

## INFORME DE REGULACIÓ

<b><u>Núm. Informe:</u></b>	<b>IR 51/2020</b>
<b><u>Norma:</u></b>	<b>Projecte de decret sobre l'artesania alimentària</b>
<b><u>Data informe:</u></b>	<b>23 de novembre de 2020</b>

### 1. PRELIMINAR

#### 1.1. Antecedents

El present document recull les consideracions de l'Autoritat Catalana de la Competència (en endavant, ACCO) sobre el Projecte de Decret sobre l'artesania alimentària (d'ara endavant, Projecte de decret), emès en base a les competències atribuïdes per la Llei 1/2009, del 12 de febrer, de l'Autoritat Catalana de la Competència (en endavant, Llei 1/2009).

L'objecte del present informe és analitzar si el Projecte de Decret introdueix restriccions a la competència i, si aquest és el cas, avaluar si s'adeqüen als principis de necessitat i proporcionalitat, i a la resta de principis d'una bona regulació econòmica des del punt de vista de la competència.

Es tracta d'un informe *ex ante*, emès amb anterioritat l'aprovació per part del Govern de la Generalitat del Projecte de Decret, que ha estat sol·licitat per la Secretaria General del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, en data 4 de novembre de 2020.

Per a la seva elaboració, l'ACCO s'ha basat en l'anàlisi del text del Projecte de decret facilitat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, òrgan impulsor de la norma, així com de la resta de documents de l'expedient d'elaboració que han estat publicats a la pàgina web del departament esmentat<sup>1</sup>.

#### 1.2. Competències de l'ACCO

La Llei 15/2007, de 3 de juliol, de defensa de la competència (en endavant, LDC), defineix el contingut material del dret de la competència i té en compte el sistema plural

<sup>1</sup> <http://agricultura.gencat.cat/ca/detalls/Article/Projecte-de-decret-sobre-lartesania-alimentaria-a-Catalunya>

d'organismes de la competència derivat del marc competencial de la Constitució Espanyola. En l'àmbit català, l'Estatut d'Autonomia de Catalunya, aprovat per la Llei orgànica 6/2006, del 19 de juliol, estableix, en l'article 154, les competències de la Generalitat en l'àmbit de la promoció i defensa de la competència. El desenvolupament d'aquest precepte es troba en la Llei 1/2009.

L'article 2.4 de la Llei 1/2009 estableix les funcions de l'ACCO<sup>2</sup>. Aquestes es poden classificar en dos grans àmbits que són: defensa de la competència i promoció de la competència. Les activitats de foment i promoció de la competència tenen com a objectiu propiciar un entorn competitiu per al desenvolupament de les activitats econòmiques. L'elaboració d'aquest Informe de Regulació forma part, doncs, de les competències que ostenta l'ACCO, de conformitat amb l'objecte que la pròpia Llei 1/2009 li reconeix en l'article 2.1 i de les funcions que té atribuïdes segons els articles 2.4 i 8.1.b) de la mateixa Llei.

### 1.3. L'avaluació de l'impacte competitiu de la regulació

Les administracions públiques intervenen en l'economia quan, en exercici de la seva potestat normativa, produeixen disposicions que regulen l'activitat econòmica. Aquesta intervenció pública mitjançant la creació de regulació econòmica es justifica per l'existència de fallades de mercat o per la necessitat de protegir determinats béns jurídics i l'interès general. Tanmateix, aquesta intervenció en alguns casos pot obstaculitzar el desenvolupament de les activitats objecte de regulació; quan això succeeix ens trobem front una intervenció limitadora de la competència en un sector d'activitat determinat que caldrà justificar i motivar<sup>3</sup>.

