



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 d'avaluació d'impacte de les mesures proposades:

1. Anàlisi del context i identificació de les opcions de regulació
 - A) Identificació del problema.
 - B) Establiment dels objectius.
 - C) Identificació de les opcions de regulació

2. Anàlisi de l'impacte de les opcions de regulació considerades
 - A) Informe d'impacte pressupostari.
 - B) Informe d'impacte econòmic i social.
 - C) Informe d'impacte normatiu en termes de simplificació i reducció de càrregues administratives.
 - D) Informe d'impacte de gènere.

3. Comparació de les opcions de regulació considerades

4. Implementació, seguiment i avaluació de la norma.

5. Annexos
 - A) Llista de càrregues administratives del nou decret d'artesania alimentària a Catalunya
 - B) Quadre de comparació de les opcions
 - C) Test de pimes
 - D) Full de càlcul Excel per a la quantificació de càrregues administratives mitjançant el sistema dels costos unitaris estàndards



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'acord amb el que s'estableix a l'article 64.3 de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques a Catalunya, les propostes de disposicions de caràcter general i d'avantprojectes de llei que elaborin els departaments de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, a més de la documentació preceptiva que determinen la legislació sobre el procediment i règim jurídic de l'Administració de la Generalitat i la legislació sectorial que sigui d'aplicació, han d'anar acompanyades amb un informe d'avaluació d'impacte de les mesures proposades, que ha de formar part de l'expedient de tramitació de la proposta.

L'informe d'avaluació de l'impacte de les mesures proposades es concep com un document únic que ha de recollir l'avaluació efectuada durant l'elaboració de la norma dels diferents tipus d'impacte que pot generar i, en tot cas, d'aquells que preveu l'article 64.3 de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques a Catalunya.

En aquest sentit, s'ha elaborat el present informe que està integrat pels apartats que consten a continuació.

1 Anàlisi del context i identificació de les opcions de regulació

La introducció de l'avaluació d'impacte normatiu en el procediment d'elaboració de disposicions generals implica que la seva adopció vagi precedida d'una anàlisi "ex ante" amb una sèrie de passos lògics que es concreten en els següents apartats:

A) Identificació del problema

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, 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.

A Catalunya, l'artesania alimentària ja es va regular l'any 1986 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. Estableix un marc normatiu per distingir les característiques diferencials de les



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

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. Defineix el concepte d'artesania alimentària, els oficis d'artesania alimentària, els requisits per obtenir la designació d'empresa artesana alimentària i el carnet de persona artesana alimentària, els reconeixements de diploma de mestre artesà alimentari a les persones amb llarga experiència i mèrits excepcionals en l'activitat, etc. Estableix que únicament les activitats que compleixen la definició d'artesania alimentària i que estan inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya poden usar la menció d'«artesà» i el distintiu d'artesania alimentària en els seus productes i establiments. Això repercuteix favorablement en el reconeixement dels productes artesans alimentaris, en el seu consum i en la preservació d'aquests oficis.

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 d'inscripcions al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya

Reconeixement	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.

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.

Actualment hi ha 13 oficis inclosos al repertori d'oficis artesans alimentaris establert a la normativa (es pot modificar aquest 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, per 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 compleixen la resta de condicions, i usar les mencions lligades al terme «artesà alimentari» i similar i el logotip d'artesania alimentària en els seus productes i establiments.



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

Les activitats dels oficis no regulats tècnicament, d'acord amb la normativa actual, no poden usar els signes distintius d'artesania alimentària en els seus productes i establiments, és a dir, la paraula «artesà» o similar i el distintiu específic d'artesania alimentària. La sentència 298/2016, de 15 de novembre, del Jutjat Contenciós Administratiu número 11 de Barcelona va posar de manifest que aquest fet suposava una situació d'inseguretat jurídica i buit legal per a les empreses en aquesta situació i que incomplia el principi de tipicitat.

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.

D'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) 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.”

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 just a continuació. 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.

A més, per altra banda, s'estableixen **dos nivells** d'artesania alimentària: 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 d'artesania alimentària que a més compleixin uns requisits addicionals i que 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. S'estableix també un llistat dels oficis que podran optar al distintiu d'Artesania Alimentària, el qual està integrat per la majoria dels oficis que estaven desplegats (tret dels que ha quedat constatat que no són actius actualment), juntament amb alguns oficis que no estaven regulats però que estan actius i han manifestat el seu interès per formar part del sector. En total, aquest llistat constarà de 9 oficis. A la Taula 2 es pot consultar aquest llistat, i la comparació amb el repertori d'oficis i els oficis desplegats reglamentàriament en la normativa vigent actualment.



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 2. 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 D'OFICIS QUE PODEN OPTAR AL SISTEMA ACREDITACIÓ 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		---

Amb aquestes dues modificacions, la nova norma evita l'ambigüitat jurídica que suposava la definició regulada en la normativa existent fins a la data i és més coherent amb l'esperit de la normativa



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'artesania alimentària de Catalunya, que està orientada a l'establiment de mesures de foment i no d'intervenció d'aquesta activitat. Aquest és el canvi conceptual més important de la modificació de la regulació d'artesania alimentària.

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

- Establiment de l'artesania alimentària com a segell de qualitat d'empresa i no com a norma de qualitat de producte alimentari, ja que s'ha vist que els requisits tècnics dels productes alimentaris es poden abordar més eficientment des d'altres iniciatives (normes tècniques de qualitat de productes, per exemple).
- Derogació de les regulacions de caràcter tècnic dels oficis d'artesania alimentària que han quedat obsoletes.
- Eliminació de la classificació dels oficis artesans alimentaris en activitats vinculades al lloc de producció i activitats vinculades al lloc de venda, en funció del seu canal de comercialització. Aquesta diferenciació actualment no té sentit, ja que totes les activitats artesanals usen diferents canals de comercialització.
- Desenvolupament del sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària a Catalunya:
 - o Actualització dels requisits tècnics per a l'obtenció del carnet de persona artesana alimentària, especificant amb més detall la formació necessària i homogeneïtzant l'experiència requerida per a tots els oficis.
 - o Establiment dels requisits per a l'obtenció de l'acreditació voluntària del Distintiu d'Artesania Alimentària, adreçat a les empreses artesanals alimentàries que a més compleixin requisits addicionals.
 - o Establiment de drets i obligacions de les empreses artesanals alimentàries acreditades.
 - o Establiment del llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària.
- Inclusió del reconeixement existent del diploma de mestratge de l'artesania alimentària.
- Creació del Premi d'Artesania Alimentària, que substituirà a l'actual Premi al Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador/a.
- Nova imatge gràfica del distintiu d'Artesania Alimentària, per visualitzar l'actualització en el sector.
- Altres actualitzacions menors: la regulació del Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, la regulació de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana, la tramitació administrativa per a l'obtenció dels reconeixements i l'establiment del control administratiu.

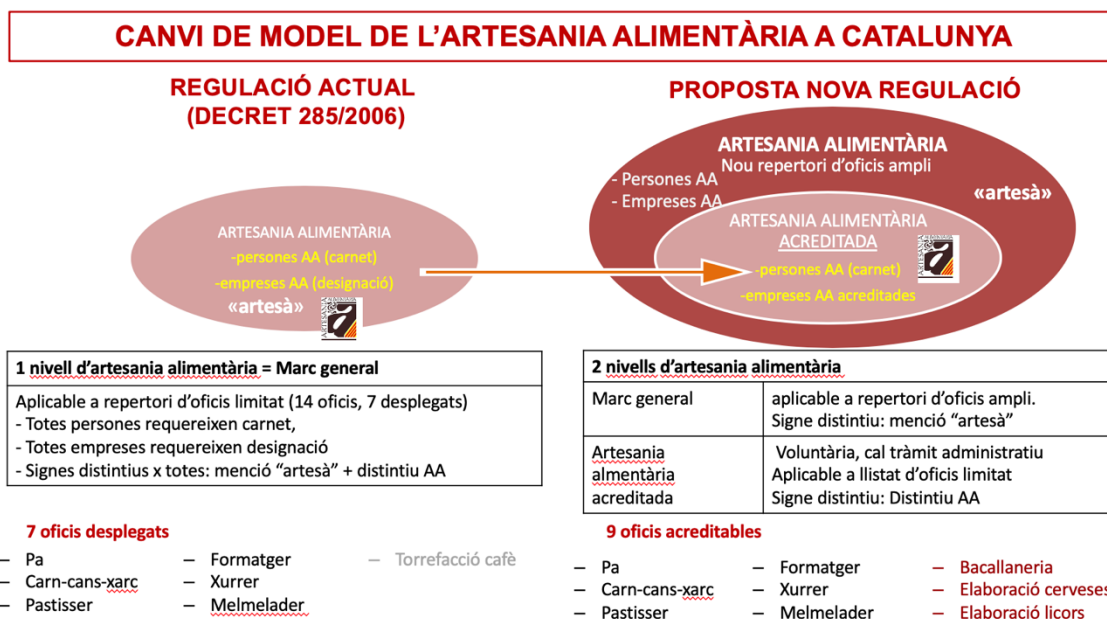
El gràfic 1 mostra el canvi de model en la regulació de l'artesania alimentària de Catalunya.



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

Gràfic 1. Canvi de model de l'artesania alimentària a Catalunya



B) Establiment dels objectius

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. 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 artesanes alimentàries acreditades.
- 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.



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

C) Identificació de les opcions de regulació

Aquesta unitat promotora ha tingut en compte a l'hora d'aconseguir els objectius perseguits i identificats en l'apartat anterior, les següents alternatives:

- **1a opció:** L'opció de "no fer res" o mantenir la situació actual i deixar com a regulació els articles corresponents del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària. Aquesta opció comporta mantenir la situació actual de buit legal/inseguretat jurídica per a les empreses alimentàries que segueixen mètodes d'elaboració individualitzats i tradicionals, però l'ofici de les quals no ha estat incorporat al repertori d'oficis d'artesania alimentària de la normativa actual o no ha estat desplegat reglamentàriament. A més, amb aquesta opció també es mantindria una regulació rígida i obsoleta dels oficis artesans alimentaris, i unes càrregues administratives per a les empreses per poder usar legalment la menció d'«artesà». Tanmateix, també es mantindrien altres consideracions obsoletes, com ara els criteris tècnics existents actualment en la regulació d'alguns oficis, la classificació -actualment difícil de complir- d'oficis artesans vinculats al punt de venda o al punt de producció, els criteris per a l'obtenció del carnet d'artesà alimentari sense valorar la formació específica que ofereixen les escoles del gremi, etc. Aquesta opció no es considera convenient atès que manté els problemes actuals i ofereix una regulació de l'artesania alimentària antiquada i poc atractiva per a les noves generacions de professionals del sector.
- **2a opció:** Desenvolupar una nova regulació del sector. Per contra, es considera convenient desenvolupar una nova regulació del sector, de forma que se solucionin els problemes detectats, es flexibilitzi l'ús de la menció «artesà» sense la necessitat de tràmits addicionals per part de les empreses, i s'actualitzi tota la regulació del sector. D'aquesta manera s'evitarà la situació d'inseguretat jurídica actual i es proporcionarà un marc legal més coherent i atractiu a l'artesania alimentària, la qual cosa pot repercutir en una revitalització del sector. A més, es considera oportú regular un Distintiu d'Artesania Alimentària de Catalunya que sigui voluntari i estigui adreçat fonamentalment a petites i mitjanes empreses que compleixen determinats requisits, de forma que permeti als consumidors identificar-les fàcilment. Es proposa actualitzar la imatge gràfica del distintiu per visualitzar l'actualització del sector.

