



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Memòria general del projecte

Índex

- Justificació de la necessitat de la disposició i adequació d'aquesta als fins que es persegueixen
- Marc normatiu
- Relació de disposicions afectades pel projecte de disposició i taula de vigència i derogacions resultants.
- Competència de la Generalitat sobre la matèria.
- Relació motivada de les persones i les entitats a les quals s'ha d'atorgar tràmit d'audiència.
- Procedència, si escau, de sotmetre l'expedient a informació pública.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Justificació de la necessitat de la disposició i adequació d'aquesta als fins que es persegueixen

L'artesania alimentària té una llarga tradició a Catalunya. Està portada a terme fonamentalment per una gran diversitat de petites empreses que elaboren els seus productes amb unes característiques individualitzades molt arrelades en els hàbits de consum dels seus habitants. Així, l'artesania alimentària és un bé cultural consolidat per la gran vitalitat del sector, que no només es limita al manteniment de les fórmules tradicionals, sinó que també és capaç de sorprendre'ns amb nous productes d'acceptació i prestigi reconeguts. Precisament, Catalunya ha estat des de sempre un país que, en el camp alimentari, s'ha caracteritzat per tenir una gran diversitat d'empreses artesanes alimentàries.

Aquesta producció artesana, que utilitza mètodes tradicionals d'elaboració basats en la pràctica del bon saber fer artesà, s'ha de conservar i promocionar des de l'Administració ja que degut al fenomen de la globalització cada vegada hi ha una major uniformitat en la producció d'aliments i cal adoptar mesures orientades a mantenir aquest patrimoni alimentari diferencial del nostre país.

L'artesania alimentària no compta amb una normativa comunitària per a la seva aplicació homogènia en la UE. A nivell espanyol, existeix el Reial Decret 1520/1982, de 18 de juny, sobre ordenació i regulació de l'artesania, el qual estableix un marc legal de l'artesania en general (no específic per a l'artesania alimentària). No obstant això, aquest text no és d'aplicació a Catalunya, atès que Catalunya té competències exclusives en aquesta matèria, d'acord amb el seu Estatut d'autonomia, i el text estableix textualment en la seva disposició addicional que *"El contenido de este Real Decreto deja a salvo las competencias asumidas en materia de artesanía por las Comunidades Autónomas, de acuerdo con sus Estatutos"*. Pel que fa al concepte específic d'artesania alimentària, no hi ha cap definició homogènia a nivell de l'estat espanyol. Val a dir que darrerament les noves normes tècniques de qualitat d'alguns productes agroalimentaris d'àmbit estatal estan incorporant regulacions relatives al concepte d'artesà en aquests productes, la qual cosa es comentarà més endavant.

A Catalunya, l'artesania alimentària ja es va regular l'any 1986 (Decret 163/1986, de 26 de maig, sobre l'artesania alimentària) i posteriorment es va incloure en la Llei de qualitat agroalimentària actualment en vigor, Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària, i el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària. La regulació de l'artesania alimentària a Catalunya s'ha mantingut pràcticament estable des de l'any 1986 fins a l'actualitat. L'objectiu principal d'aquesta regulació és reconèixer i fomentar els valors econòmics, culturals i socials que l'artesania alimentària representa i contribuir al manteniment dels oficis i produccions artesanes.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

La regulació de l'artesania alimentària estableix un marc normatiu per distingir les característiques diferencials de les activitats artesanals alimentàries respecte de les activitats industrials i dota de mecanismes perquè el consumidor pugui identificar aquestes activitats i augmentar així el consum dels seus productes. Això repercuteix favorablement en la preservació dels oficis artesans.

La normativa d'artesania alimentària actual regula les característiques que ha de complir una activitat alimentària per ser considerada «artesana» i per poder així usar la **menció d'«artesà»** i el **logotip** d'artesania alimentària en la seva publicitat, en els seus establiments de venda o en l'etiquetatge dels seus productes. També estableix els requisits i els procediments per obtenir els **cartes d'artesà alimentari**, els **diplomes de mestre artesà alimentari** i les **designacions d'empresa artesana alimentària**, els quals s'inscriuen al Registre d'artesania alimentària, es regula la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana i també la intervenció administrativa mitjançant controls i possibles sancions. La promoció del sector es completa amb el Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador, creat per l'Ordre ARP/81/2003, de 21 de febrer i convocat anualment des d'aleshores.

El nombre de persones i empreses que han obtingut una distinció d'artesania alimentària fins l'any 2018 són els que mostra la taula següent:

Taula 1. Nombre de persones i empreses amb reconeixements d'artesania alimentària

Reconeixement d'artesania alimentària	Nombre total	Nombre de persones/empreses actualment actives
Empresa artesana alimentària	364	338
Carnet de persona artesana alimentària	1748	1127
Diploma de mestre/a artesà/ana alimentari/ària	1001	---
Premi al Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador	22 (premi + accèssit)	---

Dades de l'any 2018.

En el context actual de globalització, els motius per mantenir encara la regulació de l'artesania alimentària i preservar els oficis artesans continuen encara vigents. És més, es detecta un interès creixent dels consumidors per consumir productes individualitzats i per conèixer l'origen dels productes que consumeix. Així, els **objectius específics** que persegueix la nova regulació de l'artesania alimentària són els següents:

- Fomentar i promoure les activitats relacionades amb el sector de l'artesania alimentària.
- Facilitar una informació correcta, veraç, adequada i suficient als consumidors per reconèixer les empreses artesanals alimentàries acreditades.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

- Donar visibilitat al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària.
- Reconèixer les persones artesanes alimentàries que destaquin pels seus mèrits professionals en la matèria.
- Establir vies de comunicació i cooperació entre el sector i els òrgans competents de l'Administració en matèria d'artesania alimentària.

Ara bé, l'experiència de més de 30 anys en l'aplicació d'aquesta normativa ha mostrat alguns aspectes millorables en la regulació d'aquest sector. L'aspecte principal que motiva la necessitat d'actualització d'aquest marc normatiu és la detecció d'una situació d'ambigüitat o "buit legal" en la regulació de l'artesania alimentària per a aquelles activitats del sector alimentari que segueixen un procediment d'elaboració tradicional i artesanal, però l'ofici dels quals no es troba inclòs al repertori d'oficis d'artesania alimentària de la normativa vigent o no ha estat desenvolupat reglamentàriament. Les activitats dels oficis de les quals es troben en aquesta situació no poden usar actualment els signes distintius d'artesania alimentària: la paraula «artesà» o similar i el distintiu específic, en els seus productes i establiments.

Per solucionar aquesta situació es proposa un canvi en la definició del concepte d'artesania alimentària i en els criteris per usar els signes distintius de l'artesania alimentària. Així, s'estableixen dos nivells de definició d'aquest concepte: un marc conceptual bàsic per establir què és l'artesania alimentària i quines activitats es consideren artesanes alimentàries, i un nivell d'acreditació voluntària d'artesania alimentària per a aquelles empreses que a més compleixin uns requisits addicionals i vulguin usar el distintiu d'artesania alimentària de la Generalitat de Catalunya. D'aquesta manera es proposa flexibilitzar l'ús dels termes "artesà" i similars i permetre'n el seu ús a totes les empreses que compleixin la definició d'artesania alimentària sense que sigui necessari realitzar cap tràmit administratiu addicional per part de les empreses i, en canvi, reservar l'ús del distintiu d'artesania alimentària a aquelles empreses que vulguin adherir-se voluntàriament a aquest sistema d'acreditació. A més, es canvia l'abast del repertori d'artesania alimentària que exigeix la Llei 14/2003, de forma que s'amplia per no deixar fora del concepte d'empresa artesana cap empresa del sector d'elaboració de productes alimentaris que exerceixi l'activitat de manera artesanal.

A més, en el text s'actualitzen altres aspectes per adaptar la regulació al context actual i per simplificar algunes qüestions. El llistat d'**aspectes que es proposen actualitzar** en la nova iniciativa respecte de la regulació existent són els següents:

1. Canvis en el marc general de l'artesania alimentària
 - 1.1. Canvis en el concepte d'artesania alimentària: l'activitat artesana alimentària, el nou repertori d'oficis i el nou sistema voluntari d'acreditació
 - 1.2. L'artesania alimentària com a instrument de foment de l'activitat i no com a norma de qualitat de producte alimentari



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

- 1.3. Canvi en els signes distintius de l'artesania alimentària: l'ús de la menció «artesà» i el nou significat del distintiu d'Artesania Alimentària
- 1.4. Derogació de les regulacions de caràcter tècnic dels oficis d'artesania alimentària que han quedat obsoletes
- 1.5. Eliminació de la classificació dels oficis artesans alimentaris en activitats vinculades al lloc de producció i activitats vinculades al lloc de venda
2. El nou sistema d'acreditació de l'artesania alimentària (carnet i distintiu)
 - 2.1. Actualització dels requisits per a l'obtenció del carnet de persona artesana alimentària
 - 2.2. Establiment dels requisits per a l'obtenció del distintiu d'Artesania Alimentària
 - 2.3. Els procediments administratius per a l'obtenció del carnet de persona artesana alimentària i el distintiu d'Artesania Alimentària
 - 2.4. Establiment de drets i obligacions de les empreses artesanes alimentàries acreditades
 - 2.5. Llistat d'oficis que poden accedir al sistema d'acreditació
 - 2.6. Nova gràfica i manual d'ús del distintiu d'Artesania Alimentària
3. Altres actualitzacions de temes d'artesania alimentària
 - 3.1. Creació del nou Premi d'Artesania Alimentària
 - 3.2. Manteniment dels diplomes de mestres artesans alimentaris existents
 - 3.3. La regulació del Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya
 - 3.4. La composició de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana (comissió formada per representants de l'administració i del sector, que proposa actuacions en l'àmbit de l'artesania alimentària)
 - 3.5. Establiment del control administratiu

A continuació es detallen cadascun d'aquests aspectes.

1. Canvis en el marc general de l'artesania alimentària

1.1. Canvis en el concepte d'artesania alimentària: l'activitat artesana alimentària, el nou repertori d'oficis i el nou sistema voluntari d'acreditació

La normativa actual estableix un **únic nivell de definició del que es considera una activitat d'artesania alimentària**. Aquesta el qual s'articula mitjançant el compliment dels tres aspectes següents:

- L'activitat ha de complir la **definició general del concepte d'artesania alimentària**. "Es considera artesania alimentària l'activitat d'elaboració i transformació de productes alimentaris que compleixen els requisits que assenyalen la legislació en aquesta matèria i estan subjectes, durant tot el procés productiu, a unes condicions que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat, de bona qualitat i amb característiques



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

diferencials, obtingudes gràcies a les petites produccions controlades per la intervenció personal artesana.”

- L'activitat ha d'estar inclosa en un dels oficis del **repertori dels oficis** d'artesania alimentària establert. El repertori és un llistat de 13 oficis, publicat a l'annex 2 del decret 285/2006. Cal a més que sigui d'un dels oficis desplegats reglamentàriament, com es veurà en el punt següent.
- L'activitat ha de complir amb els **requisits tècnics que s'hagin establert per a l'ofici corresponent**.

