



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

Identificació de la sessió

Número de la sessió: 02/2019
Data: 3 de setembre de 2019
Lloc: Serveis centrals (Biblioteca)
Horari: 10.00 -12.30 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
Carne Almirall Alonso	Responsable d'inspecció sectorial. Agència Catalana de Consum. Departament d'Empresa i Ocupació
Enric Canut	Representant de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA)
Oriol Tarrats	Secretari general de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters
Elies Miró Font	President de la Federació Catalana de Pastisseria
Rossend Guitart	Secretari general de la Federació Catalana de Pastisseria
Andreu Llargués Claverol	President de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers
Xavier Villas i Balasch	Cap de l'Àrea d'Artesania del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya. Departament d'Empresa i Ocupació
Yolanda Morcillo Ripoll	Secretària de la Comissió d'Artesania Alimentària. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Excusen la seva presència:

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.
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)

Ordre del dia:

1. Aprovació de l'acta anterior.
2. Valoració de les candidatures rebudes al Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2019
3. Revisió del procediment de valoració de candidatures al Premi al millor jove artesà alimentari innovador (per a les properes convocatòries)
4. Situació actual de la modificació de la regulació de l'Artesania Alimentària de Catalunya.
5. Propostes de nou logotip d'artesania alimentària.
6. Precs i preguntes

Desenvolupament de la reunió

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



Dona la benvinguda al Sr. Xavier Villas i Balasch, cap de l'Àrea d'Artesania del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya, del Departament d'Empresa i Ocupació, que substitueix a l'anterior representant d'aquesta entitat, Sr. Miquel Rodríguez Urraca.

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 candidatures rebudes al Premi al millor Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador/a 2019

2.1 Revisió del compliment de requisits de les sol·licituds

Aquest any s'han rebut 4 **sol·licituds** al premi, totes elles rebudes en termini i pel canal establert (formulari electrònic tramitat en-línia al web de la Generalitat de Catalunya). Són les que consten a la taula 1.

Taula 1. Resum de les sol·licituds al Premi al millor Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador 2019 rebudes

	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4
Expedient	ARP080/19/00001	ARP080/19/00002	ARP080/19/00003	ARP080/19/00004
Nom candidat	AGUSTI PORTA ALSINA	AGUSTI PORTA ALSINA	ANTONI PONS MUÑOZ	JORDI GASQUE BRUSCO
Ofici	Carnisser-cansalader- xarcuter	Carnisser-cansalader- xarcuter	Pastisser	Flequer
Entitat que presenta la candidatura	Embotits i carns Baridà SL	Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters	Gremi de Pastisseria de Barcelona	Gremi de Flequers de la Província de Barcelona
Nom empresa	Embotits i carns Baridà SL	Embotits i Carns Baridà, SL	Antoni Pons Muñoz (Pastisseria Schr)	Forn de Nulles, SL
Data naixement	23/12/1987	23/12/1987	14/06/1991	18/03/1983
Carnet d'artesa alimentari	1092CX	1092CX	0642P	1245F
Codi empresa artesana alimentària	EA0385CX	EA0385CX	EA0386P	EA0380F
Candidatura acceptada?	No	Si	Si	Si

La secretària de la comissió ha revisat les candidatures rebudes per valorar el compliment dels requisits específics per optar al Premi, establerts al punt 2 i al punt 5 de l'Ordre ARP/82/2017, de 4 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores del Premi al/a la millor jove artesà/ana alimentari/ària innovador/a. Els **requisits** són els següents:

- Tenir menys de 40 anys l'any de la convocatòria (enguany, haver nascut a partir del 01/01/1980).
- Tenir el carnet d'artesa/ana alimentari/ària en data anterior a la publicació de la convocatòria.
- Desenvolupar l'activitat en una empresa artesana alimentària reconeguda per l'Administració en data anterior a la publicació de la convocatòria.
- Que la candidatura hagi estat presentada per una entitat de representació de l'activitat artesana alimentària.