2 Anàlisi de l'impacte de les opcions de regulació considerades

La Llei 26/2010 estableix el contingut mínim de la memòria d'avaluació, que ha d'incloure: un informe d'impacte pressupostari, un informe d'impacte econòmic i social, un informe d'impacte normatiu en termes de simplificació administrativa i reducció de càrregues administratives, així com un informe d'impacte de gènere. En aquesta estructura predeterminada s'ha encabint l'anàlisi de tots els efectes o impactes significatius que es determinin en aquests àmbits.

En aquest sentit, s'ha elaborat la present anàlisi de l'impacte de les opcions de regulació considerades que està integrat pels apartats que consten a continuació.



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

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

A) Informe d'impacte pressupostari

En aquest apartat, s'avalua la repercussió del projecte de decret en els recursos personals i materials i en els pressupostos de la Generalitat i en concret del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i també les fonts de finançament, si s'escau.

Aquest projecte de decret no suposa cap increment pressupostari ja que de la nova regulació de l'artesanía alimentària a Catalunya no se'n deriva cap canvi que pugui tenir una incidència sobre el pressupost.

Pel que fa a les tasques de gestió administrativa, la norma elimina el tràmit de designació d'empresa artesanal alimentària, que estava gestionat amb els recursos existents en el Departament, i crea un nou tràmit, el d'obtenció del distintiu d'Artesania Alimentària per part de les empreses artesanes alimentàries. Aquest nou tràmit té una tramitació similar al tràmit que substitueix i únicament suposa la revisió del compliment d'uns requisits addicionals: el lliandar de volum de negoci, la inscripció en el corresponent registre sanitari, no haver estat sancionada per resolució ferma en els darrers 3 anys en matèria de qualitat agroalimentària i en matèria de seguretat alimentària, i estar al corrent d'obligacions tributàries i no tenir deutes amb la Generalitat de Catalunya. El compliment de la majoria d'aquests nous requisits es poden revisar mitjançant les eines d'interoperabilitat de les administracions públiques (excepte l'existència d'expedients sancionadors), i per tant, el tràmit es pot gestionar igualment amb els recursos ja existents al Departament (serveis centrals i/o serveis territorials) i no suposa cap incidència pressupostària.

La resta de tràmits es mantenen fonamentalment iguals que els existents en l'actualitat (carnets de persona artesana alimentària, diplomes de mestratge en artesanía alimentària i el nou Premi d'Artesania Alimentària, pendent de desenvolupar, que substituirà l'actual premi al Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador/a).

És esperable que amb el nou llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació de l'artesanía alimentària, hi hagi un increment en el nombre de sol·licituds de tots els reconeixements d'artesanía alimentària ja que hi hagi empreses de nous sectors no regulats actualment que estiguin interessades en obtenir-los (per exemple del sector d'elaboració de cerveses artesanes, del sector d'elaboració de licors). Això pot suposar, per tant, un increment del nombre de sol·licituds per gestionar.

Tal i com s'ha esmentat en el punt 1A d'aquesta memòria, des de l'entrada en vigor de la regulació de l'artesanía alimentària a Catalunya l'any 1986, fins a l'actualitat, s'han inscrit 1748 persones artesanes alimentàries (1127 encara actives) i 364 empreses (338 encara actives) al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya (dades 2018). Això suposa, en promig, que cada any s'atorguen aproximadament uns 56 carnets de persones artesanes alimentàries i s'inscriuen unes 13 noves empreses artesanes alimentàries.

Com es veurà més endavant en aquesta memòria, amb les dades del RSIPAC, s'estima un increment estimat del **23%** en el nombre d'activitats susceptibles d'accedir al sistema d'acreditació voluntària de l'artesanía alimentària, respecte de les que activitats que actualment estaven incloses en el llistat d'oficis despleats de l'artesanía alimentària (i que tenien l'obligació d'obtenir el carnet de persona artesana



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 i la designació d'empresa artesana alimentària). Ara bé, com el carnet passarà a ser una acreditació voluntària, no necessària per exercir com a responsable d'una empresa artesana alimentària, i l'acreditació d'empresa artesana alimentària també serà voluntària, s'estima que només 2/3 d'ells sol·licitaran aquestes acreditacions. Per això, es pot estimar que amb la nova normativa hi haurà **una demanda d'uns 46 carnets de persona artesana alimentària i de 11 sol·licituds d'acreditacions d'empreses artesanals alimentàries, per any**. Aquestes xifres es consideren assumibles amb el personal existent actualment.

L'increment en nombre de sol·licituds de diplomes de mestratge en artesania alimentària i en sol·licituds del nou Premi d'Artesania Alimentària no es consideren significatius.

Pel que fa a la regulació dels oficis, se simplifica la gestió del repertori d'oficis d'artesania alimentària, ja que amb la nova definició del repertori, aquest no necessita actualització. D'altra banda, es crea una nova tasca que és la possibilitat de modificació del nou llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya. No obstant això, per al DARP aquesta nova tasca es basa en l'anàlisi de la memòria tècnica sobre la situació actual d'un ofici d'artesania alimentària a Catalunya, i és molt similar a l'anterior tasca de desplegament tècnic dels oficis del repertori que també s'elimina. Per això, aquest nou element tampoc no modifica significativament la càrrega de feina del DARP.

Pel que fa a les tasques de control, no hi ha canvis significatius. En el nou redactat es preveuen aquestes actuacions igual que en el marc vigent actualment, el decret 285/2006.

Pel que fa als recursos materials, la nova regulació té les mateixes necessitats d'eines de gestió que la regulació existent. Actualment no es disposa de cap eina de gestió específica per a aquest sector i s'usen eines genèriques (fulls de càlcul Excel, formularis de sol·licituds de tràmits de la Generalitat de Catalunya). Seria desitjable una eina específica de gestió quan el pressupost ho permeti, independentment de si el marc normatiu s'actualitza o no.

Pel que fa al cost de la redacció de la norma, els costos són imputables al temps dedicat pel personal al servei de l'Administració Pública i no hi ha despeses externes derivades de dictàmens, consultes, etc. Hi ha una petita despesa d'actualització de la imatge gràfica del distintiu d'artesania alimentària (1742,40 € iva inclòs), assumida en el pressupost actual del Departament.

Aquestes circumstàncies fan que les modificacions proposades no suposin altrament un augment de costos de personal.

B) Informe d'impacte econòmic i social

En aquest apartat, s'avaluen els costos i els beneficis que implica aquest Decret per als seus destinataris i per a la realitat social i econòmica.

El sector agroalimentari té un important valor estratègic per l'economia de Catalunya, tal i com ho reflecteixen les magnituds econòmiques sobre la seva participació al PIB, la balança comercial, el



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

nombre d'empreses, el valor de la producció final agrària i alimentària, i les persones ocupades, amb una clara vocació internacional en molts dels seus productes.

El sector agroalimentari català genera un volum de negoci de 38.205 M€, xifra que equival al 16,28% del PIB de Catalunya i ocupa directament 163.372 persones. Aquestes dades el converteixen en el primer sector econòmic del país. L'integren 57.423 explotacions agràries, 3.922 indústries d'alimentació i begudes i 436 establiments de la indústria auxiliar agroalimentària. El sector carni és el primer subsector transformador amb el 32% del volum de negoci, seguit pel fine food (30%), els olis vegetals (9%), el vi (7%), les fruites i verdures (4%), els cereals i molinaria (2%) i el peix i marisc (1%). La indústria d'aliments i begudes catalana representa el 23% de la xifra de negoci del sector al conjunt de l'Estat espanyol. (Font: Prodeca; dades 2017). Catalunya, en el context de la Unió Europea, representa una regió agroalimentària de primer ordre.

L'artesania alimentària és un sector rellevant dins del sector agroalimentari, no tant per la seva dimensió sinó pel seu rol com a **bé cultural consolidat**, 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. A més, l'artesania alimentària té també un valor com a producte local, característica cada vegada més demandada pels consumidors. Per això és important disposar d'un marc legal que permeti mantenir i fomentar aquest patrimoni alimentari diferencial del nostre país.

No es disposa de dades acurades de la dimensió de l'artesania alimentària a Catalunya. La Taula 1 (pàgina 3) mostra el volum de les dades del **Registre d'Artesania Alimentària Catalunya**. A Catalunya, l'any 2018 hi havia 364 empreses inscrites al Registre d'Artesania Alimentària, de les quals 338 constaven com actives, i 1748 persones amb carnet d'artesà alimentari, de les quals 1127 consten actives. No obstant això, el nombre d'empreses que elaboren productes agroalimentaris de forma artesanal és probable que sigui considerablement més gran, ja que per una banda, amb la normativa actual només poden fer el tràmit d'inscriure's al Registre les empreses que corresponguin a oficis desplegats reglamentàriament, i per altra banda, malgrat ser un tràmit a priori obligatori, no totes les empreses fan el tràmit per obtenir la designació d'empresa alimentària i inscriure's al registre.

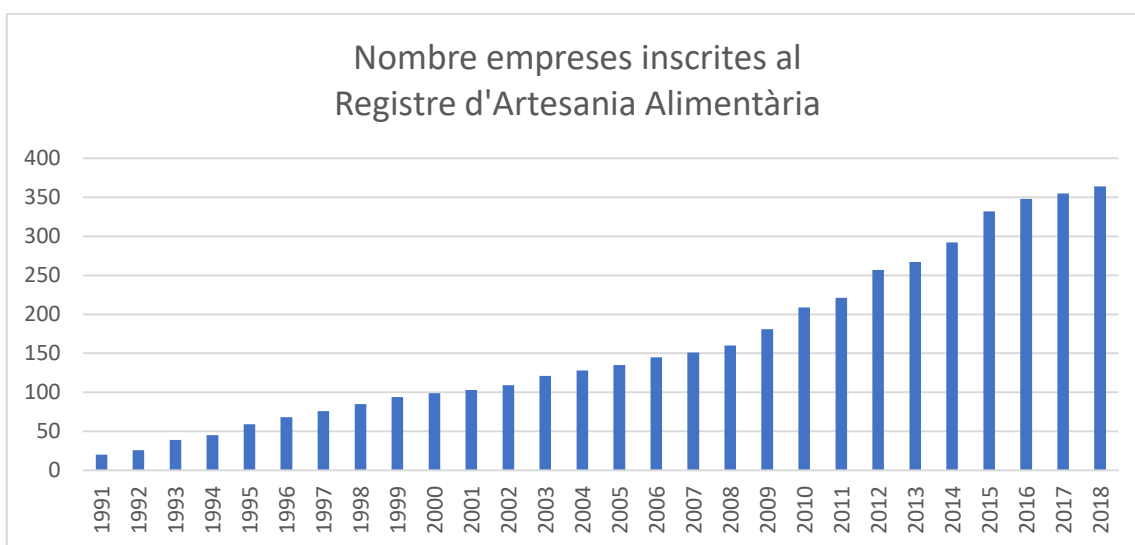
Tal i com mostren els gràfics 2 i 3, el nombre d'empreses artesanes i de persones artesanes que s'han inscrit al Registre d'Artesania Alimentària ha anat creixent al llarg dels anys, si bé s'observa una certa tendència a l'estabilització en els darrers anys, per la qual cosa es considera adequat donar un impuls a aquest sector. En promig, cada any se solen atorgar uns 56 carnets de persones artesanes alimentàries i s'inscriuen unes 13 noves empreses artesanes alimentàries.



