

# POLÍTICAS PÚBLICAS Y AGROECOLOGÍA EN LA COMUNIDAD DE MADRID

INFORME 2 | TRANSFORMACIÓN  
Y ARTESANÍA ALIMENTARIA.  
BARRERAS Y PROPUESTAS PARA  
SU DESARROLLO





## Autoría



Iniciativas Socioambientales Germinando S. Coop. Madrid.  
www.germinando.es

## Fotografías en portada

Huerta El Chorrillo - Paracuellos de Jarama  
Finca Monjarama - San Sebastián de los Reyes  
Huerta E cosecha - Parque Agrario Soto del Grillo, Rivas Vaciamadrid



[agroecologicam.org](http://agroecologicam.org)

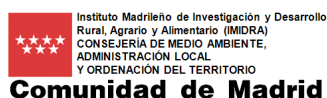
Marzo de 2020

Esta publicación forma parte del "Proyecto "Reconocimiento de la agroecología como modelo de agricultura y ganadería de proximidad y estrategia para el diseño de sistemas agroalimentarios locales" del Grupo Operativo "AgroecologiCAM" cofinanciado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) – Europa invierte en zonas rurales, el MAPAMA, y la Comunidad de Madrid a través del IMIDRA, en el marco del PDR-CM 2014-2020.

## Entidades socias Grupo Operativo AgroecologiCAM



## Financiación



**PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020**  
**Medida 16. Cooperación – Cofinanciado por FEADER (80%), AGE (6%) y CM (14%)**

## ÍNDICE

1. ANTECEDENTES _____	3
2. TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA, PRODUCCIÓN ARTESANAL Y PEQUEÑAS PRODUCCIONES. INGREDIENTES PARA CREAR SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES. _____	5
3. ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA: LA ARTESANÍA ALIMENTARIA _____	7
4. NORMATIVA HIGIÉNICO - SANITARIA _____	14
4.1. Normativa Comunitaria en Seguridad Agroalimentaria. _____	16
4.2. Normativa estatal en Seguridad Agroalimentaria. _____	19
4.3. Normativa Autonómica en Seguridad Alimentaria en la Comunidad de Madrid _____	22
4.4. Flexibilización del Paquete Higiénico-Sanitario a nivel autonómico _____	24
5. CASOS DE ESTUDIO: ALTERNATIVAS EXISTENTES PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD DE LAS PRODUCCIONES PEQUEÑAS Y ARTESANALES _____	28
5.1. Elika Fundazioa _____	28
5.2. Viveros de Empresas Agroalimentarias. Asociación ADECUARA _____	31
5.3. Red de Queserías de Campo y Artesanas _____	34
5.4. Obrador Colectivo Municipal. Ayuntamiento de Tagamanent _____	37
5.5. Finca El Soler. Matadero en la explotación _____	40
5.6. Gastrolab. MARES Alimentación _____	43
6. DIFICULTADES Y PROPUESTAS PARA UNA TRANSFORMACIÓN AGROECOLÓGICA EN LA COMUNIDAD DE MADRID _____	45
6.1. Normativa, guías de referencia y aplicación _____	46
6.2. Formación _____	48
6.3. Asociacionismo-organización del sector productivo y Dinamización agraria local _____	52
6.4. Instalaciones de transformación _____	55
6.5. Urbanismo y ordenación del territorio _____	58
6.6. Comercialización _____	60
6.7. Información y sensibilización _____	63
6.8. Recursos económicos _____	65
6.9. Síntesis: problemáticas y propuestas para una transformación alimentaria agroecológica _____	66
7. CONCLUSIONES _____	68
8. BIBLIOGRAFÍA _____	70
ANEXO N° 1. JORNADA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA Y AGROECOLOGÍA. RESULTADOS MESAS DE TRABAJO. _____	72

## 1. ANTECEDENTES

El presente documento recoge el trabajo realizado en el ámbito de la **Transformación Alimentaria y Producción Artesanal**, enmarcado dentro del proyecto **Profundización en el desarrollo y negociación de políticas públicas e incentivos que fomenten prácticas agroecológicas**. PDR18-AGROECOLOGICAM – Año 2019.

