales; frutas, zumos de frutas, frutas deshidratadas, frutos secos, coco y otros vegetales; vinos, vinagre y bebidas espirituosas; mermeladas, cremas y otros productos elaborados, siempre que su elaboración se haga por procedimientos artesanales; impulsor químico; edulcorantes naturales (exclusivamente en los productos dietéticos); leche entera o total o parcialmente desnatada, concentrada y condensada; nata y yogur; cobertura de chocolate y cobertura de chocolate blanco; sustancias aromatizantes naturales; gelatina y cola de pescado.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas.

4.1. Prácticas autorizadas.

Se permite el uso de hornos de cocción por combustibles sólidos, líquidos, gaseosos, o eléctricos.



Cuando se usen combustibles sólidos y las masas estén en contacto con el humo o gases desprendidos de la combustión, aquellos tendrán que ser de naturaleza que no puedan originar contaminación de los productos elaborados.

Cuando se empleen combustibles líquidos o gaseosos, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto con los humos o gases de la combustión.

4.2. Prácticas prohibidas.

Se establecen como prácticas prohibidas, a efectos de esta norma técnica, las siguientes:

- a) El empleo de hornos de cinta o de sistemas similares.
- b) El empleo de aditivos, salvo los edulcorantes naturales para los productos dietéticos.
- c) El empleo de masas preparadas, precocidas o congeladas.
- d) El empleo de mezclas comerciales preparadas para la elaboración de masas, cremas, coberturas y rellenos.
- e) Queda prohibido el uso de maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, carozos del maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa en cocción.



Norma técnica del chocolate y derivados del cacao artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 352/2011 que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de productos artesanos el chocolate y los derivados del cacao elaborados cumpliendo los requisitos que se definen en ese decreto y en esta norma técnica, así como los del Real decreto 823/1990, de 22 de junio, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, los del Real decreto 1055/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana, y los de cualquier otra normativa que les sea de aplicación.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones que figuran en la legislación vigente citada en el punto 1 de esta norma técnica.

3. Materias primas autorizadas.

En la elaboración de chocolate y derivados del cacao artesanos podrán emplearse las siguientes materias primas: cacao en grano o en polvo; pasta de cacao; manteca de cacao; harina de trigo u otros cereales; leche entera y parcial o totalmente desnatada; lecitina de soja; miel; azúcar refinado o integral, fructosa, glucosa y sacarosa; edulcorantes naturales (exclusivamente en los productos dietéticos); sorbitol, en el porcentaje máximo del 5%, solo en el caso de los bombones; aromas naturales; frutos secos, naturales o tostados; mermeladas; frutas en jarabe, cortezas de frutas, fruta escarchada; bebidas espirituosas; aceite de oliva, de girasol, de almendra, de avellana y de semilla de uva; nata; frutas, verduras, especias naturales y cualquier otro ingrediente utilizado en alimentación humana, distinto de los propios del chocolate y derivados del cacao o de su proceso de elaboración, siempre que no exceda el 2% en peso del producto final.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas.

4.1. Prácticas autorizadas.

Se consideran permitidas las siguientes prácticas: la filtración de la mantequilla de cacao y del aceite vegetal, y otros procedimientos exclusivamente físicos para su clarificación.

4.2. Prácticas prohibidas.

Se prohíben las siguientes prácticas:



- El uso de cascarillas y finos de cacao en la elaboración de los derivados del cacao y del chocolate.
- La adición de grasas vegetales o animales distintas de las mencionadas en el apartado 3.
- La adición de aromas que no tengan la consideración de sustancia aromatizante natural o de preparación aromatizante conforme a lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1334/2008, así como la adición de conservantes y colorantes.
- El empleo de sucedáneos de chocolate.



Norma técnica del pan y panes especiales artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 352/2011, que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de panes y panes especiales artesanos aquellos que cumplan los requisitos que se establecen en ese decreto y los que se definen en esta norma, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular el Real decreto 380/2019, de 11 de Mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones que figuran en la legislación vigente citada en el punto 1 de esta norma técnica.

3. Materias primas autorizadas.

Con carácter general se podrán emplear en la elaboración del pan artesano: harina de trigo; otras harinas; sal; levadura prensada o en gránulos; masa madre; cereales enteros; salvado; mantequilla; manteca; aceite de oliva y aceite de girasol; azúcar, glucosa y fructosa; leche entera, leche concentrada y leche en polvo total o parcialmente desnatada; pasas; frutas y frutos secos; semillas; ácido ascórbico; lecitina de soja; sorbato potásico.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas

El proceso de elaboración deberá realizarse íntegramente en el obrador artesano:

4.1. Prácticas autorizadas.

- La cocción se hará en horno refractario, también llamado de placa o solera. Podrá autorizarse el uso de hornos rotatorios o de convección para el pan de molde.
- Cuando se usen combustibles sólidos y las masas estén en contacto con el humo o gases desprendidos de la combustión, aquellos tendrán que ser de naturaleza que no puedan originar contaminación de los productos elaborados.
- Cuando se empleen combustibles líquidos o gaseosos, las masas en cocción no podrán ponerse en contacto con los humos o gases de la combustión.