L'anàlisi de competència que s'exposa a continuació s'ha realitzat sobre la base dels principis bàsics internacionalment acceptats per establir una regulació eficient i afavoridora de la competència:

- (1) Principi de necessitat i proporcionalitat (justificació de la restricció)<sup>4</sup>
- (2) Principi de mínima distorsió (justificació dels instruments utilitzats)<sup>5</sup>
- (3) Principi d'eficàcia<sup>6</sup>

<sup>2</sup> Article 2.4 de la Llei 1/2009: "L'Autoritat Catalana de la Competència, d'acord amb l'Estatut i la legislació en matèria de competència, exerceix les funcions d'instrucció i resolució dels expedients sobre els diversos assumptes derivats de la defensa de la competència; en l'àmbit de la promoció de la competència, les funcions d'informe de regulació, que consisteixen en informar –ex ante o ex post– sobre l'adequació de la regulació i l'actuació sectorials als principis de lliure competència, i les funcions d'anàlisi que comprenen, entre altres, la investigació dels diversos sectors econòmics, pel que fa les situacions contràries a la competència i l'elaboració i la difusió d'estudis relacionats amb la competència. Així mateix, exerceix les funcions d'arbitratge" (el subratllat no consta a l'original).

<sup>3</sup> La OCDE ha configurat i fet públic un joc d'eines per a la valoració de la competència conformat per 3 volums (Principis, Guia i Manual d'operacions) <http://www.oecd.org/competition/assessment-toolkit.htm>.

<sup>4</sup> El principi de necessitat implica que tota norma que introdueixi restriccions a la competència ha de venir precedida d'una definició dels seus objectius i d'una clara justificació de la introducció de les restriccions (existència d'una relació de causalitat entre la restricció a la competència i la consecució de l'objectiu).

El principi de proporcionalitat pretén evitar que els instruments en què es materialitza la restricció suposin només una millora relativa o marginal en termes de benestar social però que, al mateix temps, generin un greu dany en aquest degut a les importants restriccions a l'activitat econòmica que imposen.

<sup>5</sup> El principi de mínima distorsió implica que, entre els instruments possibles per a assolir un objectiu determinat, s'ha d'escollir aquell que suposi la mínima afectació negativa a la competència.

<sup>6</sup> El principi d'eficàcia suposa la capacitat de la norma d'assolir els objectius o efectes que es desitja.

(4) Principi de transparència<sup>7</sup>

(5) Principi de predictibilitat<sup>8</sup>

L'ACCO ha assumit aquests principis com a orientadors de la seva actuació en l'elaboració d'Informes de regulació i els ha incorporat en la seva *Metodologia per Avaluar l'Impacte Competitiu de les normes (AIC)*<sup>9</sup>.

La tasca d'avaluació de l'impacte competitiu consta, bàsicament, de tres etapes:

- (i) Identificar les principals restriccions a la competència que conté la norma.
- (ii) Analitzar si les restriccions a la competència introduïdes estan justificades per a la consecució dels objectius que persegueix la norma, segons els principis de necessitat i proporcionalitat, i la resta de principis d'una bona regulació des del punt de vista de la competència.
- (iii) En cas que les restriccions estiguin justificades, comprovar, aplicant el principi de mínima distorsió, que no existeixen alternatives menys restrictives de la competència que permetin assolir l'objectiu desitjat.

Un cop acreditada l'existència d'una restricció a la competència en el punt (i), caldrà distingir si es tracta de restriccions prohibides<sup>10</sup> o bé avaluables. En cas de tractar-se de restriccions avaluables, es procedirà a dur a terme les fases (ii) i (iii). La no superació de les etapes (ii) i/o (iii) comportarà la recomanació, per part de l'ACCO, de no establir o bé de suprimir aquella restricció. L'objectiu final és, doncs, evitar la introducció de restriccions innecessàries o desproporcionades en el funcionament dels mercats, obtenint una regulació més eficient des del punt de vista de la competència, sense renunciar a les finalitats d'interès general perseguides per la norma.

## 2. VALORACIÓ EN TERMES DE POLÍTICA DE COMPETÈNCIA

El Projecte de Decret sobre l'artesanía alimentària es concep per la unitat impulsora de la norma com una eina per a la promoció i foment de l'activitat d'artesanía alimentària que es desenvolupa a Catalunya. Tal com s'assenyala en el preàmbul del text "*la normativa d'artesanía alimentària a Catalunya s'orienta com un instrument de foment d'aquesta activitat, i no pas com un règim de qualitat de productes artesanals alimentaris ni com un instrument d'intervenció d'aquesta activitat*", tot partint de la base que la regulació vigent en aquesta matèria, el Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (en endavant, Decret 285/2006), havia en certa manera virat cap a una eina d'intervenció de l'activitat, doncs només aquells professionals i empreses que podien accedir al sistema de

<sup>7</sup> El principi de transparència implica l'existència de transparència i claredat en el marc normatiu, en el procés d'elaboració de les normes i en la seva execució.