El Grupo Operativo AgroecologicAM<sup>1</sup>, que comenzó en octubre de 2018, tiene el objetivo general de **ampliar el conocimiento científico acerca de la agroecología como disciplina y como práctica que contribuye a la sostenibilidad de la actividad agraria; evaluando en último término su actual incidencia y futura viabilidad como estrategia de desarrollo rural integrado en la Comunidad de Madrid**.

Para alcanzar dicho objetivo se han desarrollado las siguientes líneas de trabajo: Conocimiento, Comunicación y Normativa e Incidencia Política, estando la última de ellas vinculada con dos de los objetivos específicos del proyecto, que son:

**OP 02.** Profundizar en el estado actual del reconocimiento de la agroecología en la Comunidad de Madrid (con especial atención a la relación con la agricultura ecológica certificada) y su posible desarrollo mediante políticas de desarrollo rural.

**OP 04.** Profundizar en desarrollo y negociación de políticas e incentivos en CAM que fomenten las prácticas agroecológicas

Para el desarrollo de la línea de **Normativa e Incidencia política** se están llevando a cabo las siguientes acciones:

- Revisión de marcos normativos internacionales
- Marcos normativos e incentivos autonómicos
- Incidencia política de iniciativas ya existentes
- Explorar y negociar fórmulas de incidencia en nueva PAC

El presente informe se encuadra dentro del estudio de marcos normativos internacionales, nacionales y autonómicas vinculados a la transformación alimentaria a través de una metodología mixta que comprende estudio documental, entrevistas semiestructuradas a experiencias y entidades de referencia en dicho ámbito y el desarrollo de mesas de trabajo participativas con agentes relevantes del sector.

El trabajo realizado durante la primera mitad del proyecto<sup>2</sup> –hasta julio de 2019– puso el foco en aquellos ámbitos de estudio y aspectos clave vinculados con la agroecología y la normativa y políticas públicas a la hora de incidir en el desarrollo y la viabilidad de la agroecología como

---

<sup>1</sup> [agroecologicam.org](http://agroecologicam.org)

<sup>2</sup> Éste se basó en estudio bibliográfico y documental, entrevistas a personas expertas en políticas públicas y agroecología - Emma Siliprandi, Fernando Fernández Such, Tomás García Azcárate, Concha Salguero Herrera y Mar Cabanes Morote- y el desarrollo de una Jornada de Trabajo participativa - Pensando el PDR de la Comunidad de Madrid desde una perspectiva agroecológica – y la participación en el foro La Agroecología en la Comunidad de Madrid. Tres miradas para un salto de escala.

estrategia de desarrollo rural sostenible; siendo uno de ellos la **Transformación Alimentaria**. Este ámbito de vinculó con problemáticas específicas del sector productivo como son:

- La normativa higiénico – sanitaria, su falta de adaptación a producciones pequeñas y las dificultades con la administración en la interpretación de la misma.
- La falta de diferenciación de los procesos de transformación alimentaria (artesanales).
- Las dificultades –económicas, profesionales y administrativas- para cumplir con los requisitos exigidos para las instalaciones de transformación alimentaria.
- La necesidad de instalaciones colectivas y públicas adaptadas a pequeñas producciones (mataderos, salas de despiece, obradores, etc.), agravándose en el caso de producciones certificadas según el reglamento de producción ecológica que quieren diferenciar su producto.

Dichos aspectos que enlazan transformación alimentaria, producción artesanal y normativa higiénico-sanitaria son abordados en el presente documento con el fin analizar las dificultades y realizar propuestas que avancen hacia el desarrollo y viabilidad de los proyectos agroecológicos<sup>3</sup> de transformación alimentaria en la Comunidad de Madrid.