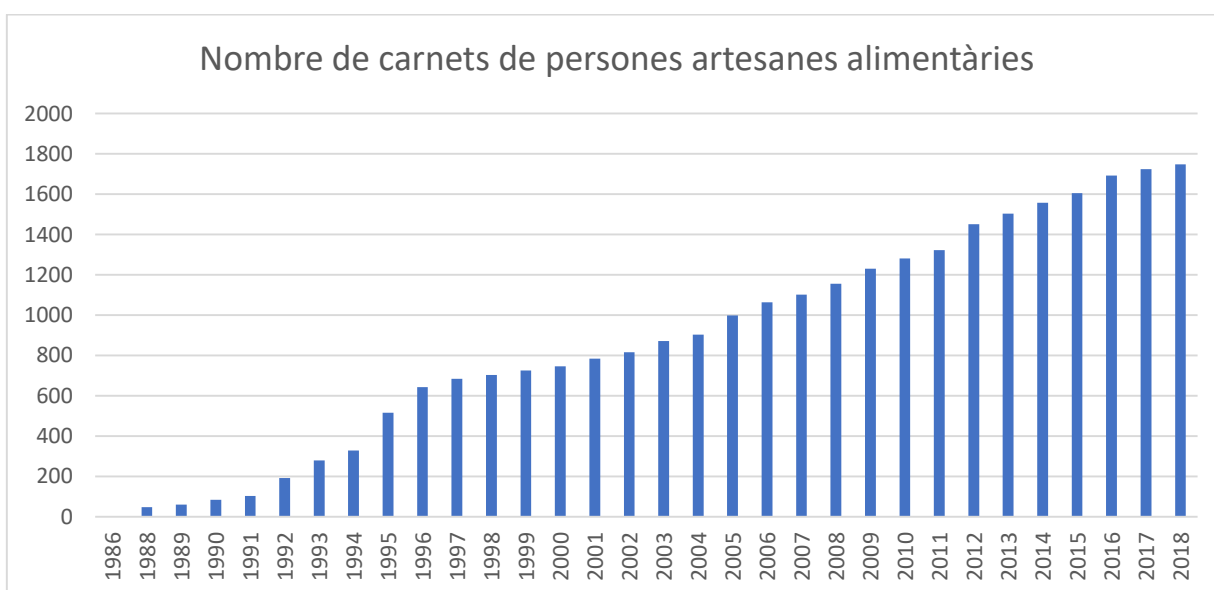
PROJECTE DE DECRET.... /2020, de de..... de 2020, sobre l'artesania alimentària a Catalunya.

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

Gràfic 2. Evolució del nombre d'empreses inscrites al Registre d'Artesania Alimentària . Font: DARP



Gràfic 3. Evolució del nombre de carnets de persones artesanes alimentàries . Font: DARP





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

Amb la normativa actual, l'abast de l'artesania alimentària són les activitats que elaboren productes de forma artesanal dins dels 13 oficis del repertori d'oficis d'artesania alimentària publicat, si bé a la pràctica només les que pertanyin als 8 oficis desplegats poden obtenir la designació d'empreses artesanes alimentàries i inscriure's al Registre. Amb la nova normativa, **l'abast de l'artesania alimentària creix**, ja que el nou repertori d'oficis d'artesania alimentària s'amplia a les activitats d'elaboració de qualsevol producte alimentari. Així, un nombre més gran d'empreses podran tenir la consideració d'artesanes i fer esment d'aquesta condició en el seu material de comunicació, si respecten la forma d'elaboració artesanal definida en el nou decret. Aquesta modificació soluciona el buit legal existent per a les empreses que elaboraven productes de forma tradicional i artesanal però l'activitat de les quals que no estava inclosa al repertori d'oficis artesans alimentaris. Alhora, simplifica els tràmits administratius a les empreses, ja que per poder fer esment de la menció "artesà", no caldrà fer cap tràmit addicional per part de les empreses.

A més, amb la nova normativa l'abast de les **empreses que podran optar al distintiu també creix**, i seran elegibles les activitats dels 9 oficis del nou llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària, i que compleixin la resta de requisits per obtenir el distintiu (en la normativa vigent fins a la data el distintiu era obligatori per a les empreses dels 7 oficis d'artesania alimentària desplegats reglamentàriament).

En conjunt, aquest increment de l'abast de l'artesania alimentària, i en particular de les empreses que podran optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària, **és positiu**, ja que el distintiu d'Artesania Alimentària està concebut com un element diferenciador per a les empreses, que els aportarà prestigi i contribuirà al seu posicionament en el mercat i la millora de la seva competitivitat.

Val a dir que el nou distintiu d'Artesania Alimentària estarà adreçat a **microempreses i petites empreses**, ja que, entre d'altre requisits, es demana que no superin un llindar de volum de negoci de 3,5 milions d'euros i siguin empreses autònomes (no es limita explícitament el nombre de treballadors, però la gran majoria de les empreses artesanes alimentàries són microempreses o petites empreses, d'acord amb les definicions establertes a la Recomanació de la Comissió, de 6 de maig de 2003, sobre la definició de microempresa, petita i mitjana empresa). Així, es potencia la competitivitat específicament de les pimes artesanes alimentàries, 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.

No es disposa de les dades exactes per **quantificar l'increment de l'abast de la nova definició d'artesania alimentària i del nou ús del distintiu d'artesania alimentària**, però es pot fer una aproximació amb les dades disponibles de les activitats potencialment susceptibles de d'elaborar productes de forma artesanal que estan inscrites a dos registres disponibles: el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), que és el registre més ampli que es disposa amb informació d'aquestes activitats, i el Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries (RIACC). Per a aquesta anàlisi acceptem que malgrat que el llistat d'oficis desplegats actualment i el nou llistat d'oficis acreditables responen a conceptes diferents i tenen funcions diferents, a la pràctica són en certa manera comparables. Tots dos llistats corresponen a les activitats que poden optar al distintiu d'artesania alimentària, amb la diferència que amb la normativa actual és un reconeixement a priori obligatori per a totes les empreses d'aquests oficis que portin a terme l'activitat de manera artesanal, i en la nova normativa serà voluntari.



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

Pel que fa a les dades del Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), actualment hi consten 2062 empreses (2145 establiments) l'activitat dels quals està relacionada amb algun dels sectors del repertori d'oficis d'artesania alimentària actual. D'aquestes, 1571 empreses porten a terme activitats relacionades amb els 7 oficis artesans desplegats actualment, i unes 1938 empreses porten a terme activitats alimentàries relacionades amb els 9 oficis del nou llistat d'oficis que podran optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària. Els detalls consten a la Taula 3. En termes relatius, aquestes xifres ens indiquen **un increment estimat del 23% en l'abast d'empreses susceptibles d'accedir al distintiu d'Artesania Alimentària** en la nova regulació respecte de la normativa existent.

Cal tenir en compte que les dades del RSIPAC són una informació parcial, ja que caldria afegir les empreses amb establiments inscrits als registres sanitaris municipals. 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, d'acord amb els 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). Per les dades obtingudes en unes enquestes del DARP als gremis d'artesania alimentària, en alguns oficis, les empreses que tenen establiments inscrits al registre de nivell autonòmic podrien ser només el **20-40% del total d'empreses d'aquestes activitats**, ja que la majoria venen directament a consumidor o a minoristes del mateix municipi i per tant s'inscriuen als registres municipals. Per això, es pot estimar una xifra aproximada de 4800 empreses les que portarien a terme activitats incloses en el llistat d'oficis d'artesania alimentària que poden optar al sistema d'acreditació. Aquesta xifra, però, ens dona una idea del **volum màxim** d'empreses que podrien optar a aquest sistema d'acreditació, ja que inclou empreses que operen de forma artesanal i també les que ho fan de forma no-artesanal. D'acord amb les enquestes realitzades als gremis artesans, s'estima que només entre un 15-30% de les empreses d'aquests sectors portaran a terme l'activitat de forma artesanal, la qual ens dona un ordre de magnitud de **720-1440 empreses que podrien optar al sistema d'acreditació**, amb el nou llistat d'oficis acreditables previst a la nova normativa.

També podem tenir una estimació similar de la magnitud del sector si prenem les dades del **Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries (RIACC)**. Actualment, en aquest registre hi ha unes 1036 empreses que porten a terme activitats alimentàries que es poden considerar incloses al nou llistat d'oficis que podran optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària. Si ens centrem ens les que no superen el llindar de volum de negoci màxim que establirà la futura normativa, queden **897** empreses del RIACC. Cal tenir que aquesta dada també és parcial, ja que per una banda hi ha activitats artesanes que no tenen la consideració d'indústries i que per tant no es troben inscrites al RIACC, i hi ha indústries alimentàries d'aquests sectors que no treballen de forma artesanal o que no compleixen altres requisits per obtenir el futur 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

Taula 3. 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, llaminadures, 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 4 Codis d'activitats del RSIPAC tinguts en compte per a anàlisi d'artesania alimentària de la Taula 3

CLAU DEL RSIPAC	CODI D'ACTIVITAT	
CLAU 10: CARNIS 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 carnis
	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 sérums lactis
	011700	*Fabricació o elaboració o transformació de sérums 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
062200	*Bullidor de productes de la pesca	
CLAU 23: EDULCORANTS NATURALS I DERIVATS	010500	Fabricació de caramels, llaminadures, 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 café, 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 sucedanis 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 5. Anàlisi del nombre d'empreses inscrites al RIAAC, en sectors susceptibles d'optar al futur sistema d'acreditació de l'artesania alimentària de Catalunya proposat en la nova normativa

Nombre treballadors \ Volum de negoci	Volum de negoci					Total
	<= 2 milions EUR	Entre 2 i 3,5 milions EUR	Entre 3,5 i 10 milions EUR	Entre 10 i 50 milions EUR	Més de 50 milions EUR	
<=10	724	15	11	12	3	765
Entre 10 i 49	109	27	35	13	7	191
Entre 50 i 249	9	3	10	24	13	59
Més de 249	2				11	13
(en blanc)	8					8
Total	852	45	56	49	34	1036

Ombrejat en verd les empreses que podrien optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària, per volum de negoci.