La normativa estableix un repertori d'oficis artesana alimentaris, però per a què una activitat pugui sol·licitar el reconeixement com a activitat artesanal en un sector, és imprescindible que l'ofici d'artesania alimentària hagi està desplegat i regulat a nivell tècnic mitjançant una ordre o resolució administrativa (article 88, decret 285/2006), i que l'activitat sol·licitant compleixi aquests requisits. Fonamentalment són requisits relatius a la formació i l'experiència en l'ofici que ha de complir la persona a càrrec del procés artesanal. Excepcionalment, en algun ofici s'havia arribat a indicar algun requisit tècnic relatiu a la qualitat dels productes elaborats.

Únicament es considera que són activitats artesanes alimentaries les activitats que compleixen tots tres aspectes. Les persones o les empreses que les porten a terme poden sol·licitar el carnet d'artesà alimentari i la designació d'empresa artesanal alimentària respectivament, i aleshores inscriure's al Registre d'artesania alimentària i gaudir dels beneficis que estableixi l'administració per a les persones/empreses d'artesania alimentària, que actualment consisteix únicament, en el cas de les empreses artesanes alimentàries, en poder usar la menció «artesà» i similars, i el logotip d'artesania alimentària en l'etiquetatge dels productes, en la publicitat o en la identificació dels establiments.

Així, amb el text actual és imprescindible, entre d'altres aspectes, que l'activitat artesanal estigui inclosa dins el repertori d'oficis d'artesania alimentària i que a més aquest ofici estigui desenvolupat a nivell tècnic, per poder optar a la designació de persona i empresa artesana alimentària i poder usar el terme «artesà» i el logotip corresponent.

Actualment hi ha 13 oficis inclosos al repertori d'oficis artesans alimentaris establert a la normativa (es pot modificar el repertori si sorgeix la necessitat però per a això caldria modificar el decret, com ja s'ha fet en una ocasió), i únicament 7 d'ells estan desenvolupats a nivell tècnic. Els altres 6 oficis del repertori actual no han estat desenvolupats per diversos motius: per manca d'entitat de representació de l'ofici corresponent, a causa d'una entitat de representació pot activa, per manca d'acord en el sector, etc. Sigui com sigui, únicament les empreses d'aquests 7 sectors regulats poden optar a les designacions d'empresa artesana alimentària, inscriure's al Registre d'artesania alimentària si compleixin la resta de condicions,



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

i usar les mencions lligades al terme «artesà alimentari» i similar i el logotip d'artesania alimentària en els seus productes i establiments.

Els oficis regulats actualment en la normativa vigent són els següents:

Taula 2. Oficis d'artesania alimentària regulats tècnicament

Oficis del Repertori d'oficis d'artesania alimentària (annex 2, Decret 285/2006)	Oficis que disposen de regulació tècnica
Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals	X
Elaboració de licors i aiguardents	
Elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats	
Elaboració de derivats lactis, formatges i matons	X
Elaboració de caramels de mel i essències silvestres	
Carnisseria, cansaladeria i xarcuteria	X
Bacallaneria	
Cerveseria	
Pastisseria	X
Forn de pa	X
Elaboració de gelats, sorbets i granissats	
Torrefacció de cafè	X
Xurreries	X

La **sentència 298/2016**, de 15 de novembre, del Jutjat Contenciós Administratiu número 11 de Barcelona (procediment abreujat 313/2015-F, de Viuda Pifarré y Cia SL contra el Departament d'Agricultura, Ramaderia Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya) va posar de manifest que hi ha una situació d'ambigüitat o "buit legal" en la regulació de l'artesania alimentària per a aquelles activitats del sector alimentari que segueixen un procediment d'elaboració tradicional i artesanal, però que l'ofici corresponent no ha estat inclòs al repertori d'oficis d'artesania alimentària de la normativa vigent o no ha estat desenvolupat. Les activitats en aquesta situació no poden optar a la designació d'empresa artesana alimentària ni poden usar els termes artesà o similar en l'etiquetatge dels productes. Segons la sentència, aquesta situació incompleix el principi de tipicitat per a les infraccions que corresponguin per aquest fet. La sentència va declarar nul·la la sanció imposada a l'empresa Viuda Pifarré y Cia, del sector de l'elaboració de caramels, per usar el terme «artesà» sense estar inscrita al Registre d'artesania alimentària.

Cal dir que existeixen en el mercat casos d'empreses del sector agroalimentari que no estan inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya malgrat que en alguns casos poden utilitzar mètodes manuals i tradicionals, i que en l'etiquetatge dels seus productes alimentaris utilitzen la menció "artesà" o similar. Cal una normativa clara i sense buits legals per aplicar en aquestes situacions.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Aquest és el motiu fonamental pel qual el DARP proposa fer un replantejament de tot el sistema actual de regulació de l'artesania alimentària per garantir que la regulació sobre l'artesania sigui coherent i contribueixi a la seguretat jurídica en l'actuació dels artesans i de les empreses artesanes alimentàries.

Per solucionar aquesta situació, es proposa un canvi en la definició del concepte d'artesania alimentària i en els criteris per usar els signes distintius de l'artesania alimentària.

Per una banda, el nou text **canvia el repertori d'oficis d'artesania alimentària**, la qual cosa fa canviar l'abast de l'artesania alimentària. El nou text manté els conceptes bàsics (activitat d'artesania alimentària, persona artesana alimentària i empresa artesana) compatibles amb el que està establert a la llei 14/2003, que continua vigent. Ara bé, atès que aquestes definicions estan vinculades al repertori d'oficis d'artesania alimentària, modificant el repertori es modifica l'abast de l'artesania alimentària. En la regulació anterior, el repertori era un llistat tancat de 13 oficis establert a l'annex 2 del decret 285/2006. Amb la nova normativa, el repertori queda definit així:

“El repertori d'oficis d'artesania alimentària està integrat per aquells oficis esmentats a l'annex 2, així com qualsevol activitat d'elaboració de productes alimentaris, d'acord amb la definició continguda en el Reglament (CE) n° 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.”

El llistat d'oficis que queda recollit a l'annex 2 del nou decret és el llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació d'artesania alimentària a Catalunya, que s'explicarà més endavant. El repertori, però, no queda limitat només a aquest llistat sinó que queda obert perquè qualsevol activitat del sector d'elaboració de productes alimentaris pugui ser artesana, si respecta la definició d'artesania alimentària.

Les definicions d'artesania alimentària establertes a la llei 14/2003 es mantenen vigents:

- ❖ **Artesia alimentària:** l'activitat d'elaboració i transformació de productes alimentaris que compleixen els requisits que assenyalen la legislació en aquesta matèria i estan subjectes, durant tot el procés productiu, a unes condicions que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat, de bona qualitat i amb característiques diferencials, obtingudes gràcies a les petites produccions controlades per la intervenció personal artesana.
- ❖ **Artisans alimentaris:** la persona que duu a terme una de les activitats relacionades en el Repertori d'oficis d'artesania alimentària i que té el carnet que ho acredita, lliurat pel departament competent en matèria agroalimentària.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

- ❖ **Empreses artesanals:** les que duen a terme una activitat inclosa en el Repertori d'oficis d'artesania alimentària i que compleixen les condicions establertes per reglament.
- ❖ S'ha d'establir per reglament el Repertori d'oficis d'artesania alimentària (article 29.2)

Les noves definicions establertes a la proposta de normativa són compatibles amb les anteriors:

- **Artesania alimentària:** activitat d'elaboració i transformació de productes alimentaris que estan subjectes durant tot el procés productiu a unes condicions que garanteixen als consumidors un producte final individualitzat i amb característiques diferencials, obtingudes gràcies a petites produccions controlades sota la direcció d'una persona amb experiència demostrable en aquesta activitat.
- **Empresa artesana alimentària:** tota entitat, independentment de la seva forma jurídica, que exerceixi una activitat econòmica d'artesania alimentària descrita a l'article 2a) d'aquest Decret i inclosa al repertori d'oficis d'artesania alimentària.
- **Repertori d'oficis d'artesania alimentària:** està integrat per aquells oficis esmentats a l'annex 2, així com qualsevol activitat d'elaboració de productes alimentaris, d'acord amb la definició continguda en el Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

A més, d'altra banda, en la proposta de nova normativa s'estableixen **dos nivells de reconeixement de l'artesania alimentària:**

- Una definició genèrica d'artesania alimentària sense lligar-la a cap altre requisit ni a cap tràmit addicional, de forma que qualsevol activitat que compleixi aquesta definició serà considerada activitat artesanal, i podrà usar el terme «artesà» o similar en la seva publicitat, en els seus establiments de venda o en l'etiquetatge dels seus productes. Les empreses que compleixin aquesta definició no hauran de fer cap tràmit administratiu per ser considerades empreses artesanals alimentàries.
- S'estableix complementàriament, un sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària de Catalunya com a instrument per reconèixer la seva qualitat i promoure la seva competitivitat. Les persones i les empreses que exerceixin una activitat d'artesania alimentària que hi estiguin interessades i que compleixin determinats requisits addicionals, podran acreditar-se mitjançant el carnet de persona artesana alimentària o el distintiu d'Artesania Alimentària, respectivament. Les empreses acreditades podran usar el distintiu d'acord amb les normes d'ús establertes a la pròpia normativa. Aquest distintiu està adreçat a petites i mitjanes empreses, atès que són la tipologia predominant d'empreses en aquest sector i atès que les pimes són objecte de suport específic per part de l'administració per potenciar la seva competitivitat. Els nous requisits per a l'obtenció d'aquestes acreditacions s'analitzen més endavant en aquest text.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

D'aquesta manera, la nova norma evita l'ambigüïtat jurídica que suposava la definició regulada en la normativa existent fins a la data i és més coherent amb l'esperit de la normativa d'artesania alimentària de Catalunya, que està orientada a l'establiment de mesures de foment i no d'intervenció d'aquesta activitat. A més, també se simplifiquen alguns dels tràmits per a les empreses i no es posen barreres per a l'exercici de l'activitat, ja que no és necessari obtenir la designació d'empresa artesana alimentària per poder exercir com a tal i per usar la menció «artesà» i similar en l'etiquetatge de productes i en el material de comunicació de l'empresa, tot adaptant aquesta normativa a la Directiva 2006/123/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 12 de desembre de 2006, relativa als serveis en el mercat interior.

Aquest canvi de marc conceptual és similar amb el que s'ha establert a Catalunya per a la regulació de l'activitat artesanal en general (exclosa l'artesania alimentària). Així, l'any 2014 a Catalunya es va actualitzar la normativa existent sobre artesania no alimentària mitjançant el decret 182/2014, de 30 de setembre, sobre l'activitat artesanal (l'àmbit d'aplicació del qual exclou explícitament l'artesania alimentària) i en ell es va regular una definició general d'artesania vàlida per a l'exercici de l'activitat, i uns distintius voluntaris d'artesania (els carnets d'artesà per a les persones, els distintius d'establiments de venda, i els distintius de producte D'Artesania (D'A)), els quals no són d'obtenció obligatòria per exercir una activitat artesanal.

Aquest és el canvi conceptual més important de la modificació de la regulació d'artesania alimentària.

1.2. L'artesania alimentària com a instrument de foment de l'activitat i no com a norma de qualitat de producte alimentari

En el primer plantejament de la modificació d'aquesta norma, la intenció era mantenir l'artesania alimentària com una norma de qualitat de productes alimentaris, i que l'abast del distintiu d'Artesania Alimentària fos no únicament les empreses artesanes alimentàries sinó també cadascun dels productes artesans que aquestes elaboraven. Així, en el document de consulta pública prèvia a l'elaboració d'aquest decret exposat públicament durant l'agost de 2018, s'esmentava que un dels objectius de la norma era "*Fomentar que els consumidors estiguin informats del tipus de productes que consumeixen*" i que el sistema d'acreditació voluntària s'aplicaria "*a les empreses alimentàries i als seus productes, mitjançant l'acreditació d'empresa artesana alimentària*". Ara bé, quan s'ha analitzat el tema en profunditat s'ha vist que aquest enfocament no era factible, degut principalment als dos aspectes següents:

a) Àmbit territorial del distintiu d'Artesania Alimentària.