---

<sup>3</sup> Ponemos el foco sector agroecológico con una perspectiva amplia e inclusiva, alejándonos de posiciones que buscan la confrontación entre diferentes denominaciones y modalidades de producción (artesana, ecológica certificada, agroecológica, ecológica sin certificar, biodinámica, etc.), sin obviar la complejidad y necesidad de la cuestión, así como de puntos de encuentro y diferencias. Comprendemos la Agroecología como un enfoque al desarrollo agrícola más sensible a las complejidades de las producciones locales, que amplía los objetivos y criterios agronómicos para abarcar la sostenibilidad, la Soberanía Alimentaria, la conservación de los recursos y la equidad. A la hora de “aterizar” dicha visión en las prácticas agroecológicas del sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid tomamos de referencia el estudio La producción agroecológica en la Comunidad de Madrid (Jiménez , 2019), que realiza un diagnóstico de las prácticas de producción y transformación de proyectos con diferentes modalidades y denominaciones de producción que se englobarían dentro del enfoque de la agroecología.

## 2. TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA, PRODUCCIÓN ARTESANAL Y PEQUEÑAS PRODUCCIONES. INGREDIENTES PARA CREAR SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALES.

La transformación alimentaria es un elemento clave en la producción agroalimentaria agroecológica - con criterios ecológicos o de sostenibilidad ambiental, materias primas de calidad diferenciada, modos de producción artesanos y de pequeño tamaño -. Este tipo de producciones formaría parte los denominados Sistemas Alimentarios Locales.

Este concepto – Sistema Alimentario Local, SAL – se genera en oposición al sistema alimentario hegemónico: globalizado, industrial y que se caracteriza por un triple distanciamiento: físico, social e identitario (Morán Alonso, 2015). Existen varias definiciones para el concepto de Sistema Alimentario Local, una de las que contempla sus diferentes dimensiones es la que lo define como aquel “enraizado en lugares particulares, [que] tiene por objetivo ser viable económicamente para agricultores y consumidores, utilizar prácticas ecológicas y saludables, y mejorar la equidad social y la democracia para todos los miembros de la comunidad” (Feenstra, 1997).

De acuerdo con el comité de la Unión Europea, *los sistemas de alimentos locales pueden asegurar unos ingresos justos a los agricultores y restablecer el equilibrio de poderes en la cadena alimentaria<sup>4</sup> y producen beneficios medioambientales gracias a unos sistemas de producción más sostenible.*

Así, los sistemas alimentarios locales contemplan aspectos cómo (Justicia Alimentaria Global, 2013):

- Quién produce los alimentos (agente productivo)
- Cómo se producen (sistema productivo)
- Qué sistema de comercialización existe (canales de comercialización)
- Qué relación existe con la colectividad o el territorio (relación sistema alimentario local)

El presente estudio, que analiza la transformación alimentaria, está vinculado con los dos primeros aspectos: producciones de pequeña entidad y con modos de producción diferenciados, aunque, como se indica posteriormente, se tratan de aspectos que guardan relación con la forma de comercialización y sus vínculos con el lugar concreto en el que el que establece. Son las diferentes dimensiones que componen el sistema.

La transformación alimentaria es un ámbito de especial relevancia desde una perspectiva agroecológica y, más aún, si entendemos ésta como una vía para el desarrollo sostenible de las zonas rurales. Ello se debe a que la transformación alimentaria:

- permite solventar algunos aspectos que se derivan de las características intrínsecas de la producción agroecológica, como son la estacionalidad, la proximidad en la comercialización o la diversidad de los proyectos. Así, permite el aprovechamiento de

---

<sup>4</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010AR0341&from=ES>

los excedentes en momentos de mayor producción o de desacople entre producción y consumo;

- la posibilidad de acceder a canales de comercialización cortos y de venta directa, al contar se cuenta con instalaciones que cumplen los requisitos higiénico-sanitarios necesarios,
- su importancia para la viabilidad económica de este tipo de explotaciones dado que permite retener un mayor valor añadido del producto, ya sea por el mayor grado de transformación del mismo o por la posibilidad de comercialización directa o en canales diferenciados y/o de proximidad.