<sup>8</sup> El principi de predictibilitat comporta oferir els operadors un marc estable i sòlid, sense incerteses, que els proporcionï seguretat jurídica.

<sup>9</sup> Es tracta de la Metodologia d'Avaluació de l'Impacte Competitiu de les normes que l'ACCO aplica, principalment en l'elaboració dels Informes de Regulació, sens perjudici que també la pugui aplicar en els informes que realitzi sobre l'actuació de les administracions públiques. La Metodologia es pot consultar al lloc web de l'ACCO (<http://acco.gencat.cat/ca/detall/article/Metodologia-per-avaluar-limpacte-competitiu-de-les-normes>).

<sup>10</sup> Per exemple, poden ser restriccions prohibides aquelles contràries a normes de rang superior o a les prescripcions de normes comunitàries. Així mateix, cal recordar que les restriccions a la competència que s'introdueixin a les normes hauran de disposar d'una cobertura suficient en una norma amb rang de llei, de conformitat amb l'article 53.1 de la CE, en relació amb l'article 38 de la CE.

distintius previstos en aquesta norma (pel fet de trobar-se inclosos en el repertori d'oficis d'artesania alimentària i, al mateix temps, haver estar desenvolupats a nivell tècnic)<sup>11</sup> podien ser qualificats com a artesans alimentaris i fer ús d'aquesta menció en la producció i comercialització de llurs productes.

Aquesta regulació generava una situació de buit legal envers tots aquells oficis que, incloent-se plenament en la definició d'artesania alimentària, no es trobaven contemplats en l'esmentat repertori o no se n'havia efectuat el corresponent desenvolupament tècnic; així, tal com reconeix el preàmbul del Projecte de Decret, *“en la normativa vigent fins a la data, l'ús de les mencions «artesà alimentari», «producte artesanal» o similars, així com el distintiu d'artesania alimentària en productes i en establiments oberts al públic, estava restringit a les empreses inscrites en el Registre d'artesania alimentària de Catalunya. La jurisprudència recent sobre la legislació d'artesania alimentària a Catalunya ha posat de manifest que aquesta limitació presenta algunes ambigüitats o «llacunes jurídiques», particularment quan aquesta restricció s'aplica a oficis no inclosos en el repertori d'oficis d'artesania alimentària establert a la normativa vigent. Per això, en aquest nou text es proposa flexibilitzar l'ús dels termes «artesà» i similar i permetre'n l'ús sempre que es compleixi amb la definició d'artesania alimentària”*<sup>12</sup>.

Així doncs, per a solventar aquesta problemàtica, el Projecte de Decret parteix de l'ampliació de l'abast o actualització del repertori d'oficis d'artesania alimentària, de manera que engloba tots els sectors d'activitats agroalimentàries susceptibles de treballar de forma artesanal (article 5):

*“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 els procediments relatius a la seguretat alimentària”.*

A partir d'aquesta nova definició del repertori, no limitat només als oficis inclosos en el seu annex 2<sup>13</sup>, el Projecte de Decret estableix dos nivells de reconeixement de l'artesania alimentària: d'una banda, una definició genèrica d'artesania alimentària<sup>14</sup>, 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 utilitzar el terme “artesà” o similar en la seva publicitat, en els seus establiments de

<sup>11</sup> De fet, l'article 88 del Decret 285/2006, estableix que per a sol·licitar el carnet d'artesà alimentari és necessari, entre d'altres requisits, “ a) haver exercit durant tres anys, com a mínim, algun dels oficis del repertori d'oficis artesans que recull l'annex 2 d'aquest Decret i que estiguin regulats d'acord amb la proposta de la Comissió d'Artesania Alimentària de Catalunya”. Segons assenyala la memòria general del projecte de decret, només aquells oficis que, a banda de constar en el repertori esmentat, havien estat desenvolupats a nivell tècnic (7 dels 14 oficis que consten en el repertori vigent), podien permetre l'obtenció dels distintius que regula el Decret 285/2006.

