

Acta de la reunió de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana

Identificació de la sessió

Número de la sessió: 01/2019

Data: 25 de març de 2019

Lloc: Serveis centrals (Biblioteca)

Horari: 12.00 -13.30 h

Assistents :

Carmel Mòdol i Bresolí	President de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana. Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Joan Gòdia Tresàncez	Sub-director general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Dèlia Colomer Bosch	Cap del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Josefa Herrador Ruiz	Cap de Secció d'Inspecció de Productes. Agència Catalana de Consum. Departament d'Empresa i Ocupació
Alba Pascual Cardona	Cap del Servei de Registres i Censos. Departament de Salut
Empar Àgueda Solanes	Assessora Tècnica Docent del Servei d'Ordenació de la Formació Professional Inicial. Departament d'Educació.
Nicanor Coscollola	President de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA)
Oriol Tarrats	Secretari general de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters
Rosend Guitart	Secretari general de la Federació Catalana de Pastisseria
Andreu Llargués Claverol	President de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers
Domènec Morera Parés	Representant del Consell General de les Cambres Oficials de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya
Joan Panadès Imbernón	Organització de Consumidors i Usuaris de Catalunya (OCUC)
Yolanda Morcillo Ripoll	Secretària de la Comissió d'Artesania Alimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Excusen la seva presència:

Montserrat Vilalta Cambra	Presidenta Consorci Comerç, Artesania i Moda. Departament d'Empresa i Ocupació
---------------------------	---

Ordre del dia:

1. Aprovació de l'acta anterior
2. Valoració de les candidatures rebudes als diplomes de mestres artesans 2019
3. Convocatòria del Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2019.
4. Situació actual de la modificació de la regulació de l'Artesania Alimentària de Catalunya.
5. Precs i preguntes

Desenvolupament de la reunió

El President de la Comissió dóna la benvinguda als membres de la Comissió d'Artesania Alimentària.

D'acord amb l'ordre del dia la secretària segueix amb els diferents punts:



1. Aprovació de l'acta anterior.

L'acta s'ha posat a disposició de tots els membres de la comissió amb anterioritat a aquesta reunió mitjançant el directori al núvol de la Generalitat de Catalunya.

No s'han rebut observacions. S'aprova per unanimitat.

2. Valoració de les propostes rebudes als diplomes de mestres artesans 2019

La documentació relativa a les propostes de mestres artesans per a l'any 2019 s'ha posat a disposició de tots els membres de la comissió amb anterioritat a aquesta reunió.

Aquest any s'han rebut **38 propostes** als diplomes de mestres artesans 2019, totes elles rebudes durant el darrer trimestre de l'any 2018.

La secretària de la comissió ha revisat les candidatures rebudes per valorar el compliment dels requisits per optar al diploma de mestre artesà alimentari, establerts a l'article 93 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària. Els requisits són els següents:

- Haver exercit d'artesà alimentari durant un període mínim de 15 anys.
- Disposar actualment de carnet d'artesà alimentari (s'accepta si els candidats tenien el carnet d'artesà alimentari en tràmit en el moment de presentar la sol·licitud, però havien iniciat el tràmit amb anterioritat).
- Complir mèrits de creativitat i coneixement en el seu ofici d'artesania alimentària, acreditant formació, docència en la difusió de l'ofici i/o reconeixements mitjançant premis, articles a premsa, articles a xarxes socials, etc.

De les 38 propostes rebudes, **dues d'elles no compleixen els requisits esmentats:**

- La candidatura del Sr. Xavier Sendra Ferrer, pastisser de Lleida, proposat pel Gremi Provincial de Pastisseria de Lleida. El candidat no disposa de carnet artesà. Per això, la Comissió no accepta aquesta proposta.
- El Sr. Xavier Puigdemont Oliveras, proposat per l'Associació de pastissers artesans de Girona i província, ja té la menció de mestre artesà en l'ofici de pastisseria, concedida l'any 2012. Aquest gremi ens comenta que va haver un error en la documentació i es volia proposar al Sr. Francesc Puigdemont Casamajó, del qual s'han aportat alguns mèrits, però aquest artesà no disposa del carnet d'artesà alimentari, i per tant no pot optar a la menció de mestre artesà. De fet, el Sr. Francesc Puigdemont Casamajó ja va ser proposat també l'any 2018, però no es va poder acceptar perquè no tenia el carnet de mestre artesà alimentari. Per això, la Comissió no accepta aquesta proposta.