Así mismo, la transformación alimentaria artesanal es un aspecto clave para abordar la desigualdad de género en el sector agroalimentario, dado que ha sido un trabajo históricamente realizado por mujeres y que continúa empleando, en la Comunidad de Madrid, a más mujeres que otros sectores de la producción agroalimentaria.

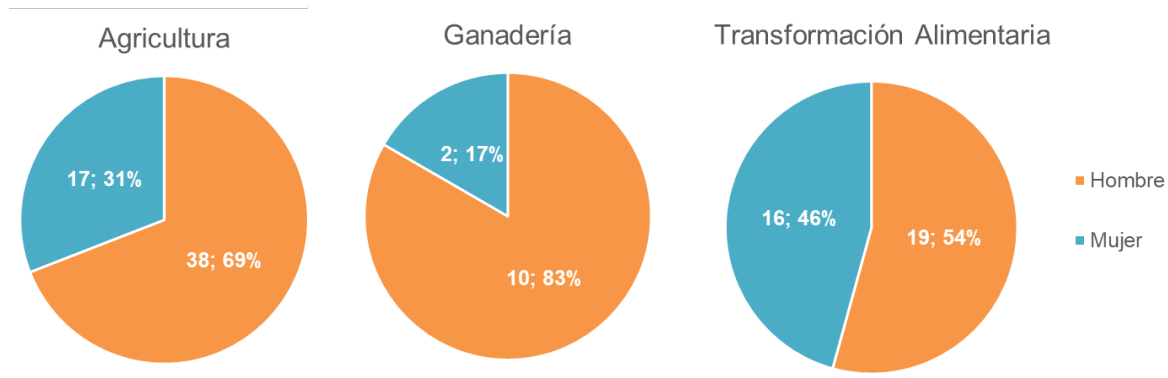


Figura 1. Mujeres y hombres en el desarrollo de proyectos de producción agroalimentaria agroecológica en la Comunidad de Madrid. Fuente: elaboración propia con datos de (Jiménez , 2019).

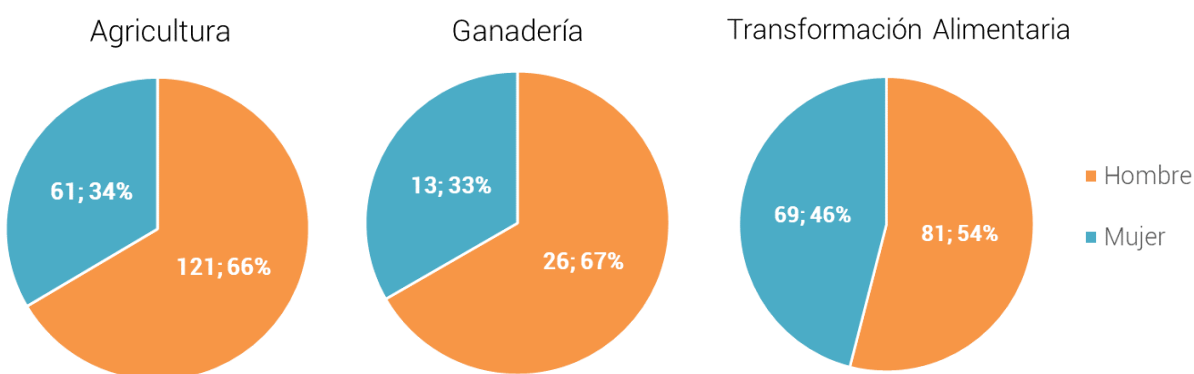


Figura 2. Mujeres y hombres que trabajan en proyectos de producción agroalimentaria agroecológica en la Comunidad de Madrid. Fuente: elaboración propia con datos de (Jiménez , 2019).