- Haver portat a terme actuacions innovadores en el món de l'artesania alimentària que millorin la qualitat dels productes artesans i aportin valor afegit als consumidors, que promoguin el coneixement i el consum d'aquests productes, i que donin prestigi al sector.

De les 4 sol·licituds rebudes, 1 no compleix els requisits. Es tracta de l'expedient ARP080/19/00001, del candidat Agustí Porta Alsina, ja que ha estat presentada directament per l'interessat. Val a dir, però, que es va detectar aquesta irregularitat quan encara estava obert el període de presentació de sol·licituds, i per això la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters va presentar una nova sol·licitud del mateix candidat, l'expedient ARP080/19/00002, que sí compleix els requisits. Així, forma part de les 3 candidatures restants, les quals compleixen totes elles els requisits específics i es valoren segons els criteris establerts a les bases del Premi.

2.2 Valoració tècnica de les sol·licituds

Els criteris de valoració del Premi estan establerts al punt 8 de les bases reguladores del Premi (Ordre ARP/82/2017, de 4 de maig) i són els de la taula següent:

a) Que es tracti d'innovacions amb un potencial d'adaptació elevat per a les empreses artesanes de Catalunya, en què es valorarà, amb un màxim de 40 punts:

- a.1) Creació o adaptació de nous productes, noves especialitats o la recuperació d'especialitats tradicionals.
- a.2) Metodologia pròpia dels processos d'elaboració i/o desenvolupament de nous productes o recuperació de mètodes d'elaboració tradicionals.
- a.3) Utilització en l'elaboració de productes autòctons.
- a.4) Incorporació en l'elaboració de noves matèries primeres.

b) Que millori el prestigi del sector artesanal i signifiqui una millora de la qualitat dels productes artesans, en què es valorarà, amb un màxim de 30 punts:

- b.1) Impacte mediàtic a través de premsa, revistes especialitzades i altres mitjans de comunicació.
- b.2) Difusió dins del sector mateix tant en el seu coneixement com en la seva implantació (cursos a gremis, fitxes divulgatives).
- b.3) Divulgació entre els/les consumidors/es (entitats associatives, centres educatius, etc.).

c) Rellevància de les actuacions en l'àmbit social, en què es valorarà, amb un màxim de 15 punts:

- c.1) Millora i adequació del valor nutricional i dietètic dels productes artesans.
- c.2) Col·laboració amb el turisme gastronòmic de la zona.

d) Altres aspectes de la comercialització, en què es valorarà, amb un màxim de 15 punts:

- d.1) Noves vies de comercialització.
- d.2) Nous formats de comercialització: presentació de productes, envasos, etiquetatge.

Es recorda als membres que per tenir premi o accèssit la valoració ha d'arribar com a mínim als 70 punts.

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 perquè poguessin emetre les seves valoracions de cadascun dels 3 candidats. S'han rebut les valoracions de 9 dels 13 membres amb dret a vot de la comissió.

S'aporten les valoracions dels membres de la comissió que han estat enviades a la secretaria amb antelació a la reunió: Sr. Joan Gòdia, Sra. Dèlia Colomer, Sra. Alba Pascual, Sra. Josefa Herrador, Sra. Empar Àgueda, Sr. Pròsper Puig, Sr. Enric Canut, Sr. Elies Miró, Sr. Andreu Llargués. Es fa constar que la Sra. Alba Pascual i la Sra. Empar Àgueda no estan presents en aquesta reunió però ens han tramès la seva valoració prèviament i que la Sra. Carme Almirall i el Sr. Oriol Tarrats han assistit a la reunió en representació de la Sra. Josefa Herrador i Pròsper Puig, respectivament, els quals ens havien enviat la seva valoració prèviament. El President i el Sr. Xavier Villas i Balasch s'abstenen de votar. Per tant, es recullen en total 9 valoracions.