En aplicació de la interpretació vigent actualment del principi de lliure circulació de mercaderies a la Unió Europea (article 34 del TFUE, tractat fundacional de la Unió Europea),



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

els segells de qualitat establerts per organismes públics que siguin d'aplicació a productes han de ser accessibles a les empreses ubicades a qualsevol dels estats membres de la UE. Això complica i encareix els sistemes de control del compliment dels requisits objecte del segell. Si l'abast territorial del segell es pogués limitar únicament Catalunya, es podria implantar un control portat a terme directament pel personal de l'administració pública de la Generalitat de Catalunya, gratuït per als operadors; en cas contrari, si l'abast és tot el territori de la Unió Europea, és necessari implantar un sistema de certificació extern mitjançant entitats de control acreditades, la qual cosa suposaria costos de certificació addicionals a les empreses que vulguin obtenir el segell. És el que succeeix, per exemple, en el cas de la regulació d'artesania alimentària a Euskadi (Decret 126/2012, de 3 de juliol, sobre la producció artesanal alimentària, article 21), o també en la regulació de l'artesania alimentària a Galícia ("Decreto 174/2019, de 19 de diciembre, por el que se regula la artesanía alimentaria", publicat al Diario Oficial de Galicia el 10 de febrer de 2020). En aquest darrer cas de Galícia, el text preveu un sistema mixt en que el control per als operadors de Galícia es portaria a terme per una entitat pública, i en el cas d'operadors d'altres territoris, entitats de control autoritzades (article 25).

En cas de l'artesania alimentària a Catalunya, el sector està portat a terme majoritàriament per petites empreses i no es considera oportú afegir càrregues econòmiques per obtenir el distintiu d'Artesania Alimentària. Es podria establir un sistema d'ajuts per a l'obtenció del segell, però igualment suposaria càrregues administratives addicionals. Tampoc es considera oportú proposar un sistema mixt, amb sistemes de control diferents si l'operador es troba dins o fora de Catalunya. Per això, es considera més oportú implantar un segell que pugui tenir un abast territorial limitat a Catalunya.

b) Característiques tècniques dels productes artesans alimentaris.

Els règims de qualitat de productes han d'especificar clarament les característiques del producte que li confereixen una qualitat superior a productes similars que satisfan les obligacions fixades per les normes de la Unió Europea. Una etiqueta de qualitat en productes o aliments que no compleixin requisits superiors pot induir a error al consumidor, ja que pot suggerir una qualitat superior en aquests productes quan en realitat són de la mateixa qualitat (font: sentència en l'assumpte 13/78 Eggers, apartats 24 i 25).

En el cas de l'artesania alimentària a Catalunya, la normativa actual preveu que per poder optar a la condició d'empresa artesana alimentària, l'ofici corresponent ha d'haver estat inclòs al repertori d'oficis d'artesania alimentària i haver estat regulat. El procés per regular els requisits tècnics d'un ofici d'artesania alimentària és llarg i laboriós i requereix un consens en el sector sovint difícil d'aconseguir. Per això, molts dels oficis que consten al repertori no han estat regulats a nivell tècnic. A més, les característiques tècniques dels



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

sectors evolucionen amb el temps, i mantenir aquestes regulacions tècniques actualitzades requereix un esforç per al qual l'administració pública actualment no té mitjans suficients. Les disposicions que estableixen els requisits tècnics dels oficis regulats actualment es van adoptar entre els anys 1986 i 1997, i ja no corresponen als requisits tècnics del sector vigents en l'actualitat.

A més, cal tenir en compte que les noves normes tècniques de qualitat d'alguns productes agroalimentaris d'àmbit estatal que s'estan publicant recentment estan incorporant algunes regulacions relatives al concepte d'artesà en aquests productes. És el cas, per exemple, de la norma de qualitat del pa, –publicada mitjançant el Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa–, o de la cervesa –publicada mitjançant el Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i les begudes de malta. Per aquest motiu, es considera adient simplificar la regulació de l'artesania alimentària a Catalunya de forma que s'estableixi únicament un marc general per a aquesta activitat sense regular els requisits específics de cada ofici o sector, els quals poden ser abordats de manera més eficient des d'altres normatives.

Per aquests dos motius, s'ha considerat oportú regular únicament el marc general de l'artesania alimentària a Catalunya, sense desplegar tècnicament els requisits aplicables a cada ofici i als productes de cada ofici. Així, s'orienta la regulació de l'artesania alimentària com un instrument de foment d'aquesta activitat, i no una norma de qualitat de productes agroalimentaris. Conseqüentment, s'estableix un segell de qualitat d'empresa, el distintiu d'Artesania Alimentària, que identificarà les empreses del sector que estiguin ubicades a Catalunya, que vulguin adherir-se voluntàriament i que compleixin els requisits addicionals que l'autoritat competent estableixi.

1.3. Canvi en els signes distintius de l'artesania alimentària: l'ús de la menció «artesà» i el nou significat del distintiu d'Artesania Alimentària

La nova normativa d'artesania alimentària implica canvis en els usos dels signes distintius de l'artesania alimentària. En la normativa vigent, la menció "artesà" i el distintiu d'Artesania Alimentària anaven paral·lels i estaven adreçats als mateixos usuaris, és a dir, a les empreses artesanes alimentàries inscrites al Registre d'artesania alimentària. En la nova normativa aquesta situació canvia. La menció "artesà" i el distintiu d'Artesania van adreçats a usuaris diferents.

Pel que fa a la menció «artesà» i similars, la nova normativa, a diferència de la normativa anterior, no posa cap limitació a l'ús d'aquesta menció. És per això que cal entendre que la menció "artesà" i similar ja no queda limitada a empreses que estiguin inscrites al Registre d'artesania alimentària, sinó que podrà ser utilitzada per totes les persones i empreses que



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

realitzin una activitat artesanal, és a dir, sempre que sigui una afirmació certa, respectant les disposicions generals que estableix la normativa d'etiquetatge de productes alimentaris, si s'escau.

L'ús del **distintiu** d'Artesania Alimentària, en canvi, si que queda regulat al nou decret, i el seu significat és diferent del significat que tenia el distintiu en la normativa vigent actualment. En la nova normativa, tenen dret a usar el distintiu d'Artesania Alimentària únicament les empreses que voluntàriament hagin escollit adherir-se al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya. Així, aquest distintiu ja no serà sinònim de ser una empresa artesana alimentària sinó, una empresa artesana alimentària que reuneix uns requisits addicionals i que s'ha adherit a aquest sistema. A més, la nova normativa preveu que aquestes empreses podran exhibir de forma voluntària aquest distintiu als seus establiments, als documents de tràfic comercial i a les seves accions de promoció i publicitat.

1.4. Derogació de les regulacions de caràcter tècnic dels oficis d'artesania alimentària que han quedat obsoletes

Tal i com s'ha comentat en el punt anterior, la normativa actual preveu que per poder optar a la condició d'empresa artesana alimentària, l'ofici corresponent ha d'haver estat inclòs al repertori d'oficis d'artesania alimentària i haver estat regulat. Les disposicions que estableixen els requisits tècnics dels oficis regulats actualment es van adoptar entre els anys 1986 i 1997, i ja no corresponen als requisits tècnics del sector vigents en l'actualitat. En la nova proposta de normativa ja no es preveu que hi hagi desplegament tècnic dels oficis d'artesania alimentària. Per això, es proposa derogar totes les regulacions de requisits específics per a determinats oficis d'artesania alimentària anteriors a aquesta norma, que han quedat obsoletes. Concretament es deroguen les regulacions següents:

- RESOLUCIÓ de 16 de desembre de 1988, per la qual es regulen les condicions per tal d'obtenir la Carta d'Artesà Alimentari per a l'ofici de torrefactor de cafè.
- RESOLUCIÓ de 16 de desembre de 1988, per la qual es regulen les condicions per tal d'obtenir la Carta d'Artesà Alimentari pels oficis de cansaladers, pastissers i forners.
- RESOLUCIÓ d'1 de juny de 1989, per la qual s'estableixen les condicions necessàries per a la producció de formatges artesans i es regulen els requisits per tal d'obtenir la Carta d'Artesà Formatger
- ORDRE de 3 de desembre de 1996, per la qual s'estableixen les condicions necessàries per a la producció de melmelades i conserves artesanes de fruites i es regulen els requisits per tal d'obtenir la carta d'artesà melmelader i/o elaborador de conserves de fruites.
- ORDRE de 8 d'abril de 1997, per la qual es complementa l'Ordre de 3 de desembre de 1996, que estableix les condicions necessàries per a la producció de melmelades i conserves



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

artesanes de fruites i regula els requisits per obtenir la carta d'artesà melmelader i/o elaborador de conserves de fruites.

1.5. Eliminació de la classificació dels oficis artesans alimentaris en activitats vinculades al lloc de producció i activitats vinculades al lloc de venda

La normativa actual distingeix entre dues classes d'activitats artesanals alimentàries:

- a) Empreses artesanals alimentàries vinculades a la producció.
Són les que transformen i envasen els seus productes en la mateixa explotació agrària i lloc de producció de les primeres matèries. Poden vendre els seus productes directament o per mitjà dels canals de comercialització habituals.
Corresponent als oficis següents:
 - Elaboració de melmelades, conserves de fruites i conserves vegetals
 - Elaboració de licors i aiguardents
 - Elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats
 - Elaboració de derivats lactis, formatges i matons
 - Elaboració de caramels de mel i essències silvestres.

- b) Empreses artesanals alimentàries vinculades a la venda.
Són les que adquireixen a tercers les primeres matèries que necessiten i efectuen la venda directament al consumidor en el propi establiment d'elaboració o en punts de venda propis.
Corresponent als oficis següents:
 - Carnisseria, cansaladeria i xarcuteria
 - Bacallaneria
 - Cerveseria
 - Pastisseria
 - Forn de pa
 - Elaboració de gelats, sorbets i granissats
 - Torrefacció de cafè
 - Xurreries.

En el context actual, aquesta classificació no és pràctica, atès que les empreses de qualsevol dels oficis d'artesania alimentària comercialitzen els seus productes per diversos canals i sovint no fan únicament venda directa al consumidor sinó que venen també a intermediaris. Per això, en la nova proposta de normativa es proposa eliminar aquesta classificació i flexibilitzar els canals de venda de totes les empreses artesanals alimentàries.

2. El nou sistema d'acreditació de l'artesania alimentària (carnet i distintiu)



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

2.1. Actualització dels requisits per a l'obtenció del carnet de persona artesana alimentària

El carnet de persona artesana alimentària passa a ser una de les dues figures del nou sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària a Catalunya. Podran sol·licitar-ho les persones artesanes dels oficis del llistat d'oficis del sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya que compleixin els requisits corresponents. En el nou marc legal, no serà necessari que una persona hagi obtingut aquest carnet per poder exercir com a responsable d'una empresa artesana alimentària, serà suficient que tingui formació i experiència demostrable en aquesta activitat. Ara bé, disposar del carnet d'artesà alimentari sí que continua essent necessari per poder parlar pròpiament de persones artesanes alimentàries, atès que així està definit en la llei 14/2003.