Taula 6. Codis d'activitat del RIACC que es poden considerar inclosos en el nou llistat d'oficis d'artesania alimentària que podran optar al sistema d'acreditació en la nova normativa, usats per confeccionar la Taula 5.

10.131.01	Elaboració de productes carnis crus, excepte de carnis picades i els seus preparats
10.131.02	Elaboració de productes carnis cuits
10.131.03	Elaboració de productes carnis curats
10.131.04	Elaboració de productes carnis en salaó
10.131.05	Elaboració de productes carnis en conserva i similars (inclou patés)
10.131.06	Elaboració d'altres despulles càrnies derivades (triperries, llardons, llard, cotnes de porc i similars)
10.131.07	Elaboració de carnis picades i els seus preparats (mandonguilles, hamburgueses, broquetes i similars)



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

10.131.09	Elaboració de productes carnis en carnisseries xarcuteries
10.132.00	Manipulació de productes carnis elaborats (desossat de pernills, filetejats i similars)
10.222.03	Manipulació, assecat i salaó de peix (bacallà, anxoves i similars)
10.392.01	Preparació i conservació d'hortalisses no congelades (plats preparats, liofilització, IV gamma, conserva en vinagre, en salmorra i similars; i els llegums)
10.520.00	Elaboració de gelats
10.532.01	Elaboració de formatges frescos
10.532.02	Elaboració de formatges madurats
10.532.03	Elaboració de formatges fosos
10.532.05	Manipulació de formatges (trossejat, filetejat i similars)
10.541.05	Elaboració de mantega
10.541.07	Elaboració de iogurts
10.541.08	Elaboració d'altres productes lactis (flams, natilles i similars)
10.541.10	Elaboració de begudes a base de llet
10.711.01	Fabricació de pa i panets, excepte pa torrat
10.711.02	Fabricació de pa de motlle
10.712.01	Fabricació de pastes, coques, pastissos, etc. de curta durada
10.712.02	Fabricació de masses fregides (xurros, bunyols, etc.)
10.721.00	Fabricació de galetes
10.722.01	Fabricació de productes de la fleca i pastisseria de llarga durada (inclou pa torrat, productes de rebosteria, pasta de full i similars)
10.821.02	Elaboració de xocolata i productes de xocolata
10.821.03	Elaboració d'articles de confiteria i similars que continguin cacau en qualsevol proporció
10.822.01	Elaboració de torró, massapà i similars
10.822.02	Elaboració de dolços i similars
11.011.02	Elaboració d'aiguardents naturals
11.012.01	Elaboració de licors, cremes, i altres begudes alcohòliques aromatitzades i/o ensucrades
11.013.01	Elaboració d'altres begudes alcohòliques
11.050.00	Fabricació de cervesa

Per últim, cal tenir en compte que aquest llistat de 9 oficis inclòs a l'annex 2 del nou decret és el **punt de partida del sistema d'acreditació** de l'artesania alimentària a Catalunya, però que es podria ampliar en un futur, a petició d'una entitat representativa d'un sector empresarial que mostri interès, i amb informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana.

Pel que fa als **reconeixements a les persones físiques**, el nou llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya fa que augmenti el volum de persones artesanes alimentàries que podran optar als reconeixements de l'artesania alimentària per a persones físiques: el carnet de persona artesana alimentària (acreditació bàsica de formació i experiència en l'activitat), el diploma de mestratge alimentari i el Premi d'Artesania Alimentària, per a les persones amb mèrits professionals excepcionals.



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

A més, amb la nova normativa es crea el nou Premi d'Artesania Alimentària que substituirà a l'actual Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador. El nou premi està encara pendent de desenvolupar i 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 del guardó, per als diferents aspectes de l'artesania alimentària que es pretengui fomentar. L'actual Premi JAAI actual, en canvi, està creat per reconèixer exclusivament persones joves que destaquin pels seus mèrits en innovació i en emprenedoria. Malgrat que es considera encara necessari continuar fomentant la dedicació dels joves a l'artesania alimentària la nova normativa permetrà, per exemple, crear una categoria d'innovació com a mèrit independent de l'edat del candidat, la qual cosa és una petició reivindicada pel sector.

Per últim, amb la proposta normativa s'actualitzarà també la imatge de l'artesania alimentària. Es considera necessari visualitzar aquesta modernització del sector, i portar a terme una campanya de promoció dels productes artesans alimentaris, que repercuteixi en un increment de la demanda d'aquests productes.

C) Informe d'impacte normatiu en termes de simplificació i reducció de càrregues administratives.

En aquest apartat, s'avalua la incidència de les mesures proposades en aquest Decret en termes d'opcions de regulació, de simplificació administrativa i de reducció de càrregues administratives per als ciutadans i les empreses.

Amb aquesta finalitat el Govern ha aprovat una Guia de bones pràctiques per a l'elaboració i revisió de la normativa (Acord GOV/63/2010, de 13 d'abril), en la qual s'especifiquen els criteris i les recomanacions que cal seguir per tal de garantir que no s'estableixen obligacions o càrregues administratives que no estiguin prou justificades.

Segons indica el Decret 106/2008, de 6 de maig, aquest nou informe d'impacte regulador ha d'especificar detalladament en quin sentit l'elaboració de la norma ha seguit els principis, criteris i recomanacions que la Guia estableix, i ha de quantificar les càrregues administratives que la norma genera als ciutadans, utilitzant metodologies de referència.



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. Seguiment dels principis, els criteris i les recomanacions de la Guia

A. Necessitat de regulació

L'objecte d'aquest decret és la regulació del desplegament reglamentari de la Llei 18/2015, de 29 de juliol, de les organitzacions interprofessionals agroalimentàries amb un àmbit no superior a Catalunya.

La proposta de decret ha tingut en compte els criteris establerts en la Guia a l'hora de valorar les opcions de regulació possible. S'ha considerat la necessitat de regulació no normativa (no regular o no intervenir, incentivar l'autoregulació del sector, adoptar mesures de corregulació, programar campanyes informatives, establir incentius financers, o preveure instruments econòmics) o de regulació normativa.

Cap de les opcions de regulació no normativa s'adequa, a la finalitat ja que precisament la necessitat d'aquesta normativa reguladora ve justificada inicialment per la necessitat de solucionar el buit legal o ambigüitat jurídica de la normativa actual, posat de manifest per 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).

També és necessari actualitzar qüestions regulades a la normativa actual i que han quedat obsoletes. Atès que aquestes qüestions estan regulades en una normativa amb rang de decret, cal una normativa del mateix rang jurídic per modificar-les i adaptar-les al context actual.

Per aquestes raons, s'ha optat per una regulació normativa.

Per últim cal destacar que aquest Departament, ha intentat buscar el major consens possible en la confecció del text d'aquest projecte, per aquesta raó ha buscat insistentment la complicitat del sector, fomentant la seva participació activa mitjançant un grup de treball específic.

B. Valoració global de les opcions de regulació i de les mesures d'intervenció administrativa previstes

La nova regulació d'artesania alimentària evita l'ambigüitat jurídica que suposava la definició regulada en la normativa existent fins a la data i a més, també se simplifiquen alguns dels tràmits per a les empreses i no es posen barreres per a l'exercici de l'activitat. Així, per a les empreses, ja no serà 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 o 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. Igualment, per a les persones, no serà necessari que una persona hagi obtingut el carnet d'artesà alimentari per poder exercir com a responsable d'una empresa artesana alimentària; serà suficient que tingui formació i experiència demostrable en aquesta activitat. No obstant això, 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. Aquest enfocament és més coherent amb l'esperit de la normativa 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 de Catalunya, que està orientada a l'establiment de mesures de foment i no d'intervenció d'aquesta activitat.

S'estableix un sistema d'acreditació voluntari de l'artesania alimentària. Les persones i les empreses que ho desitgin i que compleixin els requisits, podran obtenir el carnet de persona alimentària i el distintiu d'Artesania Alimentària, respectivament. Atès que aquest sistema és voluntari, no es pot considerar una càrrega administrativa addicional.

C. Impacte de les mesures proposades sobre les pimes, des del punt de vista de la simplificació de procediments i tràmits

L'àmbit d'aplicació del decret és l'activitat d'artesania alimentària a Catalunya, la qual està exercida fonamentalment per pimes. Com s'ha dit, el nou decret canvia l'abast de l'artesania alimentària a Catalunya, ja que canvia el repertori d'oficis i l'amplia a qualsevol activitat d'elaboració de productes artesans alimentaris que es porti a terme de manera artesana. Conseqüentment, canvia la definició d'empresa artesana alimentària i hi haurà més empreses que es podran incloure en aquesta definició. El nou decret no imposa **cap procediment ni tràmit administratiu obligatori** per a aquestes empreses. Al contrari, elimina la càrrega establerta en la normativa actual en què les empreses artesanes han de comunicar la designació d'empresa artesana per poder exercir com a tals i usar la menció "artesà" i el distintiu d'artesania alimentària.

Ara bé, el nou decret estableix el nou **sistema voluntari d'acreditació de l'artesania alimentària** a Catalunya. Aquest sistema estableix els tràmits que estableix el decret apliquen a les persones i a les empreses que exerceixen una activitat del nou llistat d'oficis que poden optar al sistema d'acreditació i que decideixin acreditar-se.

Per tal de facilitar la gestió administrativa de les empreses artesanes que optin pel sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya, els tràmits i procediments s'han reduït al màxim, deixant només els que són imprescindibles per a la seva correcta gestió. La tramitació serà telemàtica i la direcció general competent en artesania alimentària es coordinarà amb altres administracions per comprovar els requisits que aquestes disposin i que siguin necessaris per a aquests tràmits.

Les càrregues administratives són les que consten a continuació:

- Per part d'**empreses**:

1. Sol·licitud del distintiu d'Artesania Alimentària, per part de l'empresa. 1 vegada en la vida de l'empresa.
2. Comunicació qualsevol modificació de les dades de les empreses artesanes alimentàries (nom de l'empresa, dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau. S'estima que anualment, un 5% de les empreses inscrites modificarà alguna de les seves dades.
3. Facilitar la informació relativa a la seva activitat d'artesania alimentària que es demani des de la direcció general competent en la matèria. El decret no estableix la periodicitat que fixarà el DARP. S'estima 1 vegada cada 3 anys.