Les valoracions detallades i el resum de les valoracions es pot consultar als annexos 1 i 2. Les puntuacions globals dels 3 candidats són les següents:

Nom del candidat	Ofici	Municipi	Suma de punts	Puntuació mitjana
Agustí Porta Alsina	Carnisser-cansalader-xarcuter	La Seu d'Urgell	808	89,8
Antoni Pons Muñoz	Pastisser	Mataró	735	81,7
Jordi Gasque Brusco	Flequer	Nulles	680	76,2

La Comissió ha valorat i seleccionat com a **guanyador** del Premi al/a la millor jove artesà/ana alimentari/ària innovador/a corresponent a la convocatòria de l'any 2019, al **Sr. Agustí Porta Alsina**, carnisser-cansalader-xarcuter de La Seu d'Urgell, que ha tingut una **puntuació total de 808 punts** amb una **mitjana de 89,8 punts**.

S'acorda atorgar l'**accèssit del premi** al **Sr. Antoni Pons Muñoz**, pastisser de Mataró, que ha quedat en segon lloc i ha obtingut una **puntuació total de 735 punts**, amb una **mitjana de 81,7 punts**.

En la convocatòria d'aquest any 2019 la dotació pressupostària del Premi es de 3.000 euros per al premiat i 1.000 euros per l'accèssit.

El Sr. Llargués vol destacar l'alta qualitat dels 3 candidats de 2019. Eina important per fer ressorgir el sector entre els joves. A més, des de la Comissió s'anima al candidat Jordi Gasque perquè es presenti novament en properes edicions del premi, completant la seva candidatura, si s'escau.

2.3 Preparatius de la celebració de la Nit de l'Artesania Alimentària 2019

Enguany se celebrarà també la Nit de l'Artesania Alimentària 2019, acte en el qual es lliuraran els diplomes de mestres artesans alimentaris i els guardonats amb el Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador de 2019. L'acte està previst per al proper dimarts 22 d'octubre de 2019. Tindrà lloc a l'Ateneu Barcelonès (c/Canuda, 6, 08002 Barcelona), a la Sala Oriol Bohigas. L'hora està pendent de confirmar, per la tarda-vespre.

Es comenten algunes qüestions sobre l'acte:

Llibret commemoratiu de la Nit de l'Artesania Alimentària 2019.

Es mostra com està quedant el llibret explicatiu del premi jove innovador i diplomes 2019. Ja es disposa de pràcticament de totes les fotos i el text dels artesans guardonats amb diplomes de mestres artesans, de 2019. Cal repassar l'esborrany del llibret, per si es troba alguna errada.

Cal recopilar les dades dels 2 guardonats al Premi al millor Jove Artesà Alimentari Innovador 2019 (premi i accèssit) per al llibret d'Artesania Alimentària 2019. Els gremis corresponents s'adreçaran als guardonats per tal que aportin la documentació necessària: text, 4 fotografies i document de cessió de drets de propietat i d'imatge signat. Per al text i les fotografies, call seguir les pautes del document Pautes per a la informació del contingut de Premiat Jove Artesà". S'acorda aportar aquesta documentació al DARP com a màxim el **16 de setembre de 2019**.

Vídeos. A més dels documents anteriors, els guardonats del Premi han de preparar un **vídeo** de 1-2 minuts de durada màxima, per visualitzar-lo durant l'acte de lliurament del Premi. Es demana que es lliuri com a màxim el **30 de setembre de 2019**.

Assistents. Necessitarem les dades de les persones per al control d'entrada, per això es demanarà, igual que en anys anteriors, un llistat dels assistents previstos: persones guardonades, familiars propers, representants dels gremis. Cada artesà guardonat (cadascun dels 36 mestres artesans i els 2 premiats, podrà venir acompanyat de 3-4 persones aproximadament. L'aforament de la sala és de 240 butaques.



Càtering

Pel que fa al càtering, està previst fer-ho igual que l'any 2018. Agraïrem que els gremis d'artesans aportin els seus productes. El DARP aportarà begudes i el servei (cambrers, material, etc.). Es preveu l'assistència d'unes 200 persones.