Pel que fa als requisits exigibles, en la normativa existent fins a la data, per obtenir el carnet de persona artesana alimentària en un ofici desplegat del repertori d'oficis d'artesania alimentària, calia complir 3 requisits: acreditar una **experiència** mínima en l'exercici de l'ofici (que per defecte era de 3 anys, però que era superior en alguns oficis, essent regulat en els reglaments tècnics de cada ofici); **exercir actualment** l'activitat (estar donat d'alta censal tributària o dur l'activitat en una empresa); i disposar d'una **formació** en l'ofici, com a mínim un curs teòric-pràctic en l'ofici (que per acord a la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana havia de ser de mínim d 20 hores). A la nova normativa es manté l'esperit essencial d'aquests requisits, si bé es matisen una mica.

- Quan a l'experiència, s'homogeneïtza que l'experiència que es demana sigui de 3 anys per a tots els oficis.
- Quant a la situació laboral, cal estar actualment en actiu i cal acreditar que l'empresa on s'exerceix l'activitat està adequadament inscrita al Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Tributària. Es demanarà que s'aporti una memòria explicativa per acreditar que es treballa de forma artesanal, la qual pot ser en format audiovisual, si es prefereix, per facilitar el tràmit a les persones artesanes.
- Quant a la formació, es demana haver obtingut un títol/certificat de professionalitat/competència directament relacionat amb l'ofici, i que inclogui formació específica en seguretat alimentària. Pot ser una formació específica oferta en el Catàleg de Qualificacions Professionals, o bé una formació específica oferta per les escoles d'alguns gremis d'artesania alimentària, ja que s'ha observat que en alguns sectors no hi ha formació específica oferta en el Catàleg de Qualificacions Professionals. Si no es disposa d'un títol específic, caldrà acreditar formació de com a mínim 100 h (40 h de formació en seguretat alimentària i 60 h de formació en processos de producció o productes).



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

No s'especifica cap requisit explícit sobre la ubicació geogràfica de la persona que sol·liciti el carnet, però s'aplica el requisit general del decret, que és que l'acreditació és per a activitats que es portin a terme en l'àmbit territorial de Catalunya.

2.2. Establiment dels requisits per a l'obtenció del distintiu d'Artesania Alimentària

El distintiu d'Artesania Alimentària és el segon element del sistema voluntari d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya, i va adreçat a les empreses. Ara bé, aquest és un reconeixement nou, com s'ha explicat anteriorment, amb un significat diferent del que tenia fins ara. Està adreçada a una part de les empreses artesanes, les quals podran gaudir d'avantatges quant a la seva promoció. Per obtenir aquesta acreditació ja no és suficient acreditar els requisits per ser empresa artesana (com passava fins ara) sinó que a més, cal acreditar el compliment d'uns requisits addicionals que s'han establert per adherir-se voluntàriament al sistema. Igual que el carnet, l'activitat ha d'estar inclosa al llistat d'oficis d'artesania alimentària que poden optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya.

En la normativa existent fins a la data, per obtenir el distintiu només calia acreditar complir la definició d'artesania alimentària: que l'activitat fos d'un ofici del repertori d'artesania alimentària i desplegat reglamentàriament, i que el procés artesanal alimentari recaigués en una persona amb el corresponent carnet d'artesà alimentari que havia de prendre part directament i personalment en l'execució del procés. A més, les empreses artesanes havien de complir els requisits d'higiene i sanitaris corresponents i la resta d'aplicació sectorial que els correspongui. No podien obtenir aquesta designació les empreses que exercien l'activitat de forma ocasional o les que no tenien instal·lacions en un lloc permanent (si podien les que realitzaven l'activitat de manera periòdica i estaven inscrites com a indústries de temporada).

Amb la nova proposta de normativa, els requisits adreçats a acreditar que és una empresa artesana alimentària són similars als que hi havia en la normativa anterior: que l'activitat sigui del llistat d'oficis acreditables, que els processos productius compleixin la definició d'artesania alimentària (la qual cosa s'acredita amb una memòria explicativa, que pot ser també en format audiovisual, si es prefereix); que la responsabilitat i la direcció del procés artesanal alimentari recaigui en un/a artesà/ana en vinculació contractual amb l'empresa que disposi del carnet d'artesà corresponent i que prengui part directament i personalment en la definició i/o execució del treball; que l'empresa estigui inscrita al Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Tributària per a l'activitat per a la qual es demana el distintiu.

Ara bé, per poder accedir al distintiu d'Artesania Alimentària, a més dels requisits bàsics per ser empresa artesana alimentària s'han de complir els requisits addicionals adreçats a limitar el seu volum de negoci i a garantir que compleixin els requisits de seguretat i de qualitat agroalimentària. Específicament, els requisits addicionals són els següents:



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

- Si té més d'un procés d'elaboració, el seu procés principal ha d'estar inclòs al **llistat d'oficis d'artesania alimentària acreditables** per la Generalitat de Catalunya.
- El seu procés d'elaboració ha de complir la definició d'artesania alimentària. Si té més d'un procés d'elaboració, **tots els processos han de complir la definició d'artesania alimentària**. Es permet realitzar a més del procés principal pel que es demana el distintiu, un altre procés no inclòs al llistat d'oficis acreditables, però aquest ha de ser realitzat de forma artesanal. Una empresa que realitzés processos artesans i no-artesans no podria optar a aquest distintiu, per no induir a error al consumidor.
- Ha de tenir un **volum de negoci** anual inferior o igual a 3,5 milions d'euros i ser empresa autònoma, d'acord amb el que s'estableix a l'article 3 de l'annex de la Recomanació de la Comissió, de 6 de maig de 2003, sobre la definició de microempresa, petita i mitjana empresa. Això és degut a que la Generalitat de Catalunya vol adreçar aquest distintiu a petites i mitjanes empreses, atès que són la tipologia predominant d'empreses en aquest sector i atès que les pimes són objecte de suport específic per part de l'administració per potenciar la seva competitivitat. Es va establir el llindar de 3,5 milions d'euros de volum de negoci per poder obtenir aquesta acreditació, per consens amb el sector, atès que cap dels llindars de micro, petita o mitjana empresa establerts per la normativa comunitària no són útils per englobar la majoria de la diversitat d'empreses artesanes alimentàries que existeixen actualment.
- Els establiments d'elaboració de productes alimentaris han d'estar inscrits en el corresponent registre en matèria sanitària i de productes alimentaris (disposen de la corresponent autorització sanitària d'acord amb el que estableixin les normatives d'aplicació).
- Els seus establiments d'elaboració de productes alimentaris (obradors), han d'estar inscrits al registre sanitari que correspongui en funció de l'activitat (al registre sanitari d'àmbit municipal o al registre sanitari adscrit al departament competent en matèria de Salut de la Generalitat de Catalunya).
- Han de complir amb la normativa tècnica sectorial en matèria d'artesania alimentària que correspongui.
- No por haver estat sancionada per resolució ferma en matèria de seguretat alimentària ni qualitat agroalimentària en els darrers 3 anys anteriors a la presentació de la sol·licitud.
- Ha d'estar al corrent de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social i les seves obligacions de reintegrament de subvencions, si s'escau, així com no tenir cap mena de deute amb la Generalitat de Catalunya.

D'aquesta manera es vol garantir que les empreses que disposen del distintiu d'Artesania Alimentària són empreses que treballen d'acord amb els requisits legals existents.

Pel que fa a instal·lacions temporals o mòbils, en el nou text es proposa mantenir que les empreses que exerceixen l'activitat de forma ocasional no puguin obtenir aquesta acreditació,



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

però s'accepten les empreses mòbils, ja que cada vegada són més freqüents aquest tipus d'instal·lacions i igualment obtenen els registres sanitaris que els corresponguin. També s'accepten les empreses amb activitat de temporada, tal i com està en la regulació actual.

No s'especifica cap requisit explícit sobre la ubicació geogràfica de l'empresa que sol·liciti el distintiu però s'aplica el requisit general del decret, que és que aquesta acreditació és per a activitats que es portin a terme en l'àmbit territorial de Catalunya. L'administració de la Generalitat de Catalunya ha de poder visitar les empreses acreditades i controlar el compliment dels requisits exigits.

2.3. Els procediments administratius per a l'obtenció del carnet de persona artesana alimentària i el distintiu d'Artesania Alimentària

El nou text recull els procediments administratius per a l'obtenció del carnet de persona artesana alimentària i el distintiu d'empresa artesana alimentària. Tots dos tràmits seran telemàtics. El text preveu també els motius de revocació del carnet o diploma.

2.4. Establiment de drets i obligacions de les empreses artesanes alimentàries acreditades

S'estableixen uns drets i uns deures per a les empreses artesanes alimentàries acreditades. Els drets són similars als que ja tenien en la normativa actual les empreses artesanes alimentàries, però en la proposta de normativa només els podran tenir les que estiguin acreditades amb el distintiu:

- a) Utilitzar el distintiu d'Artesania Alimentària.
- b) Poder emparar-se a qualsevol benefici que derivi dels plans de foment i promoció d'artesania que la Generalitat de Catalunya aprovi o realitzi.

S'incorporen unes obligacions, imprescindibles per poder gestionar el Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, poder planificar el control a les empreses i conèixer mínimament les dimensions del sector, per poder planificar actuacions. Les obligacions són les següents:

- a) Facilitar a l'òrgan de control de l'autoritat competent l'accés a les instal·lacions, l'examen del procés productiu i de la documentació justificativa i la realització de qualsevol control que sigui necessari per a la correcta realització de la inspecció.
- b) Comunicar qualsevol modificació en les dades de l'empresa que consten al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya.
- c) Facilitar la informació relativa a la seva activitat d'artesania alimentària que es demani des de la direcció general competent en la matèria.
- d) Complir les normes d'ús del distintiu d'Artesania Alimentària.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

2.5. Llistat d'oficis que poden accedir al sistema d'acreditació

Es crea aquest nou llistat d'oficis d'artesania alimentària, que és un subgrup dins del nou repertori d'oficis d'artesania alimentària de Catalunya. Aquest és un concepte nou, aplicable al nou sistema voluntari d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya. L'artesania alimentària no estarà limitada a aquest llistat. Aquest llistat reflectirà els oficis artesans alimentaris que tenen més presència a Catalunya i per als quals la Generalitat de Catalunya crearà el sistema d'acreditació.

En aquest llistat s'ha volgut incloure els oficis artesans que tenen tradició històrica a Catalunya i que són actualment actius. Per crear-lo s'ha pres com a base el llistat del que fins ara ha constituït el repertori d'oficis d'artesania alimentària en la normativa vigent fins a la data, i s'ha analitzat la presència d'aquests 13 oficis a Catalunya, per copsar els oficis d'artesania alimentària veritablement actius a Catalunya. S'han analitzat les dades disponibles indicatives de l'activitat sobre els 7 oficis desplegats i també sobre els 6 oficis que consten al repertori actual i que no han arribat a estar desplegats.