Pel que fa a les 36 propostes restants:

- Es comenta que les 2 propostes proposades pel Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya compleixen els requisits de disposar del carnet i de tenir experiència de més de 15 anys i mèrits de formació general, però no poden acreditar mèrits de disposar de formació específica, o haver impartit tallers, etc. per les particularitats del seu sector. S'acorda acceptar igualment aquestes dues propostes, seguint els mateixos criteris que en anys anteriors.
- Es comenta el cas particular d'1 persona que té menció de mestre artesà per un altre ofici: el Sr. Joaquim Ribes Borràs, de Lleida, proposat actualment per a mestre artesà en l'ofici de forner, ja té l'atorgament de mestre artesà per a l'ofici de pastisser, de l'any 2010. Atès que el Sr. Joaquim Ribes és artesà dels dos oficis i disposa dels corresponents carnets, s'accepta la proposta.
- Es comenta també que la majoria de candidats han estat proposats pels seus corresponents gremis. Només s'han rebut 10 sol·licituds que han estat proposades pels propis artesans interessats, essent tots ells forners vinculats al Gremi de Forners de Barcelona. El Gremi de Forners de Barcelona ja ens ha confirmat amb antelació amb aquesta reunió que confirma la informació que consta en aquestes sol·licituds i que recolza aquestes propostes.

Així, s'aproven per unanimitat les **36 propostes** de mestre artesà alimentari que compleixen amb els requisits. El detall consten a l'annex 1. En resum, agrupades per oficis, són les que consten a la taula següent.

Taula 1. Resum de les mencions de mestres artesans alimentaris aprovats, per ofici i gremi

	Proposat gremi	Proposat interessat	TOTAL
Carnisser, cansalader i xarcuter	5		5
Formatger	1		1
Fornier	10	10	20
Pastisser	8		8
Xurrer	2		2
Total general	26	10	36

Tràmit de presentació de propostes de mestres artesans

Es comenta també que enguany ha estat el primer any en que aquestes propostes **s'han tramitat de forma telemàtica**. A partir d'ara serà així, atès que la Generalitat de Catalunya ha implantat ja l'administració electrònica per a la gran majoria de tràmits. Enguany la tramitació s'ha vehiculat via la petició genèrica, factible per a qualsevol comunicació que es vulgui fer a la Generalitat de Catalunya i per a la qual no hi hagi establert un tràmit específic. No obstant això, per a aquest any 2019 està previst establir un tràmit específic per a la presentació d'aquestes propostes. El tràmit tindrà lloc al darrer trimestre de cada any, com sempre.

Llibret d'artesania alimentària 2019 i acte artesania alimentària 2019

Es preveu celebrar l'acte de lliurament de diplomes de mestres artesans i del premi al millor jove artesà alimentari innovador de l'any 2019 al darrer trimestre de l'any.

Es preveu editar i imprimir un llibret d'artesania alimentària, com en els anys anteriors. Es comptarà amb la col·laboració de la mateixa empresa de l'any passat per a la recopilació de la informació. Cada gremi haurà de recopilar la informació dels seus artesans guardonats (text i fotografies), seguint les instruccions d'estil que s'enviaran, per tal que el contingut del llibret sigui consistent.

També caldrà actualitzar el text de presentació dels gremis del llibret, en representació de tot el sector. S'acorda que enguany el text el prepararà el gremi dels flequers i que s'establirà un torn rotatori per als anys posterior per a la redacció d'aquest text.

Respecte la cerimònia, els membres de la Comissió destaquen que els va agradar especialment el format de la cerimònia de l'any 2018, i especialment el fet que els representants dels gremis participessin activament en el lliurament de diplomes, al costat de la consellera i el director general d'alimentació del DARP.

S'acorda que per a l'edició d'enguany, el discurs d'agraïment dels mestres artesans en representació de tots els artesans guardonats el farà el Sr. Salvador Maura Rayó, formatger, seguint el procediment de rotació d'oficis artesans per a la selecció d'aquest representant, establerta en anys anteriors.