### 3. ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA: LA ARTESANÍA ALIMENTARIA

Los alimentos de Calidad de Diferenciada son aquellos productos a los que la normativa de la Unión Europea les exige requisitos de mayor calidad que el requerido para el resto. La política europea de calidad reconoce y protege las denominaciones de determinados productos específicos vinculados a un territorio o método de producción a través de sus esquemas de calidad y, para su reconocimiento e identificación, se han regulado logotipos o sellos que permiten diferenciar dichos productos. Los esquemas de calidad diferenciada de la Unión Europea comprenden<sup>5</sup>:

- Denominación de Origen Protegida (DOP)
- Indicación Geográfica Protegida (IGP)
- Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
- Productos de Montaña
- Productos de regiones ultraperiféricas
- Producción Ecológica (se considera aparte de los esquemas de calidad)

Además de las anteriores, existen otras figuras de calidad diferenciada no reguladas en los anteriores esquemas como son:

- La artesanía alimentaria (Real Decreto 1520/1982, de 18 de junio (rectificado), sobre ordenación y regulación de la artesanía<sup>6</sup>).
- La producción integrada (Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas<sup>7</sup>).
- Las marcas de calidad alimentaria (Ley 17/2001, de 7 de diciembre, de Marcas<sup>8</sup>).

De las figuras anteriores, la **artesanía alimentaria** es la actividad de elaboración, manipulación y transformación de alimentos que, cumpliendo los requisitos que establece la normativa general correspondiente, están sujetos a unas condiciones durante todo su proceso productivo que garantizan al consumo un producto final individualizado y con características diferenciales, obtenido gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal de la persona artesana (Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas, 2008).

Aunque la artesanía alimentaria comenzó a regularse en el RD 1520/1982 a nivel estatal son las comunidades autónomas las que actualmente tienen las competencias en el desarrollo de

<sup>5</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_es](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_es)

<sup>6</sup> <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1982-18283>

<sup>7</sup> <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2002-23340>

<sup>8</sup> <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2001-23093>



los sistemas de control de la artesanía alimentaria<sup>9</sup>. Dicha distribución competencial hace que la regulación y la visibilización de la artesanía alimentaria varíe de unas comunidades, con notables diferencias en cuanto a los esfuerzos de promoción y desarrollo de la misma.





La normativa de artesanía alimentaria contempla, con carácter genérico, los siguientes aspectos:


- La producción definida como Artesana debe constituir una actividad de agricultores/as o artesanos/as (con sus condicionantes legales y obligaciones derivadas).
- La participación en las diferentes fases de elaboración del producto.
- El desarrollo de determinadas técnicas y prácticas de producción y transformación para el desarrollo de su actividad.
- La producción de las materias primas o la proximidad de las mismas, en producciones de similar calidad diferenciada.
- Limitación de los volúmenes transformados.
- Equilibrio entre trabajo autónomo y asalariado.
- La existencia o el fomento de relación el consumo final.
- La vinculación de la actividad y del producto a un territorio.

A continuación, se muestran las leyes y decretos de artesanía alimentaria existentes en las comunidades autónomas que la han regulado en el estado español, mostrando sus aspectos más relevantes.

---

<sup>9</sup> A pesar de ello, es de remarcar la nula visibilización de la artesanía alimentaria de aquellas comunidades que han establecido sus sistemas de calidad por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; ni en la sección de calidad agroalimentaria del área de alimentación de la web del ministerio, ni en la web [alimentación.es](http://alimentación.es).