Pel que fa a l'**anàlisi de l'estat de situació dels 7 oficis desplegats actualment**, s'han analitzat els reconeixements d'artesania alimentària atorgats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, en base a la normativa existent fins ara. Els reconeixements atorgats fins a l'any 2018, classificats per oficis, són els que mostra la taula 3 i els gràfics 1 i 2. Aquests reconeixements són accessibles únicament per als 7 oficis desplegats, dels 13 oficis del repertori. Es pot observar que hi ha **338 empreses artesanes alimentàries actives i 1127 persones artesanes alimentàries actives**. S'observa que malgrat que hi ha un nombre molt més elevat de persones que d'empreses reconegudes, el perfil d'oficis en persones i empreses són molt similars. La distribució entre els oficis desplegats és molt desigual entre ells, i **més del 80% de l'activitat està concentrada en 3 oficis**: forns de pa, carnisseria-xarcuteria i pastisseria. Hi ha alguns oficis minoritaris que tenen alguna persona amb carnet d'artesà i en canvi no tenen empreses artesanes reconegudes (com ara, torrefacció de cafè).



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Taula 3. Reconeixements d'artesania alimentària inclosos al Registre d'Artesania Alimentària Catalana, detallats per oficis

OFICI denominació vigent	Carnet persona artesana alimentària			Empresa artesana alimentària			Diploma mestre artesà alimentari	Premi Jove artesà alimentari innovador
	Total	Actives	% actives	Total	Actives	% actives	Total	Total (premi + accèssit)
Forn de pa (fleca)	584	458	40,6%	167	166	49,1%	349	3
Carisseria, cansaladeria i xarcuteria	513	297	26,4%	96	77	22,8%	251	5
Pastisseria (inclòs elaboració torró)	426	220	19,5%	50	47	13,9%	304	14
Elaboració de derivats lactis i formatges	100	70	6,2%	45	43	12,7%	34	---
Xurreria	88	51	4,5%				62	---
Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals	34	29	2,6%	6	5	1,5%	1	---
Torrefacció de cafè	2	1	0,1%	---			---	---
Elaboració de licors i aiguardents (*)	1	1	0,1%	---			---	---
Cerveseria	---			---			---	---
Bacallaneria	---			---			---	---
Elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats	---			---			---	---
Elaboració de gelats, sorbets i granissats	---			---			---	---
Elaboració de caramels de mel i essències silvestres	---			---			---	---
Total	1748	1127		364	338		1001	22

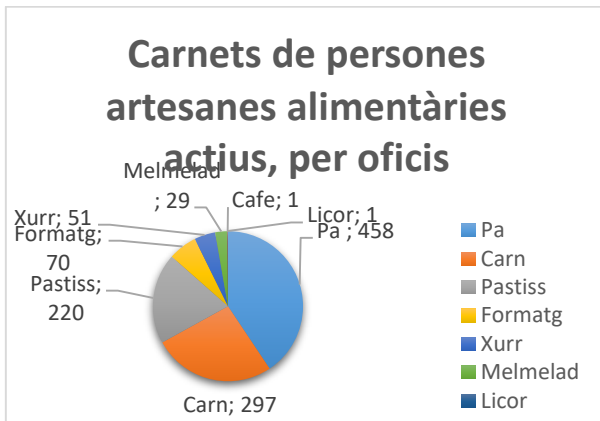
Dades de l'any 2018

(*) L'any 1996 es va considerar oportú atorgar, de forma excepcional, un carnet d'artesà alimentari a una persona de l'ofici de licorista, malgrat que l'ofici no havia estat desplegat encara. Actualment no s'atorguen carnets si l'ofici no ha estat desplegat.

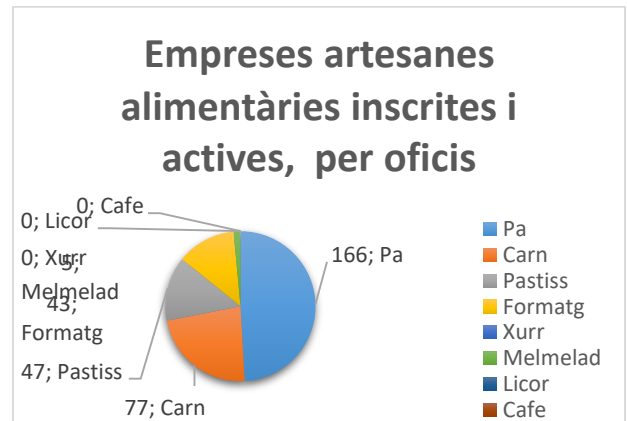


PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries



Gràfic 1. Distribució per oficis dels carnets d'artesà alimentari.
 Dades de 2018



Gràfic 2. Distribució per oficis de les empreses artesanes alimentàries reconegudes actualment.
 Dades de 2018.

Llegenda d'oficis d'artesania alimentària

Abreviatura	Ofici
Bacallan	Bacallaneria
Cafe	Torrefacció de cafè
Caramel	Elaboració de caramels de mel i essències silvestres
Carn	Carnisseria, cansaladeria i xarcuteria
Cerves	Cerveseria
Envinagr	Elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats
Formatg	Elaboració de derivats lactis i formatges
Gelat	Elaboració de gelats, sorbets i granissats
Licor	Elaboració de licors i aiguardents
Melmelad	Elaboració de melmelades, conserves de fruites i conserves vegetals
Pa	Forn de pa (fleca)
Pastiss	Pastisseria
Pastiss (torro)	Pastisseria (torronaire)
Xurr	Xurreria



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Per valorar la situació de la resta d'oficis artesans alimentaris no desplegats, s'han analitzat dades procedents d'altres fonts. Val a dir que no es disposa de dades sobre la dimensió d'aquestes activitats a Catalunya. Es disposen de dades parcials, que són les que s'han pogut analitzar: per una banda, el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), per una altra les dades que han pogut subministrar-nos les associacions gremials dels diferents oficis.

Pel que fa a l'anàlisi del **Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)**, que és el registre més ampli que es disposa, els detalls consten a la Taula 4. Cal tenir en compte, però, que algunes empreses i establiments d'artesania alimentària no consten en aquest registre degut als criteris de territorialitat i marginalitat aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de febrer de 2012 i actualitzats el 20 de setembre de 2012. Així, els establiments que només subministren productes a minoristes del mateix municipi, o bé que subministren menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, no cal que estiguin inscrits al RSIPAC de la Generalitat de Catalunya sinó que s'inscriuen als registres sanitaris municipals. La informació d'aquests registres municipals, però, no està actualment harmonitzada i per això no s'ha pogut incloure en aquesta anàlisi.

Al RSIPAC actualment hi consten 2062 empreses (2145 establiments) l'activitat dels quals està relacionada amb algun dels sectors de l'artesania alimentària actual.

S'observa que hi ha alguns sectors molt específics, amb un nombre força reduït d'empreses que s'hi dediquen a Catalunya, per exemple l'elaboració de caramels, llaminadures, confits, garapinyades, articles de regalèssia i xiclets; l'elaboració d'envinagrats de productes vegetals; l'elaboració o transformació de sal i salmorra; l'elaboració de cafè. Per això s'ha considerat oportú no incloure aquests oficis al nou llistat d'oficis que podran accedir al sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària a Catalunya.

S'ha demanat a les associacions representatives d'activitats del sector d'artesania alimentària informació sobre la dimensió dels seus gremis. Han respost 5 associacions, les quals han pogut donar el nombre dels seus associats i una estimació del volum d'empreses del sector. Els detalls consten a la Taula 6. És una informació incompleta, però dona una visió complementària del sector.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Taula 4. Nombre d'empreses inscrites al RSIPAC, en sectors susceptibles de ser artesanals

ACTIVITAT	Núm empreses	Núm establiments	Artesania alimentària actual - repertori	Artesania alimentària actual - oficis desplegats	Artesania alimentària acreditable (nova proposta)
Elaboració de productes carnis (no es disposa de dades de carnisers-cansaladers-xarcuters per separat)	599	640	si (1)	si (1)	Si (1)
Pastisseria i rebosteria + elaboració de galetes + elaboració de torrons + elaboració de productes de cacau	331	338	si	si	si
Forn de pa (fleca)	301	301	si	si	si
Elaboració de productes lactis i formatges	199	205	si	si	si
Elaboració de productes sector peix, inclòs elaboració de conserves, i salats (no es disposa de dades del sector bacallaners per separat)	190	207	si (2)	no	si (2)
Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals	137	141	si	si	si
Elaboració de cervesa	113	114	si	no	si
Elaboració de begudes alcohòliques no víniques (no es disposa de les dades d'elaboració de licors i aiguardents per separat)	68	72	si (3)	no	Si (3)
Elaboració de gelats, sorbets i granissats (les dades són d'elaboració de gelats i altres barreges per congelar)	59	59	si	no	no
Elaboració de caramels, laminadures, confits, garapinyades, articles de regalèssia i xiclets (no es disposa de les dades d'elaboradors de caramels de mel i essències silvestres, per separat)	40	42	si (4)	no	no
Envinagrats de productes vegetals (inclosos en l'ofici d'elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats)	10	10	si	no	no
Fabricació o elaboració o transformació de sal i salmorra (inclosa en l'ofici d'elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats)	11	11	si	no	no
Elaboració de cafè (no es disposa de dades de torrefacció de cafè per separat)	4	5	si (5)	si (5)	no
Nombre total susceptible de estar inclòs al repertori d'oficis de la regulació d'artesania alimentària actual	2062	2145			
Nombre total susceptible de estar inclòs als oficis desplegats de la regulació d'artesania alimentària actual	1571	1630			
Nombre total susceptible d'estar inclòs a llistat d'activitats que poden optar a sistema d'acreditació de l'artesania alimentària (nova proposta)	1938	2018			

- (1) Només estarien inclosos els carnisers-cansaladers-xarcuters
 (2) Només estarien inclosos els bacallaners i els que elaboren envinagrats, adobats, salmorres i salats de peix
 (3) Només estarien inclosos els que elaboren licors i aiguardents
 (4) Només estarien inclosos els que elaboren caramels de mel i essències silvestres
 (5) Només estarien inclosos els que torren cafè

Nota: No discrimina si les empreses segueixen o no processos d'elaboració artesanal ni si estan inscrites o no al Registre d'Artesania Alimentària Catalana.