3. Revisió del procediment de valoració de candidatures al Premi al millor jove artesà alimentari innovador (per a les properes convocatòries)

Es comenta la possibilitat d'actualitzar els criteris de valoració del premi i/o altres aspectes de les bases reguladores.

- **Mantenir els criteris i resta de bases del premi tal i com estan ara (Ordre ARP/82/2017)**
- **Mantenir els mateixos criteris de valoració que fins ara, però a partir de l'any 2020 simplificar el procediment intern de puntuació.** Per exemple:
 - Puntuar els blocs a), b) c) i d) de manera global, sense diferenciar els punts dels diferents subapartats.
 - Modificar les puntuacions dels subapartats dels blocs, per tal de no induir a errors i superar la puntuació màxima de cada bloc.
- **Treballar una proposta de nous criteris de valoració**, juntament amb altres aspectes del premi que es vulgui actualitzar. Consensuar-ho en una propera reunió i actualitzar les bases del premi per a l'edició 2021.

S'acorda que per a l'any 2020 es mantindran les bases actuals, si bé es flexibilitzarà en la manera de recollir la puntuació de cada candidat perquè sigui més fàcil per al jurat: els membres del jurat que ho desitgin podran donar una puntuació global per als blocs a), b) c) i d) sense detallar els punts de cada subapartat; els que ho prefereixin, podran mantenir el sistema antic i donar una puntuació detallada de cada subapartat, a més de la puntuació global de cada bloc.

A la reunió es comenta que cal fer una **reflexió sobre els reconeixements actuals d'artesania alimentària** i valorar si cal una revisió i una actualització d'aquest sistema. Es recorda que en el sistema actual existeix:

- el **Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador**, l'objectiu del qual és incentivar la participació dels joves en l'artesania alimentària, ja que és un sector en general tradicional i portat a terme en general per persones d'edat elevada, amb llarga experiència. Aquest premi reconeix a la vegada els criteris de joventut i innovació, a més de mèrits en artesania alimentària (manteniment d'especialitats tradicionals, difusió del coneixement, etc.)
- el **diploma de mestre artesà/ana alimentari/ària**, que reconeix la llarga trajectòria i els mèrits professionals en artesania alimentària.

A més, existeix el **Premi PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària)**, que té diverses categories, entre elles la del Premi al/a la jove emprenedor/a innovador/a, en el qual es reconeix la implementació d'innovacions en l'empresa agrària o en l'agroindústria i les característiques pròpies d'un/de una emprenedor/a innovador/a, i el qual ha estat concedit en diverses ocasions a emprenedors del sector de l'artesania alimentària.

La Direcció General es compromet a estudiar les propostes que es rebin del sector d'artesania alimentària per actualitzar el sistema de reconeixements de l'artesania alimentària. Caldria valorar si es manté un premi únic similar a l'actual, o si es fa un plantejament nou d'un premi d'artesania alimentària amb diferents categories, per poder premiar diferents aspectes per separat. La majoria dels membres de la comissió manifesten el seu interès en mantenir els criteris de joventut i innovació en el premi.



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 engloba 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 ha estat treballant. En la reunió de la Comissió d'Artesania Alimentària de 25 de març de 2019 es va presentar l'estat del text d'aquest decret, en la versió disponible en aquella data. Des de llavors, el DARP ha continuat treballant en el text i ha considerat oportú introduir algunes modificacions.

En aquesta reunió, es posa a disposició dels membres de la Comissió la darrera versió del decret, s'expliquen els principals canvis realitzats des de març 2019, i es comunica que el proper divendres 20 de setembre, a les 10.00j. hi haurà una nova reunió del grup de treball del decret per explicar la nova situació del text i consensuar la versió final que iniciarà el tràmit per a la seva aprovació.

En aquesta reunió es comenta ella modificació principal que s'ha portat a terme en el decret des de març 2019. El canvi més gran del nou model de regulació d'artesania alimentària respecte de la normativa existent actualment és que vol establir una regulació en dos nivells:

Així, s'estableixen dos nivells de definició d'aquest concepte: un marc conceptual bàsic per establir què és l'artesania alimentària i quines activitats es consideren artesanes alimentàries, i un nivell d'acreditació voluntària d'artesania alimentària per a aquelles empreses 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.