3. Convocatòria del Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2019.

La proposta de resolució de la convocatòria 2019 s'ha posat també a disposició de tots els membres de la comissió amb anterioritat a aquesta reunió. Per a aquest any tampoc no es modifiquen les bases reguladores, establertes a l'Ordre ARP/82/2017, de 4 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores dl Premi al/a la millor jove artesà/artesana alimentari/ària innovador/a. Com ja va passar l'any 2018, aquest premi es regeix pels ajuts de minimis i les sol·licituds s'hauran de tramitar necessàriament de forma telemàtica. El procediment serà igual que el de l'any 2018.



S'aprova per unanimitat la resolució de la convocatòria 2019.

El DARP recorda que existeix la possibilitat de redefinir el premi (objectiu del premi, requisits, criteris de valoració, etc.), si el sector ho considera oportú. Caldria modificar la regulació del Premi, però és factible. El sector d'artesania alimentària ho valorarà.

4. Situació actual de la modificació de la regulació de l'Artesania Alimentària de Catalunya.

Es recorda que l'any 2017 es va crear grup de treball d'artesania alimentària per definir una nova regulació d'aquest sector a Catalunya. Aquest grup de treball englobava representants del DARP i representants del sector, i s'ha reunit en diverses ocasions durant 2017 i 2018 per debatre el contingut del nou decret, essent la darrera reunió el 26 de novembre de 2018. Fruit d'aquestes reunions es va consensuar un text, que és la base de la proposta de decret amb la que el DARP treballa. Darrerament en la revisió que s'ha realitzat per part del Servei de Promoció de Qualitat Agroalimentària juntament amb l'Assessoria Jurídica del DARP, s'han introduït algunes petites modificacions. La darrera versió d'aquest text s'ha posat també a disposició de la Comissió amb anterioritat a la reunió.

El canvi més gran del nou model de regulació d'artesania alimentària és que estableix una regulació en dos nivells: per una banda, el concepte d'artesania alimentària, amb les definicions d'empresa artesana alimentària i de producte artesà alimentari; i per una altra, una acreditació voluntària d'empresa artesana alimentària acreditada per la Generalitat de Catalunya. Totes les empreses que compleixin la definició d'empresa artesana podran emprar els termes artesà i similar quan facin referència a les seves empreses i els seus productes, mentre que l'ús del distintiu d'artesania alimentària de Catalunya estarà restringit a les empreses que hagin obtingut aquesta acreditació.

A continuació, s'exposen les principals modificacions de la nova regulació de l'artesania alimentària respecte de la regulació vigent actualment (establerta al Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària). Els canvis més rellevants són els següents.

- S'han modificat lleugerament les definicions d'artesania alimentària i empresa artesana alimentària, respectant els conceptes establertes a la Llei 14/2003, la qual no es modifica) i s'ha introduït la definició de producte artesà alimentari.
- S'han modificat lleugerament els requisits per obtenir el carnet d'artesà alimentari. S'ha establert que la formació necessària pot ser bé un curs de formació reglat establert al Catàleg de Qualificacions Professionals del Departament d'Ensenyament o bé mitjançant 100 h de formació en una escola del gremi corresponent. Està recollit a l'article 7.1 c).
- S'ha eliminat la definició de "persona artesana alimentària" del decret, però es manté vigent la definició d'artesà alimentari que consta a la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària. A partir d'ara l'anomenarem persona artesana alimentària, com a actualització del llenguatge no discriminatori per raons de sexe. Per tenir la condició de persona artesana alimentària necessàriament cal tenir el carnet corresponent, ja que així consta a la Llei i no ho estem modificant. Ara bé, no cal que l'artesà tingui carnet per estar a càrrec d'una empresa artesana, únicament per fer constar les mencions "artesà alimentari" o equivalents en l'etiquetatge dels seus productes. Sí que cal que l'artesà a càrrec de l'empresa tingui carnet si el que es vol és obtenir l'acreditació d'empresa artesana de la Generalitat de Catalunya i usar els distintius regulats al decret.
- S'han actualitzat els requisits per obtenir a l'acreditació (voluntària) d'empresa artesana alimentària de la Generalitat de Catalunya. Es destaca que s'ha establert un màxim de volum de negoci de 3.5 milions d'euros. A més, per tenir aquesta acreditació tots els processos de l'empresa han de ser artesans, ha de ser una empresa "autònoma" i haurà de tenir un centre d'elaboració a Catalunya (article 13)
- S'han regulat drets i obligacions de les empreses artesanes acreditades (articles 14 i 15)
- S'han establert procediments telemàtics per als diferents tràmits per obtenir el carnet artesà, el diploma de mestre artesà alimentari i l'acreditació d'empresa artesana alimentària. S'ha actualitzat la documentació que caldrà presentar per sol·licitar aquests tràmits (per exemple, per sol·licitar l'acreditació