Dades maig 2019. Font: RSIPAC. Codis d'activitats segons Taula 5



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Taula 5 Codis d'activitats del RSIPAC tinguts en compte per a anàlisi d'artesania alimentària de la Taula 4

CLAU DEL RSIPAC	CODI D'ACTIVITAT	
CLAU 10: CARNES I DERIVATS, AUS I CAÇA	011700	*Fabricació o elaboració o transformació de greixos animals i llardons
	012300	*Fabricació o elaboració o transformació de productes carnis
	013200	*Fabricació o elaboració o transformació de productes a base de sang
	011300	*Fabricació o elaboració o transformació d'estòmacs, bufetes i budells tractats
	013600	*Fabricació o elaboració o transformació d'extractes i hidrolitzats de carns
	015400	*Fabricació o elaboració o transformació de preparats de carn i carn picada
	015402	*Elaboració de preparats de carn
	017400	*Fabricació de productes transformats a base de carn
	063000	*Salaó i assecat de pernils
	063100	*Salaó i assecat de carn i de derivats carnis
CLAU 15: LLET I DERIVATS	010800	*Fabricació o elaboració o transformació de llet en pols
	010900	*Fabricació o elaboració o transformació de llet fermentada (iogurt, etc...)
	011000	*Fabricació o elaboració o transformació de formatges madurats
	011003	*Elaboració de formatges a partir de llet crua
	011004	*Elaboració de formatges a partir de llet termitzada
	011100	*Fabricació o elaboració o transformació de formatges frescos
	011103	*Elaboració de formatges a partir de llet crua
	011104	*Elaboració de formatges a partir de llet termitzada
	011200	*Fabricació o elaboració o transformació de formatges fosos
	011300	*Fabricació o elaboració o transformació de quallades
	011400	*Fabricació o elaboració o transformació de nata
	011500	*Fabricació o elaboració o transformació de matèries grasses làcties (mantega)
	011600	*Fabricació o elaboració o transformació de sèrums lactis
	011700	*Fabricació o elaboració o transformació de sèrums lactis en pols
	011800	*Fabricació o elaboració o transformació de recuit
	012100	*Fabricació o elaboració o transformació de productes lactis fraccionats
	012200	*Fabricació de productes transformats a base de llet
062800	*Centre de maduració de formatges	
062900	*Centre de fumat de formatges	
CLAU 20: FARINES I DERIVATS	010800	Fabricació o elaboració o transformació de pa
	011000	Fabricació de productes de pastisseria, confiteria, brioixeria i rebosteria
	011300	Fabricació o elaboració o transformació de galetes
CLAU 21: HORTALISSES, VERDURES, BOLETS, FRUITES I DERIVATS	010400	Fabricació o elaboració o transformació d'envinagrats
	010600	Fabricació o elaboració o transformació de conserves de productes d'origen vegetal
CLAU 12: PEIXOS, CRUSTACIS, MOLLUSCS I DERIVATS	011500	*Fabricació o elaboració o transformació de productes de la pesca frescos (inclosos crustacis, angules i altres espècies)
	011600	*Fabricació o elaboració o transformació de productes de la pesca congelats
	011700	*Fabricació o elaboració o transformació de conserves de productes de la pesca
	011800	*Fabricació o elaboració o transformació de semiconserves de productes de la pesca
	011900	*Fabricació o elaboració o transformació de productes de la pesca fumats
	012000	*Fabricació o elaboració o transformació de productes de la pesca salats i en salaó
	012100	*Fabricació de productes de la pesca secosalats i dessecats
	012600	*Fabricació de productes de la pesca pasteuritzats o cuits
	012800	*Fabricació de productes transformats a base de peix
	013200	*Fabricació o elaboració o transformació de productes de la pesca descongelats
CLAU 23: EDULCORANTS NATURALS I DERIVATS	010500	Fabricació de caramels, laminadures, confits, garapinyades, articles de regalèssia i xiclets
	010600	Fabricació o elaboració o transformació de torrons i massapans
CLAU 24: CONDIMENTS I ESPÈCIES	010100	Fabricació o elaboració o transformació de sal i salmorra
	010100	Fabricació o elaboració o transformació de cafè, amb o sense altres ingredients alimentaris



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

CLAU 25: ALIMENTS ESTIMULANTS I DERIVATS	010200	Fabricació o elaboració o transformació d'extracte de cafè
	010700	Fabricació o elaboració o transformació de cacau i derivats, amb o sense altres ingredients alimentaris
	010800	Fabricació o elaboració o transformació de xocolata i derivats, amb o sense altres ingredients alimentaris
	010900	Fabricació o elaboració o transformació de succedanis de xocolata
CLAU 28: GELATS	010100	Elaboració de gelats no lactis
	010200	Fabricació o elaboració o transformació de barreges per a congelar
	010300	Elaboració de gelats de llet
CLAU 30: BEGUES ALCOHÒLIQUES	011100	Fabricació o elaboració o transformació de sidres i perades
	011500	Fabricació o elaboració o transformació d'aperitius i amargs no vínics
	012000	Fabricació o elaboració o transformació de begudes alcohòliques
	012100	Fabricació o elaboració o transformació de begudes espirituoses
	012200	Fabricació o elaboració o transformació de begudes desalcoholitzades
	011200	Fabricació o elaboració o transformació de cervesa

Taula 6. Informació dels gremis d'activitats del sector de l'artesania alimentària (segons enquestes a gremis, maig 2019)

Ofici d'artesania alimentària	Estimació de la dimensió del sector		Estimació del volum d'empreses inscrites al gremi		Nombre empreses inscrites a Reg Artesania Alim Cat (2018)
	Estimació nombre d'empreses a Catalunya (total, artesanes i no-artesanes)	Estimació nombre d'establiments d'elaboració a Catalunya (exclusos els que són únicament comerç)	Nombre d'empreses inscrites als gremis (artesanes i no-artesanes)	% de pimes	
Carnisseria-cansaladeria-xarcuteria	1500	1950	1500	100%	77
Pastisseria	1500	1950	370	97%	47
Fleca	Nd	Nd	1100	99%	166
Formatgeria	110	Nd	73		43
Elaboració de cervesa	86	Nd	Nd	100%	0

Per totes les dades analitzades, **es proposa que el nou llistat d'oficis d'artesania alimentària que podran optar al sistema d'acreditació a Catalunya** inclogui únicament els oficis del sector que tenen tradició a Catalunya i que tenen empreses i artesans que els exerceixen actualment.

- S'inclouen els oficis majoritaris de l'artesania alimentària (forn de pa, pastisseria, carnisseria-xarcuteria-cansaladeria, elaboració de formatges i derivats lactis).



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

- S'inclouen els oficis desplegats actualment que tenen presència significativa, malgrat no ser els majoritaris (xurreria; elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals).
- S'inclouen els oficis de bacallaners, d'elaboració de cervesa, i d'elaboració de licors, ja que malgrat que no han arribat a tenir l'ofici desplegat tècnicament, sí que tenen associacions sectorials i empreses actives a Catalunya i han manifestat el seu interès en l'artesania alimentària.
- S'eliminen aquells oficis que estaven inclosos en el repertori de la normativa anterior, però que no havien arribat a estar desenvolupats tècnicament i que tenen poca presència al RSIPAC (elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats; elaboració de caramels de mel i essències silvestres; elaboració de gelats, sorbets i granissats).
- S'eliminen els oficis que havien estat desplegats en la normativa actual, però que no tenen actualment cap empresa que els porti a terme (torrefacció de cafè).

A més, s'actualitza la denominació d'alguns d'aquests oficis d'artesania alimentària que tradicionalment han estat més actius a Catalunya, per adaptar-lo a la seva denominació actual d'acord amb el seu sector corresponent (fleca, enlloc de forn de pa; elaboració de cervesa, enlloc de cerveseria; elaboració de formatges i altres productes lactis, enlloc d'elaboració de derivats lactis i formatges; carnisseria-xarcuteria i cansaladeria, enlloc de Carnisseria, cansaladeria i xarcuteria). A la Taula 7 es pot observar la comparativa entre el repertori vigent actualment, els oficis desplegats, i el nou llistat d'oficis que podran optar al sistema d'acreditació.

Així, la nova proposta de **repertori d'oficis d'artesania alimentària és la següent:**

Bacallaneria
Carnisseria-xarcuteria i cansaladeria
Elaboració de cervesa
Elaboració de formatges i altres productes lactis
Elaboració de licors
Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals
Fleca
Pastisseria (inclosa l'elaboració torró i de xocolates)
Xurreria

Per últim, en el nou text també es regula que aquest repertori d'oficis **es podrà actualitzar** de manera més àgil que l'actual, mitjançant resolució de la persona titular de la direcció competent en matèria d'artesania alimentària, prèvia proposta d'una associació empresarial sectorial i amb l'informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana. Cal tenir en compte que actualment, totes les persones i empreses que exerceixin una activitat inclosa en aquest repertori podran sol·licitar el carnet de persona artesana alimentària i/o el distintiu d'Artesania



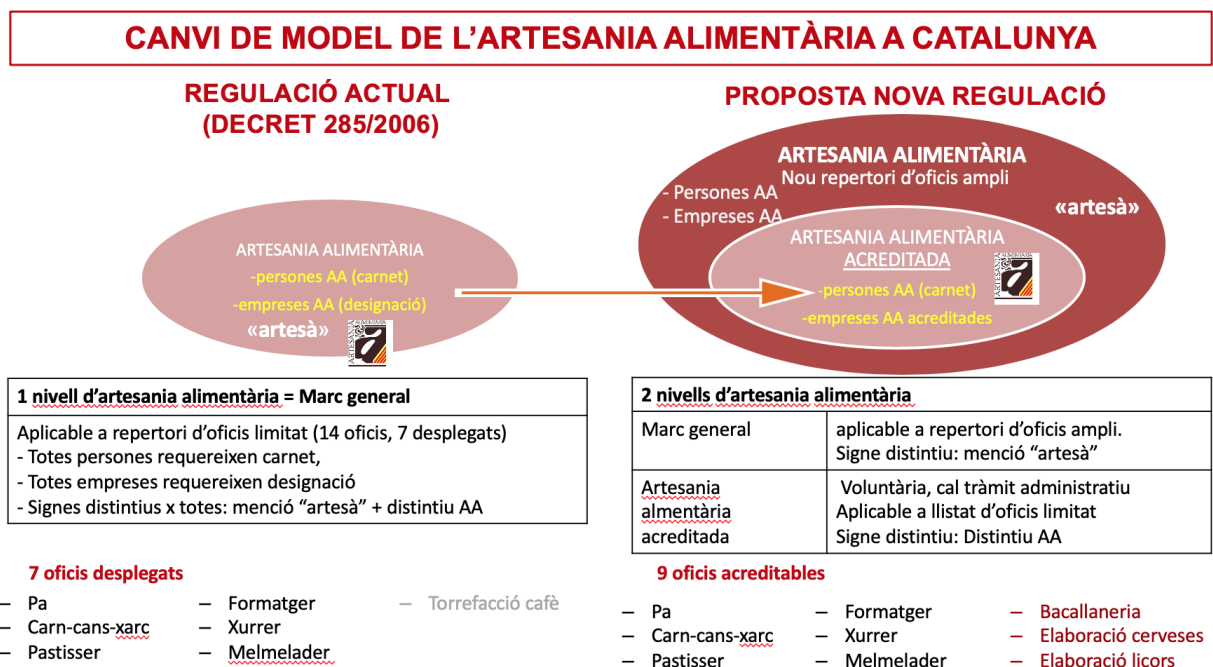
PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Alimentària, si s'escau, sense que sigui necessari que els oficis corresponents hagin estat regulats tècnicament.