Aquest plantejament es manté igual. La diferència és que en el nou decret, l'artesania alimentària s'enfoca com un segell de qualitat d'empresa i no com una norma de qualitat de producte alimentari. El motiu és que s'ha vist que per mantenir-ho com a norma de qualitat de producte alimentari, en el text existent hi havia 2 problemes que el feien incompatible amb la normativa de la UE. Els problemes eren els següents:

- i. Àmbit territorial del distintiu d'Artesania Alimentària.
Els segells de qualitat de productes agroalimentaris establerts per autoritats públiques han d'estar oberts a operadors de tota la UE, en compliment de la interpretació actual del principi de lliure circulació de mercaderies.
- ii. Característiques tècniques dels productes artesans alimentaris.
Els règims de qualitat de productes alimentaris han d'especificar clarament les característiques del producte que li confereixen una qualitat superior a productes similars que satisfan les obligacions fixades per les normes de la Unió Europea. Una etiqueta de qualitat en productes o aliments que no compleixin requisits superiors pot induir a error al consumidor, ja que pot suggerir una qualitat superior en aquests productes quan en realitat són de la mateixa qualitat.

Això s'ha intentant establir el decret com una norma de qualitat d'empresa, i deixant que els requisits tècnics dels productes alimentaris s'abordin des d'altres iniciatives reglamentàries (per ex. des de normes tècniques de qualitat de productes, com s'ha fet amb el sector del pa i la cervesa).

A la pràctica implica pocs canvis en l'orientació del nou text. Fonamentalment:

- La norma ja no preveu el desplegament dels oficis d'artesania alimentària. No només es deroguen els que existien fins ara, si no que ja no s'obre la possibilitat de fer-ne aquest tipus de desplegament.
- Tots els oficis del repertori d'artesania alimentària (ja no cal que estiguin desplegats o no) tindran la mateixa consideració, i per tant podran optar a tots els reconeixements d'artesania alimentària (designació d'empresa artesana, carnet d'artesà alimentari, diploma de mestre artesà, premi, etc.).

- L'acreditació, i per tant el distintiu d'artesania alimentària, estarà adreçat a empreses, sense arribar a nivell de producte.
- Per obtenir l'acreditació voluntària d'empresa artesana cal complir, a més de la definició d'artesania alimentària, altres requisits. S'ha ampliat aquests llistat de requisits, incloent diversos requisits per garantir que es compleix la normativa de prevenció ambiental (disposar dels permisos que s'escaigui), la normativa de qualitat agroalimentària (no haver estat sancionat en els darrers 3 anys), i no tenir deutes amb l'administració (estar al corrent de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social i les seves obligacions de reintegrament de subvencions, si s'escau, així com no tenir cap mena de deute amb la Generalitat de Catalunya).
- No s'ha pogut incloure una manera àgil d'actualitzar els requisits per ser empresa artesana, com es va comentar a la darrera reunió de la Comissió. Des del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària ho vam proposar, però la nostra assessoria jurídica va dir que no era possible.

També es vol actualitzar el repertori d'oficis d'artesania alimentària.

El directori d'oficis d'artesania alimentària es debatrà en la propera reunió del grup de treball del decret d'artesania alimentària. Els oficis les entitats de representació dels quals estan presents en aquesta reunió de la Comissió d'Artesania Alimentària es mantenen tal qual. Únicament es comenta la possibilitat d'actualitzar el nom d'alguns oficis:

- "Elaboració de derivats lactis i formatges " es canviarà per "Elaboració de productes lactis inclosos formatges".
- "Cansaladeria i xarcuteria" es canviarà per "Carnisseria-xarcuteria i cansaladeria"

5. Propostes de nou logotip d'artesania alimentària

Es presenten les 3 propostes de nova imatge del Distintiu d'Artesania Alimentària que ens ha creat una empresa externa.