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

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

4. Facilitació del control i inspecció 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). S'estima que només afectarà a un màxim de 10 empreses per any.
- Per part de les **persones físiques**:
5. Sol·licitud del carnet de persona artesana alimentària, S'estima unes 69 sol·licituds per any.
 6. Comunicació qualsevol modificació de les dades de les persones artesanes alimentàries (dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau. S'estima que anualment, un 5% de persones inscrites modificarà alguna de les seves dades.
 7. Sol·licitud del diploma de mestratge en artesanía alimentària, si es vol optar a aquest reconeixement. S'estima unes 25 sol·licituds per any.
 8. Sol·licitud al premi al Jove Artesà alimentari innovador, si es vol optar a aquest reconeixement. S'estima unes 3 sol·licituds per any.

No es tenen en compte les càrregues derivades de possibles revocacions del carnet o del distintiu d'artesanía alimentària ja que es preveu que afectaran a un percentatge molt baix d'empreses i persones, i per tant es consideren menyspreables

2. Identificació, quantificació i justificació de les càrregues administratives

a. Identificació de les obligacions d'informació que generen càrregues administratives i acarament amb aquelles que preveu la normativa vigent

A continuació es detalla les obligacions d'informació de cadascun dels tràmits.

➤ **Comunicació de la designació d'empresa artesana alimentària**

Tràmit que existeix en la normativa vigent, i que s'elimina amb la proposta de nou decret.

Emplenament del formulari i presentació, amb tots els documents adjunts.

- Formulari de sol·licitud, amb les dades bàsiques identificatives de l'empresa.
- Memòria explicativa de l'activitat artesanal (on consti el procediment d'elaboració per a cadascun dels productes, la capacitat de producció i el nombre de treballadors).
- Declaració de l'artesà alimentari com a responsable del procés d'elaboració.
- Declaració responsable de portar a terme l'activitat de forma artesanal i de complir amb els requisits que estableix la normativa.
- Només en el cas de no autoritzar a l'administració competent en artesanía alimentària a fer la consulta a altres administracions, caldria aportar documentació adjunta acreditativa de: identificació del sol·licitant (DNI), poders com a representant de l'empresa -si no està inclòs en el certificat digital de la signatura de la sol·licitud-, certificat d'impost d'activitats econòmiques de l'empresa.



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

➤ **Sol·licitud del distintiu d'Artesania Alimentària, per part de l'empresa.**

La normativa vigent actualment no preveu aquest tràmit, tot i que preveu el tràmit de designació d'empresa artesana alimentària, conceptualment diferent, però similar a nivell de càrrega administrativa.

Emplenament del formulari i presentació telemàtica, amb tots els documents adjunts.

- Formulari de sol·licitud, amb les dades bàsiques identificatives de l'empresa i dels centres d'elaboració:
 - El nom o raó social de l'empresa alimentària, el seu número d'identificació fiscal (NIF/NIE), el seu nom comercial, si s'escau, l'adreça social i les dades de contacte (adreça postal, adreça electrònica, telèfon, xarxes socials).
 - El nom i cognoms, número d'identificació fiscal (NIF/NIE); adreça postal i electrònica i telèfon del seu representant legal.
 - La identificació de la persona artesana alimentària del seu àmbit que dirigeix el procés productiu, la qual ha de disposar del carnet de persona artesana alimentària.
 - El nombre de treballadors i el volum de negoci anual de l'empresa.
 - Una relació dels establiments d'elaboració de productes alimentaris (obradors) de l'empresa, i per a cadascun d'ells, la seva adreça i dades de contacte, i el número identificatiu de la inscripció de l'establiment en el registre sanitari corresponent d'acord amb la normativa d'aplicació.
- Memòria explicativa de l'activitat artesanal de l'empresa, que acrediti que compleix amb la definició d'artesania alimentària i amb la normativa sectorial sobre artesania alimentària si s'escau.
- Declaració responsable de les dades de volum de negoci i de ser empresa autònoma.
- Declaració responsable de la certesa de les dades del formulari i del compliment de requisits de la normativa, per part del responsable de l'empresa.
- Només en el cas de no autoritzar a l'administració competent en artesania alimentària a fer la consulta a altres administracions, caldria aportar documentació adjunta acreditativa de: identificació del sol·licitant (DNI), poders com a representant de l'empresa -si no està inclòs en el certificat digital de la signatura de la sol·licitud-, disposar de la inscripció al Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Tributària, inscripció al registre sanitari, no haver estat sancionat en matèria de qualitat agroalimentària o de seguretat alimentària, estar al corrent de pagament de les obligacions sanitàries i amb la Seguretat Social.

➤ **Comunicació qualsevol modificació de les dades de les empreses artesanes alimentàries (nom de l'empresa, dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau.**

Per al nou decret caldrà mantenir les dades d'empreses artesanes acreditades. En el decret vigent actualment cal mantenir actualitzades les dades de les empreses que han obtingut la



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

designació d'empresa artesana alimentària. Malgrat ser tràmits conceptualment diferents, en volum de feina són similars.

Es realitzen mitjançant un formulari senzill que permet assenyalar les dades que es modifiquen.

➤ **Facilitar la informació relativa a la seva activitat d'artesania alimentària que es demanades de la direcció general competent en la matèria.**

Tràmit de nova creació amb el nou projecte de decret. És un tràmit que suposa un increment de càrregues a les empreses que obtinguin el distintiu, però que es considera necessari per al bon seguiment de l'artesania alimentària.

El decret no estableix la periodicitat que fixarà el DARP.

Es prepararà un formulari telemàtic senzill, únicament per fer seguiment de les dades estadístiques de producció anual de productes artesans de l'empresa i confirmar que la resta de dades estan actualitzades.

➤ **Facilitació del control i inspecció a l'òrgan de control de l'autoritat competent**

Cal que les empreses facilitin 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.

En la nova normativa es preveu inspecció i control per a les empreses que s'adhereixin al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària. En la normativa vigent fins a la data, estan sotmeses a control totes les activitats artesanes alimentàries.

➤ **Sol·licitud del carnet de persona artesana alimentària.**

El tràmit és el mateix en la nova normativa que en la normativa existent, si bé canvia lleugerament a nivell conceptual. En la normativa existent fins a la data, és imprescindible que hi hagi una persona artesana alimentària amb carnet i que sigui responsable del procés artesà, per poder ser considerada empresa artesana i que l'empresa accedeixi a la designació corresponent. En la nova normativa no cal que el responsable del procés artesà hagi fer el tràmit per obtenir el carnet, és suficient que disposi de la formació i experiència necessaris.

A més, també canvien els detalls sobre els requisits de formació i experiència per obtenir el carnet, però això no afecta a la manera d'acreditar els requisits ni a les càrregues administratives per sol·licitar el carnet.

En la nova normativa es demana també, una memòria explicativa de com es porta a terme l'activitat (ja que amb l'experiència de la normativa anterior es considera que és necessari per poder valorar realment si es pot concedir el carnet). En el nou text es deixa més clar que o bé l'artesà, si es tracta d'una empresa unipersonal, o bé l'empresa on es porta a terme l'activitat, han d'estar inscrits al Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Tributària. En el text vigent fins a la data no s'especifica explícitament, però igualment s'ha d'entendre que és necessari que l'artesà porti a terme l'activitat en una empresa donada d'alta a l'Agència Tributària.



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

En la **normativa existent actualment** cal:

Emplenament del formulari i presentació, amb tots els documents adjunts.

- Formulari de sol·licitud.
- Aportar acreditació de disposar de l'experiència necessària. L'experiència mínima varia en funció de cada ofici (de 3-5 anys).
- Aportar acreditació de disposar de la formació necessària. Mínim 1 curs teòrico-pràctic relacionat amb l'ofici, i de 20 h.
- Fotografia
- Només en el cas de no autoritzar a l'administració competent en artesania alimentària a fer la consulta a altres administracions, caldria aportar documentació adjunta acreditativa de: identificació del sol·licitant (DNI), que l'artesà exerceix actualment l'activitat, i que l'empresa son es porta a terme l'activitat està actualment activa.

En la **nou projecte de normativa** cal:

- Formulari de sol·licitud.
- Aportar acreditació de disposar de l'experiència necessària. Experiència mínima de 3 anys per a tots els oficis.
- Aportar acreditació de disposar de la formació necessària. Cal 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 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 la seva adequació al carnet sol·licitat.
- Fotografia
- Memòria sobre l'activitat artesanal realitzada. És una novetat respecte del tràmit en la normativa vigent fins a la data. Es considera necessari per poder valorar si l'activitat es porta a terme de forma artesanal.
- Només en el cas de no autoritzar a l'administració competent en artesania alimentària a fer la consulta a altres administracions, caldria aportar documentació adjunta acreditativa de: identificació del sol·licitant (DNI), exercir actualment l'activitat i que l'empresa son es porta a terme l'activitat està inscrita al Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Tributària.



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

- **Comunicació qualsevol modificació de les dades de les persones artesanes alimentàries (dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau.**

Tràmit que ja existia en la normativa vigent i que es manté en la proposta de nova normativa. Es realitza mitjançant un formulari senzill que permet assenyalar les dades que es modifiquen.

- **Sol·licitud del diploma de mestratge en artesania alimentària, si es vol optar a aquest reconeixement.**

El tràmit és exactament el mateix en la nova normativa que en la normativa vigent fins a la data.

Emplenament del formulari i presentació, amb tots els documents adjunts.

- Formulari de sol·licitud amb les dades de l'entitat que proposa el candidat (si s'escau) i les dades del candidat (entre d'altres, cal disposar del carnet d'artesà alimentari).
- Memòria explicativa i documentació acreditativa dels mèrits (experiència mínima de 15 anys, domini de l'ofici, mèrits de creativitat i coneixements).
- Declaració responsable del sol·licitant sobre la certesa de les dades.
- Només en el cas de no autoritzar a l'administració competent en artesania alimentària a fer la consulta a altres administracions, caldria aportar documentació adjunta acreditativa de: identificació del sol·licitant (DNI), o dels poders del representant de l'entitat que proposa el candidat (si s'escau, si no estan inclosos al certificat digital de la signatura de la sol·licitud).

- **Sol·licitud al premi al Jove Artesà Alimentari Innovador, si es vol optar a aquest reconeixement.**

El tràmit inicialment és exactament el mateix en la nova normativa que en la normativa vigent fins a la data. La nova normativa permet que es desenvolupin noves bases per al nou Premi Artesania Alimentària, però encara no les estableix, i mentrestant serà d'aplicació l'existent Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador.

Emplenament del formulari i presentació, amb tots els documents adjunts.

- Formulari de sol·licitud amb les dades de l'entitat que proposa el candidat i les dades del candidat (entre d'altres, cal disposar del carnet d'artesà alimentari i exercir l'activitat en una empresa artesana alimentària).
- Declaració responsable del candidat, de complir requisits.
- Curriculum vitae del candidat.
- Memòria explicativa i documentació acreditativa dels mèrits (activitats innovadores en artesania alimentària).
- Només en el cas de no autoritzar a l'administració competent en artesania alimentària a fer la consulta a altres administracions, caldria aportar documentació adjunta acreditativa de: identificació del candidat (DNI), dels poders del representant de l'entitat que proposa el



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

candidat (si s'escau, si no estan inclosos al certificat digital de la signatura de la sol·licitud, que el candidat està al corrent d'obligacions tributàries i amb la seguretat social).