CCAA	REGULACIÓN	REQUISITOS	N.º EMPLEADAS Y VOL. NEGOCIO / PRODUCCIÓN	PROCESO Y PROCEDENCIA MAT. PRIMAS	ADITIVOS	MARCA	COMENTARIOS
Castilla y León	<p><a href="#">Decreto 53/2007 por el que se regula la Artesanía Alimentaria en Castilla y León</a></p> <p><a href="#">Orden AYG/654/2008 que desarrolla el Decreto de Artesanía Alimentaria en Castilla y León</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León</li> <li>· Registro de Industrias Agrarias -RIA- o Registro de establecimientos y/o actividades catalogables (mano de obra familiar y no corresponda la inscripción en el RIA).</li> <li>· Certificado de empresa artesana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· N.º trabajadoras &lt; 10 personas</li> <li>· Volumen de negocio o balance anual &lt; 2 millones de euros</li> <li>ó</li> <li>· Artesanos/as &gt; 50% de las personas trabajadoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaboración de un producto individualizado</li> <li>· En los productos artesanos caseros: la procedencia será de la propia explotación o productos recolectados del entorno natural de la CCAA y cuya producción y transformación sea en la propia comarca o limítrofes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· No se pueden usar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- potenciadores de sabor, colorantes o saborizantes artificiales si existe un producto natural ni grasas trans o procedentes de la palma o el coco</li> <li>- en hortofrutícolas, medios materiales y agroquímicos que no estén autorizados en producción integrada</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesano</li> <li>· Artesano casero</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Incluyen "siendo respetuosas con el medio ambiente" en la definición de artesanía alimentaria.</li> <li>· Sólo actividades permanentes (incl. periódicas/ de temporada).</li> </ul>
Andalucía	<p><a href="#">Ley 15/2005 de Artesanía de Andalucía</a></p> <p><a href="#">Decreto 352/2011 por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Inscripción en subsección de empresas y producciones artesanales de alimentos de Andalucía (Reg. Ind. Agroalimentarias de Andalucía)</li> <li>· Distintivo de artesanía alimentaria</li> <li>· &gt; 3 años de experiencia de el/la artesano/a que dirija el proceso artesanal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· N.º trabajadoras &lt; 10 personas</li> <li>· Volumen de negocio o balance anual &lt; 2 millones de euros</li> <li>· Podrá ser la sección de una cooperativa agraria que cumpla con los condicionantes anteriores</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaboración de un producto individualizado</li> <li>· Proceso parcialmente mecanizado</li> <li>· En los productos artesanos/as de granja: las materias primas tienen que proceder de la propia explotación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cada sector está regulado por una orden que indica que aditivos se pueden usar en el sector / producto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Usar la mención "directamente del productor al consumidor" cuando se trate de venta directa</li> <li>· Artesano</li> <li>· Artesano de granja</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sólo actividades permanentes (incl. periódicas/ de temporada).</li> <li>· Incluyen "siendo respetuosas con el medio ambiente" en la definición de artesanía alimentaria</li> <li>· Sólo determinados productos pueden ser artesanales (9 grupos de productos)</li> </ul>
Cataluña	<p><a href="#">Ley 14/2003 de calidad agroalimentaria</a></p> <p><a href="#">Decreto 285/2006, de calidad agroalimentaria</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Registro Empresa Artesanal Alimentaria</li> <li>· Carné artesano/a alimentario/a</li> <li>· &gt; 3 años de experiencia de el/la artesano/a que dirija el proceso artesanal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Vinculada a la explotación (trasf. producción propia) o vinculada a la venta (transforman y venden directamente productos de otras explotaciones)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaboración de un producto individualizado</li> <li>· Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesano</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sólo determinados productos pueden ser artesanales. Hay 16 grupos (6 vinculados al lugar de producción y 10 vinculados al lugar de venta)</li> </ul>
La Rioja	<p><a href="#">Ley 2/1994 de Artesanía</a></p> <p><a href="#">Orden 6/2013 por la que se aprueba el Repertorio de Oficios y Actividades Artesanas de La Rioja</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Registro General de Artesanía de La Rioja</li> <li>· Obtención de la Calificación de Empresa Artesana (se comprueba que la actividad desarrollada se realiza de manera artesanal).</li> <li>· Ser un oficio artesano / actividad artesana</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Actividad de carácter manual, sin que pierda dicho carácter por el empleo de utillaje y maquinaria auxiliar. Producto final individualizado.</li> <li>· Responsabilidad de la actividad: artesano/a en la dirección y participación de la actividad.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesanía de La Rioja</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hay 24 oficios incluidos en la Artesanía de bienes de consumo (correspondiente a la actividad agroalimentaria)</li> </ul>