El gràfic 3 mostra un resum del canvi de model de l'artesania alimentària a Catalunya

Gràfic 3. Gràfic resum del canvi de model de l'artesania alimentària a Catalunya





PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Taula 7. Comparació entre el repertori vigent i la proposta de nou llistat d'oficis d'artesania alimentària acreditables

COMPARACIÓ DE LES LLISTES D'OFICIS D'ARTESANIA ALIMENTÀRIA			
NORMATIVA ACTUAL (Decret 285/2006)		PROPOSTA NOVA NORMATIVA	
REPERTORI D'ARTESANIA ALIMENTÀRIA	D'OFICIS OFICIS DESPLEGATS	REPERTORI D'ARTESANIA ALIMENTÀRIA	D'OFICIS LLISTAT QUE PODEN OPTAR AL SISTEMA ACREDITACIO AA CATALUNYA
Bacallaneria		Està integrat per aquells oficis esmentats a l'annex 2, així com qualsevol activitat d'elaboració de productes alimentaris, d'acord amb la definició continguda en el Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.	Bacallaneria
Carnisseria, cansaladeria i xarcuteria	Carnisseria, cansaladeria i xarcuteria		Carnisseria-xarcuteria i cansaladeria
Cerveseria			Elaboració de cervesa
Elaboració d'envinagrats, adobats, salmorres i salats			
Elaboració de caramels de mel i essències silvestres			
Elaboració de derivats lactis, formatges i matons	Elaboració de derivats lactis, formatges i matons		Elaboració de formatges i altres productes lactis
Elaboració de gelats, sorbets i granissats			
Elaboració de licors i aiguardents			Elaboració de licors
Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals	Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals		Elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals
Forn de pa	Forn de pa		Fleca
Pastisseria	Pastisseria		Pastisseria (inclosa l'elaboració torró i de xocolates)
Torrefacció de cafè	Torrefacció de cafè		
Xurreries	Xurreries		Xurreria
14 oficis	7 Oficis		---



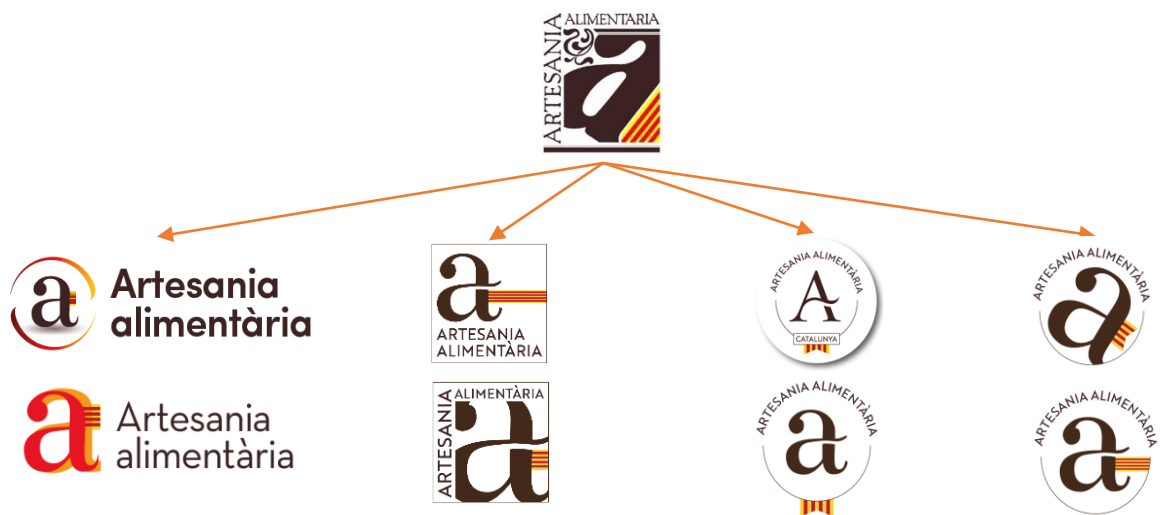
PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

2.6. Nova gràfica i manual d'ús del distintiu d'Artesania Alimentària

Per visualitzar el canvi en el sector, el DARP està treballant en una actualització de la imatge del distintiu d'Artesania Alimentària de Catalunya. L'objectiu és actualitzar-lo, tot conservant l'esperit del distintiu original. En el moment de redactar aquesta memòria encara no s'ha acordat quin serà el nou disseny. S'han treballat diverses propostes (veure imatge). La imatge definitiva es consensuarà amb el sector.

Gràfic 4. Propostes per a l'actualització del distintiu d'Artesania Alimentària



Al llarg de tot el procediment per publicar aquest projecte es desenvoluparà la nova gràfica i manual d'ús del distintiu que s'haurà d'incloure en l'annex 1 del text de Projecte d'aquest decret. Quan es disposi de la gràfica i el manual definitius s'actualitzarà aquest apartat.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

3. Altres actualitzacions de temes d'artesania alimentària

3.1. Creació del nou Premi d'Artesania Alimentària

A la normativa vigent actualment existeixen dues figures voluntàries per donar un reconeixement a persones artesanes alimentàries que destaquin pels seus mèrits professionals excepcionals: el premi al jove artesà/ana alimentari/ària innovador/a i el diploma de mestratge en artesania alimentària (aquest darrer es comentarà en l'apartat següent).

El **Premi al Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador/a** és un premi adreçat a joves (menors de 40 anys) que duguin a terme actuacions innovadores en el món de l'artesania alimentària que millorin la qualitat dels productes artesans i aportin valor afegit als consumidors, que promoguin el coneixement i el consum d'aquests productes, i que donin prestigi al sector. El premi es va crear l'any 2003 per l'Ordre ARP/81/2003, de 21 de febrer.

En la nova normativa es considera oportú introduir el **Premi d'Artesania Alimentària**, que substituirà el Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador (JAAI) actual. El premi té la finalitat de fomentar les actuacions següents:

- La incorporació de talent jove en el sector de l'artesania alimentària.
- La recerca i el desenvolupament de nous productes artesans alimentaris i la recuperació de productes artesans alimentaris tradicionals de Catalunya.
- La incorporació de noves tècniques o nous processos en l'elaboració de productes artesans alimentaris.
- La incorporació de valors socials i de sostenibilitat en els productes artesans alimentaris.
- La difusió dels productes artesans alimentaris.
- El consum dels productes artesans alimentaris.

Amb la creació del nou premi, es podran regular noves bases, i reconèixer noves categories si és considera oportú. Per exemple, es valorarà premiar en una categoria la innovació com a mèrit independent de l'edat del candidat, i en altra categoria l'emprenedoria dels joves, la qual cosa és una petició reivindicada pel sector. Mentre el nou Premi no estigui regulat, es continuarà amb el Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador.

3.2. Manteniment dels diplomes de mestres artesans alimentaris existents

El **diploma de mestratge en artesania alimentària** és un reconeixement a persones amb una gran experiència i trajectòria en el sector. Ja estava inclòs en el decret existent i es mantenen



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

els mateixos requisits. Únicament es canvia el període de presentació de propostes, el qual serà el primer trimestre de l'any enlloc del darrer trimestre de l'any, per qüestions operatives.

3.3. La regulació del Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya

La nova norma actualitza el contingut de les seccions del Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, el qual es divideix en quatre seccions:

- secció primera: carnet de persona artesana alimentària
- secció segona: diploma de mestratge en artesania alimentària
- secció tercera: premi al jove artesà alimentari innovador
- secció quarta: acreditació d'empresa artesana alimentària.

3.4. La composició de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana

La Comissió d'Artesania Alimentària Catalana és una comissió formada per representants de l'administració i de sector, que té la funció de proposar actuacions en l'àmbit de l'artesania alimentària.

La nova normativa ha mantingut les funcions d'aquesta comissió, establertes a la llei 14/2003, però ha modificat lleugerament la composició de la comissió, per tal que tingui més representants del sector. El detall de canvi de composició en la Comissió d'Artesania Alimentària es pot veure a la Taula 8.

3.5. Establiment del control administratiu

El decret incorpora uns articles per establir el règim d'inspecció i control de l'artesania alimentària.

- El departament competent en matèria de qualitat agroalimentària ha de verificar el compliment de les disposicions aplicables en aquest Decret i pot realitzar en qualsevol moment els controls i les inspeccions que consideri necessàries per tal de verificar el compliment de les obligacions exigides en aquest Decret.
- Els incompliments de les disposicions d'aquest Decret poden donar lloc a la incoació d'expedients sancionadors d'acord amb la llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Taula 8. Comparació del canvi en la composició de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana

COMISSIÓ D'ARTESANIA ALIMENTÀRIA CATALANA			
REGULACIÓ ACTUAL (Decret 285/2006)		PROPOSTA NOVA NORMATIVA	
1	President/a: director/a general qualitat agroalimentària.	1	President/a: director/a general en artesania alimentaria
2	Dos/dues representants del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.	2	Dos/dues representants del departament competent en artesania alimentaria.
1	Un/a representant Agència Catalana del Consum.	1	Un/a representant Agència Catalana del Consum.
1	Un/a representant del departament de Salut.	1	Un/a representant del departament de Salut.
1	Un/a representant del Departament d'Educació i Universitats.	1	Un/a representant del departament Ensenyament.
4	Quatre representants de les organitzacions empresarials sectorials.	4	Quatre representants de les entitats o més representatives de l'artesania alimentària a Catalunya.
1	Un/a representant Consell General de Cambres de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya.	1	Un representant del Consell General de Cambres de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya
1	Un/a representant del Consell de les persones consumidores de Catalunya.		Una en representació del Consell de Gremis de Comerç, Serveis i Turisme.
1	Un/a representant del Centre Català de l'Artesania	1	Un/a representant del Consell de les Persones Consumidores de Catalunya.
1	Secretari/ària: un/a funcionari/ària de la DG matèria de qualitat agroalimentària DARP (amb veu sense vot)	1	Un representant del Centre d'Artesania Catalunya.
		1	Secretari/ària: un/a funcionari/ària de la DG matèria d'artesania alimentària (amb veu sense vot)
14	TOTAL	15	TOTAL



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Per tot això, es considera oportú modificar el marc jurídic de l'artesania alimentària a Catalunya i dotar-la d'una regulació coherent i sense ambigüitats jurídiques, adaptada al context actual, sense tràmits administratius obligatoris per als operadors, i amb uns tràmits voluntaris adreçats a les pimes del sector per potenciar la seva competitivitat.

Aquesta proposta de decret està alineada amb els objectius Pla de Govern de la XII Legislatura de la Generalitat de Catalunya en l'àmbit de polítiques agroalimentàries, i més concretament amb l'objectiu d'estimular la producció d'una alimentació de qualitat que creï confiança en el consumidor i impulsi la gastronomia catalana. La creació d'un nou decret d'artesania alimentària és una de les actuacions destacades en el pla de govern en aquest àmbit. A més, aquesta proposta de normativa també contribueix a l'objectiu d'augmentar la competitivitat de les empreses agroalimentàries catalanes, atès que l'artesania alimentària està portada a terme fonamentalment per pimes.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Marc normatiu

- Reglament (CE) N° 178/2002 del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fitxen procediments relatius a la Seguretat alimentària (DOUE L 31, de 1 de febrer de 2002);
- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L 139, de 30 d'abril de 2004);
- Reglament (CE) 853/2004 del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE L 139, de 30 d'abril de 2004);
- Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) 1924/2006 i (CE) 1925 / 2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000 / 13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) 608/2004 de la Comissió (DOUE L 304, de 22 de novembre de 2011);
- Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària;
- Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària;
- Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures per a l'eliminació de tràmits i la simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm. 5131, de 15 de maig de 2008);
- Decret 20/2007, de 23 de gener, pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments en un entorn rural (DOGC núm. 4807, de 25 de gener de 2007);
- Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa;
- Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i les begudes de malta.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Relació de disposicions afectades pel projecte de disposició i taula de vigències i derogacions resultants

Aquesta disposició desenvolupa els conceptes d'artesania alimentària definits a la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 3915, del 01/07/2003).