- d'empresa artesana alimentària cal explicar els processos productius, incloure llistat de productes especificant si es comercialitzaran envasats o a granel, nombre de treballadors, etc. -article 16)
- Les empreses que vulguin acollir-se al sistema d'acreditació de l'artesania de Catalunya hauran d'exhibir obligatòriament el distintiu als seus establiments i a l'etiquetatge dels seus productes (article 20)
 - S'ha regulat un sistema de control oficial de l'artesania (article 30)
 - S'actualitza la composició de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana.
 - S'actualitza el repertori d'oficis d'artesania alimentària (es mantenen els 13 oficis existents però s'actualitza un parell de noms). Es manté la possibilitat de modificar-lo i de fixar requisits específics per a alguns oficis.
 - S'elimina la classificació d'oficis d'artesania alimentària en activitats vinculades al lloc de producció i activitats vinculades al lloc de venda.
 - Es deroguen totes les regulacions de requisits específics per a determinats oficis d'artesania alimentària anteriors a aquesta norma (disposició derogatòria).
 - S'ha establert un règim transitori. Les empreses artesanes actuals hauran de comunicar que compleixen els requisits actuals, com ara el volum de negoci màxim etc., per continuar inscrites al registre. Si alguna no compleix el requisit, s'esborrarà del Registre d'Artesania Alimentària de Catalunya (disposició transitòria)

A continuació, s'obren alguns temes de debat relacionats amb la regulació de l'artesania alimentària:

Els gremis tenen la inquietud de si es podrà controlar les **mencions d'«artesà» i similar** en productes alimentaris fabricats fora de Catalunya però distribuïts a Catalunya. El DARP indica que l'abast del decret d'artesania alimentària catalana són únicament els productes elaborats a Catalunya. Per als productes elaborats en altres territoris i comercialitzats a Catalunya, quan a l'etiquetatge serà d'aplicació el Reglament EU 1169/ 2011. De forma general, s'admet la denominació de l'aliment que és d'aplicació legal en l'estat membre de producció.

Els gremis manifesten que els agradaria que Catalunya tingués una **Cambra d'Oficis**, amb una Escola d'Oficis, com la que existeix a França o a altres països d'Europa, per tal de tenir més recursos per al sector i professions oficials reconegudes. El Dept. Educació recorda que des del seu dept. treballen perquè en el Catàleg de Qualificacions Professionals hi hagi algunes específicament adreçades als oficis d'artesania alimentària. En aquest sentit, l'ofici de forners ja té un títol específic oficial; per a la resta d'oficis de moment hi ha títols més polivalents. El dept. Educació està disposat a treballar-ho conjuntament amb els gremis, per adaptar-ho a les necessitats actuals.

Es comenta que el nou decret recollirà al seu annex el **logotip d'artesania alimentària**. Es pregunta sobre la necessitat o no d'actualitzar-lo. S'acorda adaptar-lo per tal de fer una versió més senzilla i que sigui més fàcil de reproduir, per posar-lo a les etiquetes dels productes.

El dept. Salut comenta que té alguns comentaris en relació a alguns punts concrets del decret. Es tracta de:

- Permetre que les empreses que exerceixen la seva activitat de forma ocasional o no tenen les instal·lacions en un lloc permanent sí que puguin accedir a l'acreditació d'empreses artesanes. Es comenta que cada vegada és més freqüent i que a més, encara que sigui instal·lacions ambulants han d'estar inscrites als registres sanitaris corresponents. El DARP ho valora positivament i ho estudiarà.
- Preveure en el text una manera fàcil d'actualitzar el límit de volum de negoci per accedir a l'acreditació d'empresa artesana. S'acorda intentar recollir-ho en el text.
- Aspectes tècnics molt específics, dels quals el DARP pren nota i que es comentaran a l'assessoria jurídica (en la definició de producte artesà alimentari, substituir les referències al Codi Alimentari Espanyol per referències al reglament europeu 178/2002 que estableix els principis i els requisits generals de la legislació alimentària; esmentar als requisits d'empresa artesana alimentària que cal disposar dels registres sanitaris "i" autoritzacions corresponents, enlloc de "o").