Es decideix demanar al l'empresa dissenyadora una nova proposta que combini la segona versió però amb una "a" minúscula, i opcions amb un disseny quadrat a més del circular.

6. Precs i preguntes

Actualització base de dades d'artesania alimentària

El DARP vol actualitzar la base de dades d'artesania alimentària. Us passarem Excel amb llistat de persones amb carnet d'artesà alimentari i el llistat d'empreses artesanies alimentàries. Indicar-nos quines estan actives i quines estan de baixa.

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.
- Selecció del guanyador i de l'accessit del Premi al/la Millor Jove Artesà/ana Alimentari/ària Innovador/a 2019 i proposta a l'Honorable Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
Guanyador: Agustí Porta Alsina, carnisser-cansalader-xarcuter
Accessit: Antoni Pons Muñoz, pastisser
- Mantenir les bases actuals del Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador per a la convocatòria de l'any 2020. Mantenir els criteris de valoració actuals, tot permetent una valoració conjunta del bloc de cada criteri.
- Demanar noves versions del nou logotip d'artesania alimentària.

Temes pendents

- Resolució de l'Honorable Consellera del premiat i de l'accessit de la convocatòria 2019 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 2019
- Tramitar el nou decret de regulació de l'artesania alimentària a Catalunya
- Definir el nou logotip d'artesania alimentària.
- Valorar una possible actualització del sistema de reconeixements 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. VALORACIÓ DETALLADA DE LES CANDIDATURES ACCEPTADES AL PREMI AL MILLOR JOVE ARTESÀ ALIMENTARI INNOVADOR 2019

CANDIDAT: AGUSTÍ PORTA ALSINA		Valoració de cada membre de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana													Puntuació SUMA	Puntuació PROMIG
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
a) Innovacions amb un potencial d'adaptació elevat per a les empreses artesanes de Catalunya																
a.1)	Creació o adaptació de nous productes, noves especialitats o de la recuperació d'especialitats tradicionals		18	18	10	15	8	15	10	8	9				111	12,33
a.2)	Metodologia pròpia dels processos d'elaboració i/o desenvolupament de nous productes o recuperació de mètodes d'elaboració tradicionals		5	0	7	5	10	10	10	8	9				94	7,1
a.3)	Utilització en l'elaboració de productes autòctons		8	10	10	15	10	15	10	10	9				97	10,8
a.4)	Incorporació en l'elaboració de noves matèries primeres		9	10	5	0	10	0	10	5	9				58	6,4
Punts total (màxim 40 punts)		0	40	38	32	35	38	40	40	31	36	0	0	0	330	36,7
b) Que millori el prestigi del sector artesanal i signifiqui una millora de la qualitat dels productes artesans																
b.1)	Impacte mediàtic a través de premsa, revistes especialitzades i altres mitjans de comunicació		11	10	8	5	10	5	10	7	8				74	8,2
b.2)	Difusió dins del propi sector tant en el seu coneixement com en la seva implantació (cursos a gremis, fitxes divulgatives)		11	10	9	10	8	0	5	3	8				64	7,1
b.3)	Divulgació entre els consumidors (associació de consumidors, centres educatius)		8	9	10	15	10	10	5	3	8				78	8,7
Punts total (màxim 30 punts)		0	30	29	27	30	28	15	20	13	24	0	0	0	216	24,0
c) Rellevància de les actuacions a nivell social																
c.1)	Millora i adequació del valor nutricional i dietètic dels productes artesans		5	5	5	5	10	5	5	7	6				53	5,9
c.2)	Col·laboració amb el turisme gastronòmic de la zona		8	10	10	10	5	10	10	8	6				77	8,6
Punts total (màxim 15 punts)		0	13	15	15	15	15	15	15	15	12	0	0	0	130	14,4
d) Obertura de noves vies de comercialització																
d.1)	Noves vies de comercialització		8	10	9	10	10	8	10	8	8				81	9,0
d.2)	Nous formats de comercialització: presentació productes, envasos, etiquetatge...		5	5	6	5	5	7	5	7	6				51	5,7
Punts total (màxim 15 punts)		0	13	15	15	15	15	15	15	15	14	0	0	0	132	14,7
TOTAL VALORACIÓ (Màxim 100 punts)		0	96	97	89	95	96	85	90	74	86	0	0	0	808	89,8