<sup>12</sup> Vegeu, en aquest sentit, la sentència 298/2016, de 15 de novembre, del Jutjat Contenciós Administratiu núm. 11 de Barcelona (procediment abreujat 313/2015-F).

<sup>13</sup> Bacallaneria; carnisseria-xarcuteria i cansaladeria; elaboració de cervesa; elaboració de formatges i altres productes làctics; elaboració de licors; elaboració de mermelades, conserves de fruites i conserves vegetals; fleca; pastisseria (inclosa l'elaboració de torró i de xocolates) i xurreria.

<sup>14</sup> Segons l'article 4.1 del projecte de Decret, l'artesania alimentària “consisteix en l'activitat d'elaboració i transformació dels 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 formació i experiència demostrables en aquesta activitat”.

venda o en l'etiquetatge dels seus productes; de l'altra, un sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària de Catalunya, com a instrument per a reconèixer la seva qualitat i promoure la seva competitivitat (el Carnet de Persona Artesana Alimentària, per a les persones artesanes, i el Distintiu d'Artesania Alimentària, dirigit a les empreses d'aquest àmbit), sempre que es compleixin determinats requisits addicionals. En aquest sentit, disposar del Distintiu d'Artesania Alimentària permetrà beneficiar-se dels plans de foment i promoció de l'artesania alimentària que la Generalitat de Catalunya aprovi o realitzi.

Addicionalment, es manté la distinció de diploma de Mestratge en Artesania Alimentària i recull també el reconeixement del Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador. Finalment, actualitza la regulació del Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya i la composició i el funcionament de la Comissió d'Artesania Alimentària de Catalunya, per tal d'impulsar la participació de les institucions i les associacions professionals del sector.

Així doncs, la línia adoptada en aquest projecte de Decret és la seguida en l'àmbit de l'artesania des de l'aprovació del Decret 184/2014, de 30 de desembre, sobre l'activitat artesanal (en endavant, Decret 184/2014)<sup>15</sup>, el qual exclou expressament l'artesania alimentària del seu àmbit d'aplicació: no intervenció administrativa de l'activitat, en el sentit de no establir requisits d'accés i exercici de l'activitat, però sí l'establiment de mesures orientades al foment, promoció i valorització de l'activitat artesanal alimentària, subjectes al compliment de determinats requisits.

Centrant-nos pròpiament en el sistema d'acreditació previst al Projecte de Decret, certament constitueix un avanç significatiu en l'àmbit de l'artesania alimentària el fet que es vulgui posar fi a la situació de buit legal esmentada i, en aquest sentit, no es limiti la consideració d'un producte com a artesanal o que un determinat productor pugui denominar-se "artesà" al fet que s'estigui en disposició de determinades acreditacions, més si es té en compte que es tracta de professionals i produccions que efectivament compleixen tots els requisits per a poder gaudir d'aquesta consideració.

El fet que un producte sigui considerat, o no, com artesanal el posiciona en el mercat d'una determinada manera, amb unes condicions de producció, qualitat i valors associats, motiu pel qual l'ACCO considera positiva l'eliminació del que podríem anomenar una "reserva de denominació" injustificada a favor d'uns concrets oficis únicament pel fet de trobar-se contemplats al repertori d'oficis d'artesania alimentària. I és que tal com es troba definit el sistema en el Decret 285/2006 vigent, aquells professionals o empreses que desenvolupen una activitat que pot qualificar-se d'artesanal (i que reuneix els requisits per ser-ho), però que ho fan en un àmbit o ofici que no figura en el repertori esmentat o que no ha estat desenvolupat a nivell tècnic, tenen vetada la possibilitat de posicionar-se com a productors artesanals o comercialitzar llurs productes com a tals, en l'àmbit de l'artesania alimentària.