No es tenen en compte les càrregues derivades de possibles revocacions del carnet o del distintiu d'artesania alimentària/designació d'empresa artesana alimentària, ja que es preveu que afectaran a un percentatge molt baix d'empreses i persones, i per tant es consideren menyspreables. En qualsevol cas, estan previstes tant al projecte de normativa com a la normativa existent fins a la data.

b. Quantificació de les obligacions d'informació identificades

A continuació es detalla la valoració econòmica de les càrregues administratives identificades en l'apartat anterior.

Per valorar l'impacte en càrregues administratives d'aquest decret ens punts posteriors d'aquesta memòria s'usarà les següents estimacions:

- D'acord amb les dades exposades al punt 2.A d'aquesta memòria, s'estima que hi ha aprox. 1030 empreses artesanes alimentàries amb activitats incloses en el repertori d'oficis d'artesania alimentària de la normativa vigent (només aprox. 800 correspondrien a oficis actualment desplegats, però la normativa preveu que en algun moment es desplegaran tots els oficis i les càrregues administratives de la normativa vigent afectaran a totes les empreses.
- D'acord amb les dades exposades al punt 2.A d'aquesta memòria, s'estima que hi ha aprox. 970 empreses artesanes alimentàries amb activitats incloses en el nou llistat d'oficis d'artesania alimentària que podran optar al sistema d'acreditació. Atès que és un tràmit voluntari, s'estima que el aprox. 2/3 d'aquestes empreses s'adherirà al sistema d'acreditació, és a dir, 640 empreses.
- La vida mitjana d'una empresa a Catalunya és de 12 anys.
- Per a la inspecció i control d'empreses en el marc de l'artesania alimentària, s'estima 10 empreses a l'any, tant en l'escenari de la normativa actual com en la nova normativa, ja que està limitat pels recursos de l'administració, i no s'espera que augmenti el risc ni la necessitat de control en aquest sector.
- Per al tràmit de comunicació de modificació de dades, s'estima que un 5% tant de les empreses com de les persones que constin al Registre d'Artesania Alimentària tindran canvis que caldrà notificar a l'administració competent.
- Per al tràmit de facilitació de la informació relativa a la seva activitat d'artesania alimentària que es demani des de la direcció general competent en la matèria, el nou decret no estableix la periodicitat que fixarà el DARP. S'estima 1 vegada cada 3 anys.



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

- Atès que no es disposa de dades sobre el nombre de persones que exerceixen un ofici d'artesania alimentària amb l'abast de la normativa vigent ni tampoc amb l'abast de la normativa futura, es pren com a base el nombre de carnets artesans anuals que se sol·liciten actualment: 56. Per a la previsió de sol·licituds en l'escenari de nova normativa, tal i com s'ha esmentat en l'apartat 1A de la memòria, s'estima un increment de l'abast de l'artesania alimentària d'un 23%, però a la vegada, essent ara una acreditació voluntària, s'estima que la demanaran només 2/3 de les persones. Per això, s'estima 46 sol·licituds anuals de carnets de persona artesana alimentària amb la nova normativa.
- Per a les sol·licituds dels reconeixements de diploma de mestratge en artesania alimentària i del Premi en Artesania Alimentària, s'estima que el nombre anual de sol·licituds es mantindran igual que en l'actualitat (25 sol·licituds de diplomes i 3 de premis, anualment).

El preu per hora utilitzat en la quantificació és l'establert en la Guia de bones pràctiques (GOV/63/2010 de 13 d'abril actualitzat a data 2016), actualment calculat a partir de les hores de treball efectives i agafant els valors de l'enquesta anual d'estructura salarial (EAES). Aquests nous valors es mostren en la taula següent:

Tipus d'ocupació		Preu (€)
Empleats administratius	A	21,82
Tècnics i professionals de suport	B	30,09
Tècnics i professionals científics	C	36,58
Directrius administració i empreses	D	58,21

➤ **Comunicació de la designació d'empresa artesana alimentària (normativa vigent, art. 96, 98 Decret 285/2006)**

Tràmit que existeix en la normativa vigent, i que s'elimina amb la proposta de nou decret.

És obligatori per a totes les empreses que tinguin la consideració d'empresa artesana alimentària.

Temps necessari unitari (h):	1,25 (A), 4 (B), 0 (C), 2 (D)
Cost unitari (€):	264,06 €
Freqüència (/any)	1 cop en la vida de l'empresa. 1/12 ja que vida mitjana de les empreses s'estima en 12 anys.
Població afectada	1.030 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	22.664,72 €

➤ **Sol·licitud del distintiu d'Artesania Alimentària, per part de l'empresa (nova normativa, art. 13 i 16 nou Decret)**

La normativa vigent actualment no preveu aquest tràmit, tot i que preveu el tràmit de designació d'empresa artesana alimentària, conceptualment diferent, però similar a nivell de càrrega



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

administrativa. La càrrega unitària és una mica superior, ja que hi ha més requisits que cal informar i acreditar, però afectarà a menys empreses.

Temps necessari unitari (h):	1,00 (A), 4,25 (B), 0 (C), 2 (D)
Cost unitari (€):	286,12 €
Freqüència (/any)	1 cop en la vida de l'empresa. 1/12 ja que vida mitjana de les empreses s'estima en 12 anys.
Població afectada	640 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	22.664,72 €

- **Comunicació qualsevol modificació de les dades de les empreses artesanes alimentàries (nom de l'empresa, dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau (normativa vigent i nova normativa)**

Per al nou decret caldrà mantenir les dades d'empreses artesanes acreditades. En el decret vigent actualment cal mantenir actualitzades les dades de les empreses que han obtingut la designació d'empresa artesana alimentària. Malgrat ser tràmits conceptualment diferents, en volum de feina són similars.

Es realitzen mitjançant un formulari senzill que permet assenyalar les dades que es modifiquen.

Normativa existent (art. 100.2 Decret 285/2006)

Temps necessari unitari (h):	1,00 (A), 0(B), 0 (C), 0,25 (D)
Cost unitari (€):	36,37 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només per al 5% població empreses
Població afectada	5% de 1.030 empreses = 52 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	1.873,18 €

Nova normativa (art. 15 nou Decret)

Temps necessari unitari (h):	1,00 (A), 0(B), 0 (C), 0,25 (D)
Cost unitari (€):	36,37 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només per al 5% població empreses
Població afectada	5% de 640 empreses = 32 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	1.164,23 €

- **Facilitar la informació relativa a la seva activitat d'artesania alimentària que es demani des de la direcció general competent en la matèria (nova normativa, art. 15 nou Decret)**
Tràmit de nova creació amb el nou projecte de decret. És l'increment principal de càrregues administratives del nou decret.
El decret no estableix la periodicitat que fixarà el DARP.



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

Es prepararà un formulari telemàtic senzill, únicament per fer seguiment de les dades estadístiques de producció anual de productes artesans de l'empresa i confirmar que la resta de dades estan actualitzades.

Nova normativa

Temps necessari unitari (h):	0(A), 0,5 (B), 0 (C), 0,5 (D)
Cost unitari (€):	44,15 €
Freqüència (/any)	1 cop cada 3 anys
Població afectada	640 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	1.164,23 €

➤ **Facilitació del control i inspecció a l'òrgan de control de l'autoritat competent (normativa vigent i nova normativa)**

Cal que l'empresa faciliti 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.

En la nova normativa es preveu inspecció i control per a les empreses que s'adhereixin al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària. En la normativa vigent fins a la data, estan sotmeses a control totes les activitats artesanes alimentàries.

Normativa existent (art. 46, llei 14/2003)

Temps necessari unitari (h):	0,5 (A), 3 (B), 0 (C), 1 (D)
Cost unitari (€):	159,39 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només per 10 empreses aprox
Població afectada	10 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	1.873,18 €

Nova normativa (art. 15 nou Decret)

Temps necessari unitari (h):	0,5 (A), 3(B), 0 (C), 1,0 (D)
Cost unitari (€):	159,39 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només 10 empreses
Població afectada	10 empreses
Cost anual tràmit (€/any)	1.593,90 €

➤ **Sol·licitud del carnet de persona artesana alimentària (normativa vigent i nova normativa)**

El tràmit és el mateix en la nova normativa que en la normativa existent, si bé canvia lleugerament a nivell conceptual. En la normativa existent fins a la data, és imprescindible 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

hi hagi una persona artesana alimentària amb carnet i que sigui responsable del procés artesà, per poder ser considerada empresa artesana i que l'empresa accedeixi a la designació corresponent. En la nova normativa no cal que el responsable del procés artesà hagi fer el tràmit per obtenir el carnet, és suficient que disposi de la formació i experiència necessaris.

Tant a la normativa vigent, com a la nova, el pes principal de la càrrega administrativa és buscar i aportar acreditació de la formació i de l'experiència necessàries per obtenir el carnet. A la nova normativa, a més, s'afegeix una càrrega addicional que és la memòria per acreditar que s'exerceix l'activitat de forma artesanal, la qual cosa incrementa la càrrega d'aquest tràmit.

Normativa existent (art. 88 Decret 285/2006)

Temps necessari unitari (h):	3,5 (A), 0 (B), 0 (C), 0,25 (D)
Cost unitari (€):	90,92 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només per 56 persones aprox.
Població afectada	56 persones
Cost anual tràmit (€/any)	5.091,66 €

Nova normativa (art. 8 i 9 nou Decret)

Temps necessari unitari (h):	3,5 (A), 1(B), 0 (C), 0,75 (D)
Cost unitari (€):	150,12 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només 46 persones aprox
Població afectada	46 persones
Cost anual tràmit (€/any)	6.836,35 €

➤ **Comunicació qualsevol modificació de les dades de les persones artesanes alimentàries (dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau (normativa vigent i nova normativa)**

Tràmit que ja existia en la normativa vigent i que es manté en la proposta de nova normativa. Es realitza mitjançant un formulari senzill que permet assenyalar les dades que es modifiquen.

Normativa existent (art. 91 Decret 285/2006)

Temps necessari unitari (h):	1,00 (A), 0(B), 0 (C), 0,25 (D)
Cost unitari (€):	36,37 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, només per 3 persones aprox.
Població afectada	3 persones
Cost anual tràmit (€/any)	109,12 €

Nova normativa (art. 10 nou Decret)

Temps necessari unitari (h):	1,00 (A), 0(B), 0 (C), 0,25 (D)
------------------------------	---------------------------------



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

Cost unitari (€):	36,37 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, 3 persones
Població afectada	3 persones
Cost anual tràmit (€/any)	109,12 €

➤ **Sol·licitud del diploma de mestratge en artesania alimentària, si es vol optar a aquest reconeixement (normativa vigent i nova normativa)**

El tràmit és exactament el mateix en la nova normativa (art. 21, 22 nou Decret) que en la normativa vigent fins a la data (art. 93-94 Decret 285/2006).