ANTONI PONS MUÑOZ		Valoració de cada membre de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana													Puntuació SUMA	Puntuació PROMIG
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
a.1)	Creació o adaptació de nous productes, noves especialitats o de la recuperació d'especialitats tradicionals		19	20	10	10	10	20	5	15	10				119	13,2
a.2)	Metodologia pròpia dels processos d'elaboració i/o desenvolupament de nous productes o recuperació de mètodes d'elaboració tradicionals		5	4	10	5	10	10	5	10	10				69	7,7
a.3)	Utilització en l'elaboració de productes autòctons		8	8	10	5	8	10	10	5	10				74	8,2
a.4)	Incorporació en l'elaboració de noves matèries primeres		8	8	10	0	8	0	0	5	10				49	5,4
Punts total (màxim 40 punts)		0	40	40	40	20	36	40	20	35	40	0	0	0	311	34,6
b) Que millori el prestigi del sector artesanal i signifiqui una millora de la qualitat dels productes artesans																
b.1)	Impacte mediàtic a través de premsa, revistes especialitzades i altres mitjans de comunicació		10	10	10	5	10	5	5	8	9				72	8,0
b.2)	Difusió dins del propi sector tant en el seu coneixement com en la seva implantació (cursos a gremis, fitxes divulgatives)		10	10	10	10	10	10	3	10	10				83	9,2
b.3)	Divulgació entre els consumidors (associació de consumidors, centres educatius)		8	10	10	5	8	5	3	10	9				68	7,6
Punts total (màxim 30 punts)		0	28	30	30	20	28	20	11	28	28	0	0	0	223	24,8
c) Rellevància de les actuacions a nivell social																
c.1)	Millora i adequació del valor nutricional i dietètic dels productes artesans		7	8	10	10	7	5	5	10	8				70	7,8
c.2)	Col·laboració amb el turisme gastronòmic de la zona		2	1	5	5	5	5	3	5	7				38	4,2
Punts total (màxim 15 punts)		0	9	9	15	15	12	10	8	15	15	0	0	0	108	12,0
d) Obertura de noves vies de comercialització																
d.1)	Noves vies de comercialització		5	5	10	0	5	0	0	6	7				38	4,2
d.2)	Nous formats de comercialització: presentació productes, envasos, etiquetatge...		5	5	5	5	8	5	5	9	8				55	6,1
Punts total (màxim 15 punts)		0	10	10	15	5	13	5	5	15	15	0	0	0	78	9,3
TOTAL VALORACIÓ (Màxim 100 punts)		0	87	89	100	60	89	75	44	93	98	0	0	0	735	81,7