Tal com es precisa en la memòria general, *"es proposa flexibilitzar l'ús dels termes "artesà" i similars i permetre'n el seu ús a totes les empreses que compleixin la definició*

---

<sup>15</sup> L'ACCO en l'[Informe de Regulació núm. 14/2011 sobre el projecte de decret de l'activitat artesanal](#), va considerar que les mesures contemplades, de manera global, no constituïen restriccions a la competència en el mercat dels productes artesanals, atès que ni en restringien l'accés ni restringien o limitaven l'exercici de l'activitat artesanal, sinó que es tractava (en la versió del projecte analitzat aleshores per l'ACCO) "de mesures voluntàries, amb uns requisits per a la seva obtenció necessaris i proporcionats, i que simplement permeten que l'artesà es beneficiï d'una identificació oficial com a artesà, i del reconeixement dels seus productes com a artesans i elaborats a Catalunya".

*d'artesania alimentària sense que sigui necessari realitzar cap tràmit administratiu addicional per part de les empreses i, en canvi, 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 artesana."*

Tanmateix, més enllà dels aspectes positius assenyalats, des d'una perspectiva de competència, l'ACCO considera que la regulació contemplada al Projecte de Decret pot impactar en les condicions de competència en el mercat de l'artesania alimentària.

En aquest sentit, el sistema d'acreditacions voluntari previst en el Projecte de Decret pot comportar una situació de discriminació a favor d'aquells que disposin del Carnet de Persona Artesana Alimentària o del Distintiu d'Artesania Alimentària en detriment d'aquells altres professionals que desenvolupen oficis considerats artesans, persones físiques o empreses, però que no poden accedir al sistema d'acreditació previst al Projecte de Decret, atès que la seva concreta activitat no es troba prevista específicament en l'annex 2 en qüestió.

Més enllà de que constitueixi un sistema d'acreditació voluntari, en el sentit de no ser requisit indispensable per a exercir l'activitat, el cert és que no tots els operadors eventualment interessats podran accedir a aquest sistema per no constar en el llistat del repertori d'oficis d'artesania alimentària de l'annex 2 del Projecte de Decret. Cal recordar que, a més, disposar del Distintiu d'Artesania Alimentària és requisit per poder resultar beneficiari de les mesures de foment que, en aquest àmbit, pugui adoptar la Generalitat de Catalunya. Per tant, per l'ACCO, amb aquesta configuració del sistema d'acreditacions s'estableix clarament un tracte diferencial a favor de les empreses o professionals artesans acreditats, front als que no disposen de les acreditacions previstes al Projecte de Decret, sense que de la memòria general en resultin elements de judici que permetin a l'ACCO evaluar la justificació d'incloure o no unes determinades activitats, més enllà de ser les que compten amb una major representativitat o implantació al territori. Addicionalment, cal posar de manifest que el llistat d'oficis de l'annex 2 és inclús més restrictiu que el previst originàriament en el Decret 285/2006<sup>16</sup>.

A ulls d'aquesta autoritat, aquest sistema no permetria assolir plenament l'objectiu general que es pretén, és a dir, la promoció, foment i valorització de l'activitat d'artesania alimentària o, en tot cas, només s'assoliria respecte d'una part dels operadors integrants d'aquest mercat, coartant la capacitat d'innovació en aquells altres àmbits de l'artesania alimentària que no poden accedir al sistema d'acreditació previst en el Projecte de Decret. Molt probablement aquells àmbits precisament més necessitats d'aquesta activitat de foment, per exemple, per ser relativament nous o per no comptar amb suficient representació o implantació, no en podran ser beneficiaris.

---

<sup>16</sup> L'ACCO no obvia el fet que el Decret 285/2006 preveu la necessitat de desenvolupament tècnic de l'ofici, a banda de constar en el llistat del repertori. Ara bé, basant-nos exclusivament en el contingut dels llistats respectius, és evident que el que es proposa en el Projecte de Decret inclou un menor nombre d'oficis que podran accedir al nou sistema d'acreditacions previst.

Per tant, per l'ACCO seria necessari revisar el sistema d'acreditació voluntària previst en el projecte de Decret de manera que l'accés al mateix no es limiti només al llistat d'oficis del repertori d'oficis d'artesania alimentària previst a l'annex 2 i sigui, en conseqüència, accessible al major nombre de professionals i empreses possible.