Es recorda que en qualsevol cas és la proposta actual de redactat, però potser no serà el text definitiu ja que ara començarà el procés de tramitació que ha de seguir qualsevol decret a Catalunya, durant el qual poden haver comentaris d'altres unitats de la Generalitat de Catalunya o també d'entitats externes, atès que el procés té també un tràmit d'audiència.



5. Precs i preguntes

S'exposa que s'ha rebut una consulta de l'empresa Granja La Torre (<http://www.la-torre.cat/>), preguntant si pot obtenir el carnet de mestre artesà i la designació d'empresa artesana alimentària. L'empresa elabora productes lactis, però no formatges ni mató, fonamentalment, iogurts, flams, cremes i altres postres. Es debat si pot obtenir el carnet com a elaborador de derivats lactis i si se li demana una experiència de 5 anys per obtenir el carnet, tal i com es fa amb l'ofici de formatger. S'acorda acceptar-ho.

El Sr Domènec Morera Parés s'acomiada de la Comissió. Diu que al proper mes de maig hi ha renovació dels membres de les cambres de comerç i que ell cessarà com a representant dels empresaris d'Olot. El director general d'alimentació, qualitat i indústries agroalimentàries agraeix, en nom de tota la Comissió, al sr. Morera la seva contribució a la Comissió.

Acords

Atorgar els diplomes de mestre artesà alimentari a les persones de l'Annex 1.
Aprovar el text de convocatòria del Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2019.

Temes pendents

- Resolució de l'Honorable Consellera del premiat de la convocatòria 2018 del Premi al/la millor jove artesà/ana alimentari /ària innovador/a i publicació al DOGC d'aquesta resolució.
- Edició del llibret de diplomes mestre artesà i del Premi al Millor Jover Artesà Alimentari Innovador de l'any 2018
- Tramitar l'aprovació del nou decret de regulació de l'artesania alimentària a Catalunya
- Iniciar les gestions per a l'actualització/simplificació del logotip d'artesania alimentària.

S'aixeca la reunió a les 13:30 hores.

Signat electrònicament a Barcelona.

La secretària

Vist i plau
El President

Yolanda Morcillo Ripoll

Carmel Mòdol i Bresolí



ANNEX 1

Propostes de diplomes de metres artesans 2019 acceptades

NÚM.	OFICI ARTESANIA ALIM.	TERRITORI	ENTITAT QUE PROPOSA EL CANDIDAT	NOM	COGNOMS	POBLACIÓ	Compleix requisits? (si/no)
1	Camisser, cansalader i xarcuter	Girona	Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines	FRANCESC XAVIER	ALEMANY JUANOLA	Girona	si
2	Camisser, cansalader i xarcuter	Girona	Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines	MODEST	GENIS SAIS	Vilabertran	si
3	Camisser, cansalader i xarcuter	Girona	Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines	JORDI	VILARRASA VILANOVA	Olot	si
4	Camisser, cansalader i xarcuter	Barcelona	Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines	ANDREU	BOHER PRUNA	Cabrials	si
5	Camisser, cansalader i xarcuter	Tarragona	Gremi de carnisers i xarcuters artesans de les comarques gironines	NATÀLIA	RODRÍGUEZ ANDREU	Vimbodí i Poblet	si
6	Pastisser	Tarragona	Gremi d'artesans pastissers de les comarques de Tarragona	CRISTOBAL	NÚÑEZ RODRÍGUEZ	Reus	si
7	Pastisser	Tarragona	Gremi d'artesans pastissers de les comarques de Tarragona	MARC	MARGALEF VECIANA	Sant Pere i Sant Pau	si
8	Pastisser	Barcelona	Gremi de Pastisseria de Barcelona	JOAN	GALIMANY KESSLER	Barcelona	si
9	Pastisser	Barcelona	Gremi de Pastisseria de Barcelona	JOSEP	CROS ROLDOS	Vilassar de Dalt	si
10	Pastisser	Barcelona	Gremi de Pastisseria de Barcelona	XAVIER	PUIGVERT SOLER	Sant Cebrià de Valalta	si
11	Pastisser	Barcelona	Gremi de Pastisseria de Barcelona	JORDI	GOMEZ VERA	Puigcerdà	si
12	Pastisser	Girona	Associació de pastissers artesans de Girona i província	JORDI	MARGARIT BUSSALLEU	Angles	si
13	Pastisser	Girona	Associació de pastissers artesans de Girona i província	JOAQUIM	TRIAS TOLOSA	Santa Coloma de Farners	si
14	Formatger	Catalunya	Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà	SALVADOR	MAURA RAYÓ	La Seu d'Urgell	si
15	Xurrer	Catalunya	Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya	RAMÓN	BALCELLS MARTÍNEZ	Barcelona	si