Temps necessari unitari (h):	1,00 (A), 2 (B), 0 (C), 0,25 (D)
Cost unitari (€):	96,55 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, 25 persones
Població afectada	25 persones
Cost anual tràmit (€/any)	2.413,81 €

➤ **Sol·licitud al premi al Jove Artesà Alimentari Innovador, si es vol optar a aquest reconeixement (normativa vigent i nova normativa)**

El tràmit inicialment és exactament el mateix en la nova normativa (art. 24, i disp. Transit. 5 nou Decret; punts 5 i 6 de l'annex Ordre ARP/82/2017) que en la normativa vigent fins a la data (; punts 5 i 6 de l'annex Ordre ARP/82/2017). La nova normativa permet que es desenvolupin noves bases per al nou Premi Artesania Alimentària, però encara no les estableix, i mentrestant serà d'aplicació l'existent Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador.

Temps necessari unitari (h):	2,00 (A), 4,5 (B), 0 (C), 0,50 (D)
Cost unitari (€):	208,15 €
Freqüència (/any)	1 cop a l'any, 3 persones
Població afectada	3 persones
Cost anual tràmit (€/any)	624,45 €

Els detalls de la càrrega de treball que suposa cadascun dels documents que s'han d'aportar per als diferents tràmits consten a l'arxiu Excel adjunt.

c. Valoració de l'impacte sobre les pimes respecte empreses de major dimensió

L'artesania alimentària està portada a terme justament per pimes, la majoria d'elles microempreses i petites empreses, que són les empreses a les quals va adreçat el sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària. Les càrregues administratives establertes són mínimes i a més voluntàries, i per tant assumibles per totes les empreses.

d. Resultat final



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

En conjunt, la càrrega administrativa de la nova normativa és similar a la de la normativa vigent. De fet, globalment és una mica inferior (1.778,33 € menys en la nova normativa).

NORMATIVA VIGENT	34.370,84 €
PROPOSTA NORMATIVA	32.592,52 €
RESULTAT (NORMATIVA VIGENT-PROPOSTA NORMATIVA)	1.778,33 €

S'eliminen tràmits obligatoris que actualment afecten a una població més gran d'empreses i persones (designació d'empresa artesana alimentària i carnet d'artesà alimentari amb requisits antics), però es creen nous tràmits voluntaris per a empreses i persones que vulguin optar al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària (distintiu d'Artesania Alimentària per a empreses artesanies alimentàries, i nou carnet d'artesania alimentària, amb nous requisits, per a persones). El nou sistema afegeix algunes càrregues addicionals per a qui vulgui optar al sistema voluntari d'acreditació:

- La nova tramitació de carnet d'artesania alimentària requereix una memòria explicativa.
- La sol·licitud del distintiu d'Artesania Alimentària requereix una mica més d'informació que l'anterior tràmit de designació d'empresa artesana ja que té nous requisits que cal acreditar.
- S'estableix una nova obligació per a les empreses artesanies alimentàries acreditades que és la de facilitar les dades relatives al volum de producció, amb la periodicitat que estableixi l'autoritat competent.

Aquest increment de tasques afectaran a una població més petita, ja que són voluntàries, i es consideren necessàries per al bon funcionament de l'artesania alimentària. Així, es considera que les càrregues que s'estableixen no són desproporcionades per les empreses que voluntàriament vulguin optar al sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària.

CONCLUSIONS

Per tant, i atenent al càlcul de les càrregues administratives esmentades en els apartats anteriors, es considera que el present Decret compleix els criteris de simplificació administrativa del Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures per a l'eliminació de tràmits i simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica i de la Directiva 2006/123 CE, de 12 de desembre. Es considera que les càrregues que s'estableixen no són desproporcionades per les empreses que voluntàriament vulguin optar al sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària.

D) Informe d'impacte de gènere.

El Decret 162/2002, de 28 de maig, de modificació del Decret 107/1987, de 13 de març, pel qual es regula l'ús de les llengües oficials, per part de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, amb



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

l'objecte de promoure l'ús d'un llenguatge simplificat i no discriminatori i de la terminologia catalana normalitzada obliga a l'ús androcèntric ni sexista del llenguatge i a la utilització de termes que no suposin una discriminació per raó de sexe

Per aquesta raó la llei 26/2010, del 3 d'agost, de regim jurídic de de procediment de les administracions públiques a Catalunya, estableix que dins de l'informe d'avaluació de les mesures proposades, regulat a l'article 64.3, ha de contenir un apartat que informi sobre l'impacte de gènere a la disposició de caràcter general que elabori qualsevol departament de l'Administració de la Generalitat

En aquest sentit i d'acord amb l'informe del Servei d'Organització de la Direcció de Serveis del departament s'ha elaborat la norma seguint els criteris esmentats.

D'altra banda, la normativa proposada no produeix efectes diferents entre homes i dones, i per tant promou la igualtat entre gèneres.

Per tant en conclusió, s'ha de dir que l'actual text d'aquest projecte de decret compleix amb la perspectiva d'igualtat de gènere i de simplificació administrativa i documental.

3 Comparació de les opcions de regulació considerades

Les opcions de regulació considerades són dues:

1. No fer res, i per tant, mantenir la situació d'ambigüitat jurídica per a les empreses d'artesania alimentària les activitats de les quals es troben al repertori d'artesania alimentària però els oficis de les quals no han estat desplegats, i també per a les empreses que elaboren productes alimentaris seguint un procés d'elaboració tradicional i artesanal, però que actualment no estan incloses al directori d'artesania alimentària.
2. Actualitzar la regulació de l'artesania alimentària per solucionar les ambigüitats jurídiques i adaptar tot el marc normatiu al context actual i a les necessitats del sector.

L'opció de "no fer res", o mantenir la situació actual, no es considera l'adequada, ja que aquesta opció suposa mantenir encara el buit legal de la regulació de l'artesania alimentària. Existeixen en el mercat empreses que utilitzen la menció "artesà" o similar en els seus productes o establiments sense estar inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya. El DARP no està prenent una actitud activa en aquests casos ja que molts d'ells justament corresponen a oficis no inclosos al repertori actual o bé a oficis no desplegats.

A més, tal i com s'ha dit al punt 1.A d'aquesta memòria, hi ha diversos aspectes de la normativa actual que estan obsolets o que no responen al context actual, com per exemple: els requisits tècnics que consten als oficis actualment desplegats, la classificació d'activitats lligades al punt d'elaboració o al punt de venda.



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

En el context actual, es considera oportú adaptar l'àmbit de l'artesania alimentària per facilitar que totes les empreses alimentàries que exerceixin l'activitat de manera artesanal puguin usar la menció "artesà" i similar, i establir un nou sistema d'acreditació de l'artesania alimentària de l'artesania alimentària. També es considera més adient que aquest nou segell sigui un segell de qualitat d'empresa, adreçat al foment d'aquestes activitats, i no estigui orientat com a norma de qualitat de producte alimentari, ja que s'ha vist que els requisits tècnics dels productes alimentaris es poden abordar més eficientment des d'altres iniciatives (normes tècniques de qualitat de productes, per exemple). Aquests són els aspectes que es considera més urgent actualitzar. S'aprofita la modificació del marc normatiu per actualitzar altres aspectes, com ara la composició de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana o la creació del nou Premi d'Artesania Alimentària.

Per tot l'exposat, aquesta unitat promotora ha decidit que l'opció més adequada és l'opció de regular per normativa aquesta iniciativa per poder aconseguir els objectius identificats.

A l'annex B), s'inclou un quadre comparatiu dels efectes entre l'opció de "no fer res" i l'opció proposada.

4 implementació, seguiment i avaluació de la norma

En aquest projecte de norma, no s'han fixat mesures d'execució necessàries per garantir la implementació i el compliment de la norma, atès que aquesta norma vol ser una eina per fomentar l'artesania alimentària i facilitar la seva competitivitat, tot actualitzant-ne les definicions i creant-ne un sistema d'acreditació voluntari.

Per tant, ha de ser aquest sector agroalimentari que, voluntàriament, ha de fer seva aquesta nova eina, i serà ell mateix que, amb la seva utilització, motivarà que aquesta norma s'implementi i es compleixi.

No obstant això, un cop aprovada la nova normativa es preveu portar a terme una campanya de difusió perquè el sector la conegui i fomentar l'adhesió voluntària al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària. Aquesta difusió es podrà fer dels diferents mitjans disponibles, com pot ser per exemple a través de la pàgina web del departament o de campanyes informatives.

Aquesta administració i el mateix sector agroalimentari, conjuntament, hauran de fer la valoració i el seguiment de la implementació i compliment de la eina o sistema establert en aquesta regulació, per determinar quina és la seva eficàcia i eficiència, i hauran de valorar si s'aconsegueixen els objectius fixats en la norma.

5 Annexos



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

A. Llista de càrregues administratives del nou Decret sobre l'artesania alimentària

En l'apartat 2.C) d'aquesta mateixa memòria d'impacte ja s'ha determinat i quantificat les càrregues administratives que estableixen la nova i l'existent regulació sobre l'artesania alimentària.

Càrregues normativa vigent sobre l'artesania alimentària

Població afectada: empreses artesanes alimentàries

- 1 Comunicació de la designació d'empresa artesana alimentària, per part de l'empresa (tràmit obligatori; articles 96, 98 Decret 285/2006)
- 2 Comunicació qualsevol modificació de les dades de les empreses artesanes alimentàries (nom de l'empresa, dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau (article 100.2 Decret 285/2006)
- 3 Facilitació del control i inspecció a l'òrgan de control de l'autoritat competent (article 46, llei 14/2003)

Població afectada: persones artesanes alimentàries

- 4 Sol·licitud del carnet de persona artesana alimentària (article 88 Decret 285/2006)
- 5 Comunicació qualsevol modificació de les dades de les persones artesanes alimentàries (dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau. (article 91 Decret 285/2006)

Població afectada: persones artesanes alimentàries que voluntàriament sol·licitin reconeixements addicionals de l'artesania alimentària a Catalunya

- 6 Sol·licitud del diploma de mestratge en artesania alimentària, (articles 93-94 Decret 285/2006)
- 7 Sol·licitud al Premi al Jove Artesà/na Alimentari/ària Innovador/a (punts 5 i 6 de l'annex Ordre ARP/82/2017)

Càrregues proposta de nou Decret sobre l'artesania alimentària

Població afectada: empreses artesanes alimentàries

Cap càrrega administrativa

Població afectada: empreses artesanes alimentàries que voluntàriament s'adhereixin al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària a Catalunya

- 1 Sol·licitud del distintiu d'Artesania Alimentària, per part de l'empresa (articles 13 i 16 nou Decret)
- 2 Comunicació qualsevol modificació de les dades de les empreses artesanes alimentàries (nom de l'empresa, dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau (article 15 nou Decret)



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 Facilitació de la informació relativa a la seva activitat d'artesania alimentària que es demani des de la direcció general competent en la matèria (article 15 nou Decret)
- 4 Facilitació del control i inspecció a l'òrgan de control de l'autoritat competent (article 15 nou Decret)

Població afectada: persones artesanes alimentàries que voluntàriament sol·licitin reconeixements de l'artesania alimentària a Catalunya

- 5 Sol·licitud del carnet de persona artesana alimentària (articles 8 i 9 nou Decret)
- 6 Comunicació qualsevol modificació de les dades de les persones artesanes alimentàries (nom de l'empresa, dades de contacte, etc.) inscrites al Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya, si s'escau. (article 10 nou Decret)
- 7 Sol·licitud del diploma de mestratge en artesania alimentària, si es vol optar a aquest reconeixement (articles 21, 22 nou Decret)
- 8 Sol·licitud al premi d'Artesania Alimentària. Mentre no estigui desenvolupat, s'aplica el Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador (article 24, i disp. transitòria 5 nou Decret; punts 5 i 6 de l'annex Ordre ARP/82/2017)

B. Quadre de comparació de les opcions

A continuació s'inclou un quadre comparatiu dels efectes entre l'opció de "no fer res" i l'opció proposada.