L'ACCO no critica l'existència d'un sistema d'acreditació voluntària, basat en el Carnet de Persona Artesana Alimentària i el Distintiu d'Artesania Alimentària, sinó que considera que aquest sistema hauria de ser efectivament accessible a tots aquells oficis vinculats a l'artesania alimentària.

Més enllà d'aquesta valoració general, l'ACCO considera necessari posar de manifest els següents aspectes de la regulació prevista al Projecte de Decret, atès el seu potencial impacte en les condicions d'accés al referit sistema d'acreditació:

- Pel que fa l'obtenció del Carnet de Persona Artesana Alimentària, l'article 8 n'estableix els requisits, entre els quals destaca "*c) tenir una experiència de com a mínim tres anys en l'exercici de l'activitat d'artesania alimentària corresponent a l'ofici per al qual se sol·licita el carnet*". Així doncs, s'exigeix un mínim d'experiència prèvia en l'ofici corresponent, de manera que es manté el requisit ja previst en el Decret 285/2006 (article 88.1), si bé, com s'especifica en la memòria general, en determinats oficis la norma de desplegament tècnic hauria elevat aquest requisit.

Des d'una òptica de competència, l'exigència d'un mínim d'experiència prèvia dificulta l'obtenció d'aquesta acreditació per part d'aquells professionals interessats. Certament, el Carnet de Persona Artesana Alimentària no es configura com un requisit d'accés a la professió o ofici, però sí que esdevé un requisit per a poder obtenir el Distintiu d'Artesania Alimentària, ja que tal i com estableix l'article 13.1 del Projecte de Decret, és necessari que la responsabilitat i direcció del procés artesanal dut a terme per l'empresa que sol·liciti el Distintiu ha de recaure en una persona que disposi del Carnet de Persona Artesana Alimentària<sup>17</sup>. Sense aquesta persona física artesana, degudament acreditada, la persona jurídica, és a dir, l'empresa, no podrà resultar, al seu torn, acreditada amb el Distintiu esmentat.

Per tant, podem afirmar que es tracta d'un requisit que, encara que de manera indirecta, efectivament pot dificultar l'accés i/o exercici de l'activitat i no es troba, en opinió de l'ACCO, suficientment justificat en termes de necessitat i proporcionalitat.

Cal recordar que, en relació al projecte de Decret sobre l'activitat artesanal, en la versió analitzada l'any 2011, l'ACCO va valorar positivament la supressió d'aquest tipus de requisit. Tanmateix, el Decret 182/2014 finalment aprovat va reincorporar aquest requisit (si bé només per als casos en què no es disposés de determinades titulacions).

<sup>17</sup> Article 13.1 del Projecte de Decret, lletra c): "*la responsabilitat i la direcció del procés artesanal alimentari ha de recaure en una persona artesana alimentària, ja sigui la mateixa persona empresària individual o una persona que tingui una vinculació contractual laboral o mercantil amb l'empresa, que disposi del carnet de persona artesana corresponent i que prengui part directament i personalment en la definició i/o execució del treball*".

En definitiva, l'ACCO recomana la supressió del requisit relatiu a l'experiència prèvia mínima de tres anys en l'ofici de l'artesania alimentària per al qual es pretengui obtenir el carnet de persona artesana alimentària.

- També en relació amb l'obtenció del Carnet de Persona Artesana Alimentària, el mateix article 8 exigeix el compliment de requisits de tipus formatiu; concretament:

*“d) haver obtingut un títol de formació professional, un certificat de professionalitat, o una qualificació professional o haver assolit una unitat de competència, establert/a al Catàleg de Qualificacions Professionals vigent o equivalent, que estigui directament relacionat/da amb l'ofici d'artesania per al qual se sol·licita el carnet i que inclogui formació específica en seguretat alimentària.*

*Si no es disposa d'aquesta formació, s'ha d'acreditat una formació en seguretat alimentària i en matèria dels processos de producció o dels productes relacionats amb l'ofici artesà que correspongui, de com a mínim 100 h (40 h de formació en seguretat alimentària i 60 h de formació en processos de producció o productes), ja sigui en un curs sencer o mitjançant el còmput total d'hores de formació en diferents tipus de cursos específics. Aquesta formació ha d'haver estat impartida en centres de titularitat dels gremis d'artesans, en centres de titularitat d'associacions empresarials o en centres reconeguts per les administracions educatives o laborals competents.*