NÚM.	OFICI ARTESANIA ALIM.	TERRITORI	ENTITAT QUE PROPOSA EL CANDIDAT	NOM	COGNOMS	POBLACIÓ	Compleix requisits? (si/no)
16	Xurrer	Catalunya	Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya	JOAN	GALLEGO VIRGILI	Blanes	si
17	Fomer	Barcelona	Gremi de Flequers de la província de Barcelona	RAMON	BENET AREGALL	Sabadell	si
18	Fomer	Barcelona	Gremi de Flequers de la província de Barcelona	EMILIO	OJEDA GARCÍA	Sant Joan Despí	si
19	Fomer	Barcelona	Gremi de Flequers de la província de Barcelona	TOMAS	GIRVENT OLIVA	Els Hostalets de Balenyà	si
20	Fomer	Barcelona	Gremi de Flequers de la província de Barcelona	MANEL	PÉREZ CORONAS	Argentona	si
21	Fomer	Lleida	Gremi de Forners de les Terres de Lleida	JOSEP MARIA	PENELLA ESMATGES	Agramunt	0
22	Fomer	Lleida	Gremi de Forners de les Terres de Lleida	JOAQUIM	RIBES BORRÁS	Torrefarrera	0
23	Fomer	Barcelona (ciutat)	Gremi de Flequers de Barcelona	JAUME	FERNANDEZ GIRALT	Barcelona	si
24	Fomer	Barcelona (ciutat)	Gremi de Flequers de Barcelona	LIDIA	ROCAMORA TORÀ	Barcelona	si
25	Fomer	Barcelona (ciutat)	Gremi de Flequers de Barcelona	ANTONI	GIL MIRANDA	Barcelona	si
26	Fomer	Barcelona (ciutat)	Gremi de Flequers de Barcelona	SELLAM	KHANOUN ADAHANE	Barcelona	si
27	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	LLORENÇ	LLAÓ BALIN	Barcelona	si
28	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	PERE	CASAMITJANA PIÑOL	Barcelona	si
29	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	JORDI	JORDÀ PEÑA	Barcelona	si
30	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	JAUME RAMON	LLECHA TERRÉ	Barcelona	si
31	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	FRANCISCO	TORTOSA GARCIA	Barcelona	Si
32	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	MARIO	TORTOSA TREPAT	Barcelona	Si



NÚM.	OFICI ARTESANIA ALIM.	TERRITORI	ENTITAT QUE PROPOSA EL CANDIDAT	NOM	COGNOMS	POBLACIÓ	Compleix requisits? (si/no)
33	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	MARTA	PALAU CASANOVAS	Barcelona	si
34	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	AURELIO	MARIN PASCUAL	Barcelona	si
35	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	ANDREU	SABADELL PONS	Barcelona	si
36	Fomer	Barcelona (ciutat)	Presentada per l'interessat (Gremi de Flequers de Barcelona)	ELENA	VEGA PÉREZ	Barcelona	si



ANNEX 2

Propostes de diplomes de metres artesans 2019 que no han estat acceptades.

NÚM.	OFICI ARTESANIA ALIM.	TERRITORI	ENTITAT QUE PROPOSA EL CANDIDAT	NOM	COGNOMS	POBLACIÓ	Compleix requisits? (si/no)
1	Pastisser	Lleida	Gremi Provincial de Pastisseria de Lleida	XAVIER	SENDRA FERRER	Lleida	NO
2	Pastisser	Girona	Associació de pastissers artesans de Girona i província	XAVIER	PUIGDEMONT OLIVERAS	Amer	NO