	OPCIÓ 1: "NO FER RES"		OPCIÓ 2: OPCIÓ PROPOSADA	
IMPACTES	COSTOS	BENEFICIS	COSTOS	BENEFICIS
Impacte pressupostari	No té incidència rellevant	No té incidència rellevant	No té incidència rellevant. La implementació d'aquest projecte de decret es cobrirà amb els recursos personals i materials ja existents al DARP	No té incidència rellevant.
Impacte econòmic i social	Situació d'ambigüitat per als consumidors, ja que no es persegueix l'ús no-normatiu de la menció d'"artesà" atesa la situació d'ambigüitat jurídica.			Augmenta l'abast d'activitats incloses en el concepte d'artesania alimentària, ja que es modifica el repertori d'oficis. Més empreses poden gaudir de l'impacte de la menció "artesà" en els seus productes. Creació d'un sistema d'acreditació voluntària de l'artesania alimentària que permet diferenciar-se a les pimes que ho desitgin i que garanteixin el compliment de determinats aspectes normatius (no estar sancionat en matèria de qualitat agroalimentària i seguretat alimentària; no tenir deutes tributaris ni amb la Seguretat Social; estar adequadament inscrites al Cens d' Cens d'empresaris, professionals i retenidors de l'Agència Tributària). Augmentarà la visibilitat i la competitivitat d'aquestes empreses.
Impacte mediambiental	No té incidència rellevant	No té incidència rellevant	No té incidència rellevant	No té incidència rellevant



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

Impacte normatiu	Càrregues administratives obligatòries per a totes les empreses artesanes alimentàries		Lleuger increment de càrregues administratives per a les empreses que decideixin adherir-se al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària (veure punt 2 C d'aquesta memòria). No obstant això, es considera assumible. Es deroguen les normatives obsoletes de desplegament d'oficis artesans alimentaris.	Eliminació de tràmits administratius per a les empreses artesanes alimentàries.
Impacte de gènere				La normativa proposada s'ha redactat d'acord amb l'informe del Servei d'Organització de la Direcció de Serveis del DARP, referent al compliment de la perspectiva d'igualtat de gènere
VALORACIÓ SOBRE L'ASSOLIMENT DELS OBJECTIUS	Manté l'ambigüitat jurídica per als oficis no desplegats o per a les activitats portades a terme de forma tradicional i artesanal, no incloses al repertori d'oficis de la normativa vigent. Manté classificació obsoleta dels oficis.		Soluciona l'ambigüitat jurídica de la normativa vigent. Actualitza la regulació de l'artesania actual al context actual. Fomenta i promou les activitats relacionades amb el sector de l'artesania alimentària. Dona visibilitat al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària. Facilita una informació correcta, veraç, adequada i suficient als consumidors per reconèixer les empreses artesanes alimentàries acreditades. Reconeix les persones artesanes alimentàries que destaquin pels seus mèrits professionals en la matèria. Permet nous reconeixements, amb la possibilitat de noves categories per al Premi d'Artesania Alimentària. Estableix vies de comunicació i cooperació entre el sector i els òrgans competents de l'Administració en matèria d'artesania alimentària. Actualitza la composició de la Comissió d'Artesania Alimentària per donar més pes al sector.	

En conclusió, i una vegada fetes les valoracions pertinents, inclosa l'anàlisi dels costos i beneficis de les diferents opcions, especialment comparant l'opció de la proposta de projecte de decret amb l'opció de "no fer res", és considera que l'única opció més convenient per al sector, i per al propi interès general, és la tramitació d'aquest projecte de decret. A més, la proposta s'ha treballat conjuntament amb el sector afectat.

C. Test de pimes

A fi de reforçar l'aplicació del principi "pensar primer a petita escala" en l'elaboració de les disposicions normatives, seguint les recomanacions de la Comissió Europea, es considera convenient completar les pautes de la Guia de Bones Pràctiques mitjançant la formalització d'una prova específica o Test de pimes, amb un abast més ampli que inclogui tots els costos de la regulació.

Amb aquesta finalitat, l'Acord del Govern d'11 de febrer de 2014, pel qual s'aprova el Test de pimes, estableix que aquest test de pimes es d'aplicació a les iniciatives normatives que promoguin tots els departaments de l'Administració de la Generalitat i, en concret, a aquelles que afectin de forma directa o indirecta l'activitat econòmica.



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

Mitjançant l'adopció del Test de pimes es pretén reforçar els mecanismes existents en aquesta Administració per a l'avaluació de l'impacte de les iniciatives normatives, amb la finalitat de reduir els costos que la regulació genera a les microempreses, petites i mitjanes empreses.

En aquest apartat, s'avalua de forma específica els efectes i l'impacte d'aquest projecte normatiu sobre les pimes i assegurar que es prenen en consideració mesures alternatives per adequar el disseny de la regulació a les seves característiques.

Títol de la iniciativa: Projecte de Decret sobre l'artesania alimentària a Catalunya

Identificació de la població d'empreses afectades

1. Estimació del nombre d'empreses del sector afectat i del seu volum de negoci, diferenciades segons la seva dimensió:
 - Empreses englobades en la nova definició d'empresa artesana alimentària: No disponible
 - Estimació del nombre d'empreses artesanes alimentàries que podran optar al sistema d'acreditació voluntària: entre 720-1440 empreses aprox. En ser una acreditació voluntària, s'estima que només 2/3 s'adheriran al sistema d'acreditació, és a dir, entre 480-960 empreses.
Totes elles pimes, concretament microempreses i petites empreses. S'estima que el 95% seran microempreses.
2. Estimació del nombre de treballadors ocupats a les pimes del sector:

6.948 treballadors en les empreses que s'estima que optaran al sistema d'acreditació (dades RIACC).

Observacions:

No es disposa de dades acurades de la magnitud d'empreses que tindran la consideració d'empreses artesanes d'acord amb la definició i el repertori d'oficis artesans de la nova normativa. Es fa una estimació d'aquest nombre, agafant el nombre d'empreses inscrites actualment al RIACC que porten a terme activitats que estaran incloses al nou llistat d'oficis d'artesania alimentària que podran optar al sistema d'acreditació. És una estimació parcial, ja que per una banda hi ha activitats artesanes que no tenen la consideració d'indústries i que per tant no es troben inscrites al RIACC, i hi ha indústries alimentàries d'aquests sectors que no treballen de forma artesanal o que no compleixen els requisits per obtenir el futur distintiu d'Artesania Alimentària.

Nota: Per a l'estimació del nombre d'empreses que optaran al sistema d'acreditació de l'artesania alimentària de Catalunya es tenen en compte només les empreses que actualment tenen **un volum**



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

de negoci de com a màxim 3.5 milions d'euros, ja que és un dels requisits del propi sistema d'acreditació creat a la nova normativa.

Fonts:

Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya, del DARP, per a la informació de volum de negoci i nombre de treballadors.

Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per a l'estimació del nombre d'empreses del sector.

Enquesta realitzada pel DARP l'any 2019 a les principals associacions empresarials dels oficis d'artesania alimentària.

Consulta al sector afectat

- | | Sí | No |
|---|-------------------------------------|--------------------------|
| 3. S'ha consultat les pimes del sector afectat o les associacions empresarials que les representen sobre el disseny de la norma i les opcions de regulació abans de començar la tramitació? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. En el tràmit d'audiència es consultarà almenys aquelles associacions empresarials que representin la major part de les pimes del sector afectat? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Observacions:

Mesurament de l'impacte sobre pimes

- | | Sí | No |
|--|-------------------------------------|--------------------------|
| 5. S'ha quantificat les càrregues administratives que es deriven del compliment de les mesures proposades? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. S'ha quantificat els costos financers o els costos substantius més rellevants de la proposta normativa? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Es garanteix que els costos que es generen per a les pimes no impliquen desavantatges competitiu en relació amb les empreses de major dimensió? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Es garanteix que les pimes poden operar en condicions de lliure competència en el mercat? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Observacions:



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

Valoració de mesures específiques per a les pimes

- | | Sí | No |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 9. S'ha avaluat alguna opció que impliqui o flexibilitzi el compliment de la regulació per a les empreses més petites i, alhora, permeti assolir els objectius públics perseguits? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Alguns exemples són: | | |
| a) Exempcions temporals o períodes transitoris més llargs. | | |
| b) Exempcions totals o parcials. | | |
| c) Reduccions o bonificacions de quotes i ajudes financeres directes. | | |
| d) Simplificació d'obligacions d'informació. | | |
| e) Campanyes informatives, guies d'usuari, formació específica, atenció a l'usuari o altres mesures per millorar l'accés a la informació. | | |
| f) Altres mesures que beneficiïn especialment les pimes. | | |
| 10. S'ha adoptat alguna d'aquestes opcions de regulació més flexibles per a les pimes a la proposta normativa? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 11. S'ha redactat la proposta normativa en un llenguatge senzill i comprensible per a una persona sense formació específica en dret? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12. Es contribueix a simplificar el marc regulador del sector per tal de fer-lo més accessible? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Observacions:

El nou sistema d'acreditació de l'artesania alimentària està adreçat exclusivament a pimes (de fet a microempreses i petites empreses). No és aplicable la flexibilització de mesures per a pimes.

D. Full de càlcul Excel per a la quantificació de càrregues administratives mitjançant el sistema dels costos unitaris estàndards

A aquesta memòria s'adjunta aquest full de càlcul Excel que té com a objectiu facilitar a les unitats departamentals la quantificació de les obligacions d'informació d'un projecte normatiu o d'una norma –



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

el compliment de les quals genera càrregues administratives a les empreses-, utilitzant els costos unitaris estàndard elaborats per l'Oficina del Govern.

Aquest full de càlcul Excel s'adjunta amb aquesta memòria.

Vist-i-plau

Albert Almela Azor
Col·laborador tècnic

Barcelona, juliol de 2020

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