*La direcció general competent en matèria d'artesania alimentària pot demanar que aquestes acreditacions i titulacions siguin informades per la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana, per determinar-ne l'adequació al carnet sol·licitat”.*

Certament, el Projecte de Decret defineix aquest requisit de manera molt ampla, sense que es limiti l'acreditació del compliment d'aquest requisit a uns concrets títols o formacions proporcionades per unes determinades entitats. Tanmateix, caldria tenir en compte que, tal i com es troba actualment definit, aquest requisit tindria la capacitat d'excloure a determinades persones artesanes, amb una llarga tradició en l'ofici de què es tracti, però que no disposen de la formació definida en el Projecte de Decret i que, en conseqüència, no podrien obtenir el Carnet de Persona Artesana Alimentària.

Per tant, l'ACCO recomana la revisió d'aquest requisit, des d'una perspectiva de necessitat i proporcionalitat, per tal que no esdevingui una restricció injustificada a l'accés al sistema d'acreditació previst.

- Respecte els requisits per a l'obtenció del Distintiu d'Artesania Alimentària, destinat a empreses d'aquest àmbit, l'article 13.1 del projecte de Decret estableix que s'ha de tractar d'empreses que tinguin “*un volum de negoci anual inferior o igual a 3,5 milions d'euros, calculat d'acord amb la Recomanació de la Comissió, de 6 de maig de 2003, sobre la definició de microempresa, petita i mitjana empresa*” (lletra d) i siguin també empreses autònomes, d'acord amb l'article 3 de l'annex de la Recomanació de la Comissió esmentada (lletra e).



Per l'ACCO, aquestes previsions limiten de manera injustificada la possibilitat d'obtenir el Distintiu d'Artesania Alimentària i constitueixen una discriminació en funció del tamany o la pertinença de l'empresa a un grup empresarial. Molt probablement, la majoria d'empreses en l'àmbit de l'artesania alimentària, a Catalunya, responen a la definició de PIME; tanmateix, considerem que el Projecte de Decret no hauria d'excloure, d'entrada, les altres tipologies d'empreses de l'accés al sistema d'acreditació previst, si es compleixen els altres requisits. En altres termes, la forma jurídica de les empreses, la seva dimensió, el seu caràcter social, etc. són aspectes aliens o que no incideixen de cap manera en el procés artesà de producció, de manera que clarament aquest requeriment no supera els principis de necessitat, proporcionalitat i mínima distorsió inherents a una regulació econòmica eficient i afavoridora de la competència en el mercat.

Cal recordar que l'Administració, en el marc de la legalitat vigent, pot adoptar determinades mesures d'ajut destinades a les PIMES. Per tant, l'ACCO considera que és a través d'aquests altres instruments, correctament aplicats, amb els quals hauria de vehicular les seves mesures de foment de les petites i mitjanes empreses en l'àmbit de l'artesania alimentària, i no restringint l'accés d'altra tipologia d'empreses al Distintiu d'Artesania Alimentària.

- Finalment, pel que fa l'annex 2 relatiu al llistat d'oficis del repertori d'oficis d'artesania alimentària que permet optar al sistema d'acreditació voluntària articulat en el projecte de Decret, l'ACCO considera que, tal com s'ha assenyalat en aquest document, caldria revisar els oficis inclosos en el mateix de manera que no fos un llistat tant limitatiu o exclouent i permetés obtenir el Carnet de Persona Artesana Alimentària a tots els professionals artesans, amb independència de la seva especialitat.

En aquest sentit, en l'apartat 2.5 de la memòria general del projecte de Decret s'exposen els motius pels quals s'hauria limitat el llistat de l'annex 2 a aquests concrets oficis i, de fet, es reconeix que aquest llistat només reflecteix els oficis artesans alimentaris que tenen més presència o representativitat a Catalunya i s'eliminen aquells oficis de l'actual repertori que es corresponen a sectors molt específics i amb un nombre molt reduït d'empreses que s'hi dediquen<sup>18</sup>. Tanmateix, per l'ACCO aquests no són motius vàlids en termes de competència i limiten de manera injustificada l'accés al sistema de distintius (i a les accions

---

<sup>18</sup> Concretament, la memòria general assenyala (pp. 25 i 26) que : "(...) 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).
- 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 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)".

de foment que posteriorment pogués endegar la Generalitat de Catalunya) previst amb els efectes assenyalats anteriorment.