Deroga el títol 5 i l'annex 2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

També deroga totes les regulacions de requisits específics per a determinats oficis d'artesania alimentària existents fins a la data actual. Concretament es deroga:

- RESOLUCIÓ de 16 de desembre de 1988, per la qual es regulen les condicions per tal d'obtenir la Carta d'Artesà Alimentari per a l'ofici de torrefactor de cafè.
- RESOLUCIÓ de 16 de desembre de 1988, per la qual es regulen les condicions per tal d'obtenir la Carta d'Artesà Alimentari pels oficis de cansaladers, pastissers i forners
- RESOLUCIÓ d'1 de juny de 1989, per la qual s'estableixen les condicions necessàries per a la producció de formatges artesans i es regulen els requisits per tal d'obtenir la Carta d'Artesà Formatge.
- ORDRE de 3 de desembre de 1996, per la qual s'estableixen les condicions necessàries per a la producció de melmelades i conserves artesanes de fruites i es regulen els requisits per tal d'obtenir la carta d'artesà melmelader i/o elaborador de conserves de fruites.
- ORDRE de 8 d'abril de 1997, per la qual es complementa l'Ordre de 3 de desembre de 1996, que estableix les condicions necessàries per a la producció de melmelades i conserves artesanes de fruites i regula els requisits per obtenir la carta d'artesà melmelader i/o elaborador de conserves de fruites.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Competència de la Generalitat sobre la matèria

L'article 149.1.13 i 16 de la Constitució, preveu que la competència exclusiva en la regulació i el desenvolupament de l'agricultura, la ramaderia i el sector agroalimentari correspon a la Generalitat de Catalunya.

L'article 116.1 apartats a) i b) del Capítol II del Títol IV de Llei orgànica 6/2006, de 19 de juliol, de reforma de l'Estatut d'Autonomia de Catalunya, preveu la competència exclusiva en la regulació i el desenvolupament de l'agricultura, la ramaderia i el sector agroalimentari i la regulació i l'execució sobre la qualitat, la traçabilitat i les condicions dels productes agrícoles i ramaders.

El Decret de Presidència 106/2008, de 6 de maig, de mesures per a l'eliminació de tràmits i la simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica estableix la necessitat de revisar els processos administratius per adequar-ne la gestió administrativa als requeriments d'eficàcia i eficiència que les normes imposen a l'activitat de l'Administració pública, introduint principalment mesures de simplificació administrativa per tal de facilitar a les empreses l'exercici de l'activitat econòmica.

El Decret 43/2017, de 2 de maig, de reestructuració del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), estableix en el seu article 43.1 apartats a), c) i j) que, entre altres, la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries planificarà i coordinarà les polítiques, els plans i els programes en matèria d'alimentació, qualitat agroalimentària i indústries agroalimentàries; planificarà i supervisarà les actuacions d'ordenació, foment i promoció dels productes agroalimentaris de qualitat i/o amb mencions de qualitat, artesania alimentària, fires, mercats, certàmens de productes agroalimentaris, xarxes d'agrobotigues i hàbits de consum de productes alimentaris; i proposarà la normativa reguladora en les matèries competència d'aquesta Direcció General. A l'article 48.1. apartats a), g) i h) s'estableix que, entre altres, és funció de la Subdirecció General d'indústries i Qualitat Agroalimentàries planificar i ordenar actuacions en matèria d'alimentació; coordinar i fer el seguiment de les mesures sobre l'ordenació de l'alimentació i la qualitat agroalimentària i l'ordenació, el foment i la promoció de les denominacions d'origen protegides, les indicacions geogràfiques protegides i d'altres mencions de qualitat agroalimentària; i supervisar les actuacions del sistema de certificació i control dels productes amb denominacions o indicacions d'origen i altres mencions de qualitat agroalimentària.

La unitat directiva impulsora d'aquesta disposició ha estat la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i indústries Agroalimentàries.



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Relació motivada de les persones i les entitats a les quals s'ha d'atorgar tràmit d'audiència

D'acord amb el Títol IV de la Llei 26/2010, del 23 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, a l'article 64 s'estableix que en tots els projectes de disposicions reglamentàries s'ha de fer una relació motivada de les persones i de les entitats a les quals s'ha d'atorgar el tràmit d'audiència.

En relació aquest projecte de Decret, a continuació, es dona el llistat de persones i entitats a les quals s'ha de donar aquest tràmit d'audiència, donat que aquestes estan afectades o tenen fins que guarden relació directa amb les modificacions proposades, i per tant, tenen la consideració de persones o entitats interessades, i han de tenir l'oportunitat d'exposar el que creguin convenient per defensar els seus interessos, per aquest motiu se'ls a de facilitar tota la documentació preceptiva que formi part d'aquest projecte:

a) En l'àmbit intern del Departament:

S'ha consultat al Servei d'Organització del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, que ha emès informe que consta a l'expedient.

S'ha informat a la resta de Direccions Generals del DARP, mitjançant el SIGOV.

b) En tràmit d'audiència, el projecte s'ha de trametre a les entitats següents:

Associacions empresarials del sector d'artesania alimentària		
Entitat	Representant	Email
Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA)	Josep Martí	acrefa@acrefa.com;
Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA)	Enric Canut	ecanut@ardai.com; ecanut@cciconsultoresalimentarios.com; ecanut@hotmail.com
Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers	Andreu Llargués	secretaria@gremiflequersprov.com; secretaria@gremipa.com;
Gremi de Flequers de la província de Barcelona	Carles Cotonat	c.cotonat@gremipa.com



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters	Pròsper Puig	federaciocatalana@gremicarn.cat
Federació Catalana de Carnissers i Xarcuters	Oriol Tarrats	federaciocatalana@gremicarn.cat
Federació Catalana de Pastisseria	Rosend Guitart / Elies Miró	gremi@pastisseria.cat; federacio@pastisseria.cat
Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya	Josep Argilés	gremi@gremidexurrers.com
Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (GECAN)	Josep Borrell	info@birrart.com; gecan@gecan.info
Gremi de Bacallaners de Catalunya	President	info@bacallaners.cat
Consell de Gremis de Comerç, Serveis i Turisme de Barcelona	Miquel Donnay	president@conselldegremis.cat
Altres entitats		
Entitat	Representant	Email
Organització de Consumidors i Usuaris de Catalunya (OCUC)	Josep Panadès Imbernón	administraciolocuc@ocuc.cat
Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya	Xavier Villas Balasch	xvillas@gencat.cat; dgcom.emc@gencat.cat; ccam.artesania@gencat.cat
PIMEC (Petites i mitjanes empreses de Catalunya)	David Coll	davidcoll@agricoles.org pimec@pimec.org
ASAJA BARCELONA		asajabcn@asaja-amfar.com
ASAJA TARRAGONA		acastello@asajacatalunya.com
FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA (FCAC)		fcac@fcac.coop
UNIÓ DE PAGESOS		uniopagesos@uniopagesos.cat
FOMENT DEL TREBALL		foment@foment.com
GREMI D'INDÚSTRIES LACTIES DE CATALUNYA		letona@letona.com; amadeo.carbonell@lactalis.es



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Altres entitats		
Entitat	Representant	Email
Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya		agronoms@agronoms.cat
Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles i Forestals de Catalunya		collegi@agricoles.org
Col·legi i Associació d'Enginyers de Forests de Catalunya		eic@eic.es
Col·legi Oficial d'Enginyers Industrials		eic@eic.es
Consell de Col·legis Veterinaris de Catalunya		consell@veterinaris.cat

c) El projecte s'ha de trametre als Departament, Organismes i Entitats de la Generalitat de Catalunya següents:

Autoritat Catalana de la Competència (ACCO)

Via Laietana, 60 - 5a planta
08003 Barcelona
autoritat.competencia@gencat.cat

Departament d'Empresa i Coneixement

Passeig de Gràcia, 105
08008 Barcelona

Autoritat Catalana de Protecció de Dades (APD)

Carrer de la Llacuna, 166, 7a planta
08018 Barcelona

Institut Català de les Dones

Pl. Pere Coromines, 1
08001 Barcelona

Departament de la Vicepresidència i d'Economia i Hisenda

Rbla. de Catalunya, 19-21
08007 Barcelona



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**

Versió del 19/10/2020

PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Consell General de Cambres de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya

Avinguda Diagonal, 452

08006 Barcelona

Direcció General de Difusió

Passeig de Gràcia, 107 (Palau Robert)

08008 Barcelona

Direcció General d'Administració Digital

Carrer del Foc, 57 edifici A

08038 Barcelona



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Procedència, si escau, de sotmetre l'expedient a informació pública

Tràmit de consulta pública prèvia de l'article 133 de la Llei 39/2015

S'ha portat a terme la consulta pública prèvia, d'acord amb el que estableix l'article 133.1 de la Llei estatal 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les Administracions públiques, es va procedir a la realització d'una consulta pública prèvia que es va iniciar en data 31 d'agost de 2018 i en el que es van atorgar 30 dies per a que la ciutadania, en general, i les organitzacions més representatives potencialment afectades per aquesta nova norma, puguin expressar-se sobre l'adequació de la norma als problemes que es volen solucionar, la necessitat i oportunitat de l'aprovació d'aquesta norma, els objectius de la mateixa i les possibles solucions alternatives reguladores i no reguladores.

Tràmit de participació ciutadana

No es considera pertinent la realització del tràmit de participació ciutadana previst en l'article 69.1 de la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència accés a la informació pública i bon govern, atès que no es tracta d'una norma que tingui efectes sobre la ciutadania en general, sinó que els possibles afectats son d'aquelles persones, entitats, associacions o agrupacions que desenvolupin l'activitat artesanal alimentària. Aquestes persones, entitats, associacions o agrupacions podran participar a través del tràmit d'audiència.

Tràmit d'informació pública

L'article 64.2.f) de la Llei 26/2010, del 23 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, estableix la procedència, si s'escau, de sotmetre el projecte de disposició reglamentària a informació pública.

L'expressió "si s'escau", ens ha de permetre valorar la idoneïtat o no de sotmetre aquest projecte al tràmit de informació pública, tenint en compte que aquest ha de passar, també, pel tràmit d'audiència.

A diferència del tràmit d'audiència, que és limita a la participació d'aquelles persones, entitats, associacions o agrupacions que vegin els seus interessos i fins directament afectats per l'objecte de la disposició, el tràmit d'informació pública permet que qualsevol ciutadà tingui o no interès directe o legítim pugui efectuar al·legacions. El tràmit d'informació pública permet, per un costat, que els ciutadans al·leguin el que estimin convenient en defensa de l'interès general i, per un altre costat, permet que els ciutadans afectats, que no han pogut ser determinats per l'Administració, puguin comparèixer en el procediment i fer valer els seus interessos. La informació pública garanteix així el coneixement generalitzat de les disposicions



PROJECTE DE DECRET..... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

Elaborat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries

que van a ser aprovades per l'Administració, i ,encara que dirigides a la generalitat dels ciutadans, no exclou la possibilitat de realitzar al·legacions per als ciutadans o organitzacions i associacions afectades que es personin en el procediment i en els que no concorren els criteris restrictius per considerar preceptiva la seva participació en el tràmit d'audiència.

Per tot l'exposat, l'Administració ha de fomentar la participació de tots els ciutadans com a garantia de l'encert i de l'oportunitat d'aquesta norma, ja que aquest tràmit, va referit a un interès general i col·lectiu que transcendeix del propi dels que poden veure's afectats directament en els seus dret i interessos. A més, serveix com a eina d'informació per a l'Administració per veure com es millora el contingut d'aquesta disposició i, també, per revestir de legitimitat democràtica la norma que es vol impulsar.

Per tot l'exposat, s'entén que procedeix sotmetre novament a informació pública aquest Decret.

Vist-i-plau

Albert Almela Azor
Col·laborador tècnic

Carmel Mòdol i Bresolí
Director General d'Alimentació, Qualitat i
Indústries Agroalimentàries

Barcelona, octubre de 2020