JORDI GASQUE BRUSCO		Valoració de cada membre de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana												Puntuació SUMA	Puntuació PROMIG	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			13
a) Innovacions amb un potencial d'adaptació elevat per a les empreses artesanes de Catalunya																
a.1)	Creació o adaptació de nous productes, noves especialitats o de la recuperació d'especialitats tradicionals		10	10	15	20	10	10	10	8	10				103	11,4
a.2)	Metodologia pròpia dels processos d'elaboració i/o desenvolupament de nous productes o recuperació de mètodes d'elaboració tradicionals		4	5	15	10	10	10	10	7	10				81	9,0
a.3)	Utilització en l'elaboració de productes autòctons		9	10	10	10	10	10	10	10	10				89	9,9
a.4)	Incorporació en l'elaboració de noves matèries primeres		5	3	0	0	8	0	5	5	10				36	4,0
Punts total (màxim 40 punts)		0	28	28	40	40	38	30	35	30	40	0	0	0	309	34,3
b.1)	Impacte mediàtic a través de premsa, revistes especialitzades i altres mitjans de comunicació		10	10	10	5	10	10	5	5	8				73	8,1
b.2)	Difusió dins del propi sector tant en el seu coneixement com en la seva implantació (cursos a gremis, fitxes divulgatives)		1	0	5	5	8	1	0	5	8				33	3,7
b.3)	Divulgació entre els consumidors (associació de consumidors, centres educatius)		11	10	5		5	5	0	4	8				48	6,0
Punts total (màxim 30 punts)		0	22	20	20	10	23	16	5	14	24	0	0	0	154	17,8
c.1)	Millora i adequació del valor nutricional i dietètic dels productes artesans		0	0	5	5	6	5	5	5	8				39	4,3
c.2)	Col·laboració amb el turisme gastronòmic de la zona		8	10	10	10	7	10	5	7	7				74	8,2
Punts total (màxim 15 punts)		0	8	10	15	15	13	15	10	12	15	0	0	0	113	12
d) Obertura de noves vies de comercialització																
d.1)	Noves vies de comercialització		8	8	10	10	5	6	0	7	7				61	6,8
d.2)	Nous formats de comercialització: presentació productes, envasos, etiquetatge...		6	5	5	0	4	8	5	3	7				43	4,8
Punts total (màxim 15 punts)		0	14	13	15	10	9	14	5	10	14	0	0	0	104	11,6
TOTAL VALORACIÓ (Màxim 100 punts)		0	72	71	90	75	83	75	55	86	93	0	0	0	680	76,2



ANNEX 2

Valoració resum dels 3 candidats al Premi al Jove Artesà Alimentari Innovador 2019

Candidat		Valoració dels membres de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana													SUMA PUNTS	MITJA-NA PUNTS
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Agustí Porta Alsina	Carnisser-cansalader-xarcuter		96	97	89	95	96	85	90	74	86	0	0	0	808	89,8
Antoni Pons Muóz	Pastisser		87	89	100	60	89	75	44	93	98	0	0	0	735	81,7
Jordi Gasque Brusco	Flequer		72	71	90	75	83	75	55	86	93	0	0	0	680	76,2

Llegenda. Membres de la Comissió d'Artesania Alimentària que valoren les candidatures al Premi al millor jove artesà alimentari innovador 2019

Número	Nom	càrrec	Entitat	Presenta valoració?
1	Sr. Carmel Mòdol i Bresolí	Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació	No
2	Sr. Joan Gòdia Tresàncez	Subdirector general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació	Si
3	Sra. Dèlia Colomer Bosch	Cap del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària	Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació	Si
4	Sra. Josefa Herrador Ruiz	Cap de Secció d'Inspecció de Productes, del Servei d'Inspecció i Control de Mercat.	Agència Catalana del Consum. Departament i Empresa i Coneixement	Si
5	Sra. Alba Pascual Cardona	Cap del Servei de Registres i Censos, de la Subdirecció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut	Departament de Salut	Si
6	Sra. Empar Agueda Solanes	Assessora Tècnica Docent del Servei d'Organització del Currículum de la Formació Professional i dels Ensenyaments Esportius.	Direcció General de Formació Professional Inicial i Ensenyaments de Règim Especial. Departament d'Ensenyament	Si
7	Sr. Enric Canut i Bartra	Membre de la Junta	Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatgers Artesans (ACREFA)	Si
8	Sr. Pròsper Puig	President	Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-xarcuters	Si
9	Elies Miró Font	President	Federació Catalana de Pastisseria	Si
10	Andreu Llargués	President	Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers	Si
11	Sr Domènech Morera Parés	Representant	Consell General de Cambres de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya	No
12	Sr. Joan Panadès Imbernón	Representant	Organització de Consumidors i Usuaris de Catalunya (OCUC)	No
13	Sr. Xavier Villas Balasch	Cap de l'Àrea d'Artesania	Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya	No