D'altra banda, es tracta d'una limitació que, tal com ja hem manifestat, contradiu l'objectiu general de promoció i foment de l'artesania alimentària que es persegueix amb l'aprovació del Projecte de Decret i que poden suposar un fre a la innovació i evolució sectorial, elements que es consideren essencials per a l'existència de mercats competitius.

### 3. CONCLUSIONS

**Primera.-** L'ACCO considera positiva la voluntat d'eliminar la reserva de denominació com a artesà, a favor només dels professionals artesans i empreses d'artesania alimentària que estiguin en disposició de determinades acreditacions (Carnet de Persona Artesana Alimentària i Distintiu d'Artesania Alimentària).

**Segona.-** Així mateix, l'ACCO considera que, si bé el Projecte de Decret no estableix un règim d'intervenció administrativa de l'activitat, en el sentit que no imposa restriccions a l'accés o a l'exercici, sí que algunes de les previsions d'aquesta norma poden impactar negativament en les condicions de competència en el mercat.

En aquest sentit, el sistema d'acreditacions voluntari pot comportar una situació de discriminació a favor d'aquells operadors que disposin del Carnet de Persona Artesana Alimentària o del Distintiu d'Artesania Alimentària, en detriment d'aquells altres professionals que desenvolupen oficis considerats artesans, persones físiques o empreses, però que no poden accedir al sistema d'acreditació previst al Projecte de Decret, atès que la seva específica activitat no es troba recollida.

L'ACCO considera necessari que l'accés al sistema d'acreditació voluntària previst en el Projecte de Decret no es limiti només al llistat d'oficis del repertori d'oficis d'artesania alimentària previst a l'annex 2 i sigui, en conseqüència, accessible a tots els professionals i empreses del sector que responguin a les característiques de l'activitat d'artesania alimentària.

**Tercera.-** Així mateix, l'ACCO recomana la supressió del requisit relatiu a l'experiència prèvia mínima de tres anys en l'ofici de l'artesania alimentària per al qual es pretengui obtenir el Carnet de Persona Artesana Alimentària, previst a l'article 8.1, lletra c) del Projecte de Decret, doncs aquest requisit temporal d'exercici de l'activitat no presenta cap relació amb el procés productiu, que és el que s'ha de qualificar com artesanal.

**Quarta.-** També respecte l'obtenció del Carnet esmentat, es recomana la revisió del requisit relatiu a la formació exigida atès que, si bé es defineix de manera molt ampla, pot dificultar l'accés a aquesta acreditació a determinats artesans que, malgrat comptar amb una llarga tradició en l'ofici de què es tracta, no disposin de la formació definida en el Projecte de Decret.

**Cinquena.-** Es considera que limitar la possibilitat d'obtenir el Distintiu d'Artesania Alimentària (article 13.1 del projecte de Decret) a empreses que tinguin la consideració de PIME no supera el principi de necessitat ni el de proporcionalitat, essent a més clarament discriminatori. Per l'ACCO, no s'hauria d'excloure, d'entrada, les altres tipologies d'empreses de l'accés al sistema d'acreditació previst en el projecte de Decret.



Per aquests motius, l'ACCO considera que el Projecte de Decret si bé (i) ha de ser valorat positivament en termes de bona regulació econòmica, atès que elimina la reserva de denominació d'artesa a aquelles persones físiques o jurídiques que comptin amb l'oportuna acreditació, (ii) ha de modificar-se en els aspectes esmentats a fi de no introduir restriccions a la competència no justificades i que ens allunyen dels objectius públics perseguits d'impulsar i fonamentar aquest sector d'activitat tant rellevant en el nostre país.

Barcelona, (vegeu la data de la signatura electrònica)

Marc Realp i Campalans  
Director general