4.2. Prácticas prohibidas.

- Acortar el tiempo total de fermentación. Será mínimo de 45 minutos.
- El uso de masas preparadas, precocidas o congeladas.



- El empleo de sustitutivos comerciales de la masa madre.
- El empleo de mezclas de ingredientes comerciales previamente preparados para la elaboración de la masa.
- El empleo de levadura distinta de la prensada o en gránulos.
- Queda prohibido el uso de maderas que proporcionen olor o sabor desagradables, juncos, carozos del maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa en cocción.



Norma técnica de los licores artesanos

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 352/2011, que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de licores artesanos aquellos que cumplan los requisitos que se establecen en ese decreto y los que se definen en esta norma, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular el Reglamento 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas derogado por el nuevo Reglamento (UE) de 787/2009, y el Real Decreto 164/2014 que establece normas complementarias al Reglamento 110/2008.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones de licor que figuran en la legislación vigente en materia de licores citada en el punto 1 de esta norma técnica.

3. Materias primas autorizadas.

Según los casos y el tipo de licor podrán utilizarse las materias primas: alcohol etílico de origen agrícola destinado a uso alimentario; agua potable; vino; frutas, plantas y partes de plantas; azúcar, glucosa, caramelo, miel, jarabe de algarroba; anís artesano.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas

4.1. Prácticas autorizadas.

- La destilación en alambiques tradicionales de cobre.
- El empleo de métodos de combustión sólidos o gaseosos y eléctricos.
- La maceración en depósitos de acero inoxidable o vidrio.

4.2 Prácticas Prohibidas

Serán prácticas prohibidas a efectos de esta norma técnica las siguientes:

- Comercializar anís artesano no obtenido totalmente mediante destilación.
- La maceración de frutos destruidos o en pulpa
- La destilación mediante procesos continuos en torres de rectificación



-Calentamiento del producto en maceración

-La adición de aromas y esencias, así como colorantes.

-La adición de ácido cítrico al producto final

-La maceración de cantidades de frutos, plantas y hierbas o por periodos de tiempo inferiores a los indicados en la siguiente tabla:

Licor	Ingrediente típico	gr/l	Observaciones	Días	Graduación
Pacharán	Endrinas	150-300	Fruto entero	90-240	25°-30°
Frutas	Variado	150-300	Entero/Trozos	>30	15°-30°
Hierbas	Variado	10-25	Fresca/Seca	>14	15°-30°
Regaliz	Regaliz	10-25	Palo seco	>30	15°-30°
Café	Café	50-200	Entero	>30	15°-30°



Norma técnica de elaboración de sal marina y flor de sal marina artesana

1. Antecedentes y generalidades.

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 352/2011, que regula la artesanía alimentaria, podrán tener la consideración de sal artesana aquella que cumplan los requisitos que se establecen en ese decreto y los que se definen en esta norma, así como los establecidos por la legislación vigente, en particular el Real Decreto 1424/1983 que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de sal y salmueras comestibles.

2. Definiciones.

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones que figuran en la legislación vigente en materia de sal citada en el punto 1.

3. Materias primas autorizadas.

Agua procedente exclusivamente del mar.

4. Prácticas autorizadas y prohibidas

4.1. Prácticas autorizadas.

- El lavado de la sal en los cristalizadores realizado mediante el proceso de “bateo”.
- Una vez finalizada la evaporación del agua y producida la precipitación de los cristales de sal la cosecha de “Sal marina” será de forma manual con empleo de herramientas tales como palas.
- El secado por métodos naturales que no impliquen el consumo de electricidad o combustibles fósiles.
- La “Sal Marina Virgen” previamente a su envasado final puede ser sometida a una molienda así como a un tamizado y secado final por los medios explicitados anteriormente.
- La “Flor de Sal” será cosechada de la fina capa cristalizada en la superficie de las pilas o tajos, mediante herramientas manuales como los copetes.
- Previamente al empaquetado final la “Flor de Sal” se someterá a un ligero tamizado.
- Se permite la realización de mezclas alimentarias con otros productos artesanos o ecológicos cuya base sea la “Sal Marina Artesana” o la “Flor de sal Marina artesana”.



4.2. Prácticas prohibidas.

- La entrada de agua no procedente directamente del mar o bien procedente de otras salinas.
- El movimiento del agua debe ser por caída gravitacional no estando permitido el uso de bombas o maquinas similares.
- La adición de productos químicos como alguicidas o plaguicidas en los serpentines.
- El lavado de la sal en los cristalizadores con otras aguas.
- La entrada de maquinaria con ruedas o cadenas en los cristalizadores.
- La adición de antiapelmazantes u otros elementos que alteren la naturaleza físico química de la sal: yodo, flúor,...

5. Límite máximo de producción artesanal.

Para tener la condición de producción artesanal la empresa artesanal deberá tener la condición de microempresa y la superficie total de la salina no podrá superar las 40 Has.