CCAA	REGULACIÓN	REQUISITOS	N.º EMPLEADAS Y VOL. NEGOCIO / PRODUCCIÓN	PROCESO Y PROCEDENCIA MAT. PRIMAS	ADITIVOS	MARCA	COMENTARIOS
País Vasco	<p><a href="#">Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria</a></p> <p><a href="#">DECRETO 126/2012 sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Reg. Industrias Agrarias y Alimentarias de la CCAA del País Vasco</li> <li>· Cuando está vinculada a una expl. agraria: ser agricultor/a profesional (s/ ley 17/2008) si se es persona física, o que lo sean el 50% de las personas socias y condición de microempresas si es persona jurídica</li> <li>· Registro de Productores Artesanales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Proceso según Norma Técnica que se aprobará para cada producto o grupo de productos</li> <li>· Materias primas seleccionadas y procesos mayoritariamente manuales.</li> <li>· <b>No</b> se podrán utilizar productos semielaborados (excepto casos excepcionales según norma técnica correspondiente).</li> <li>· En Prod. Artesanos de Caserío las materias primas procederán, en su mayor parte, de la propia explotación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· No pueden usar: aditivos artificiales, ni grasas trans (hidrogenadas artificialmente) o grasas procedentes de la palma o del coco, excepto aquellos que tecnológicamente sean imprescindibles en la elaboración del producto, en las proporciones que se determinen en la norma técnica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artisau Elikagaigintza-Artesanía Alimentaria</li> <li>· Baserriko Artisau Produktuak-Productos Artesanos de Caserío (cuando están vinculados a la explotación agraria)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sólo determinados productos pueden ser artesanales (7 grupos de productos)</li> <li>· El Decreto 76/2016, que establece las condiciones de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, se aplica también a las empresas de artesanía alimentaria</li> </ul>
Galicia	<p><a href="#">Ley 2/2005 de promoción y defensa de la calidad alimentaria gallega.</a></p> <p><a href="#">Decreto 174/2019 por el que se regula la artesanía alimentaria.</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Registro de artesanía alimentaria de Galicia</li> <li>· Carta de artesano/a alimentario/a</li> <li>· Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (excl. productos artesanales caseros).</li> <li>· Para Productos Artesanales Caseros: Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos, explotación prioritaria y comercialización en venta directa o mercado local con un único intermediario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· N.º trabajadoras &lt; 10 personas</li> <li>· Volumen de negocio o balance anual &lt; 2 millones de euros</li> <li>ó</li> <li>· Límite del volumen de producción según norma técnica – NT- (aún por desarrollar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Manual, mecanización en operaciones parciales, producto final individualizado</li> <li>· Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a</li> <li>· En productos artesanos de montaña la procedencia será de zonas de montaña</li> <li>· En productos Artesanos Caseros / Artesanos de Casa la procedencia será de la propia explotación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· No se podrán usar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- potenciadores del sabor, colorantes o saborizantes artificiales; grasas trans; grasas de la palma o del coco.</li> <li>- Cualquier sustancia que prohíba la NT de cada tipo de producto.</li> <li>- Aditivos y coadyuvantes artificiales (excl. los tecnológicamente imprescindibles y en las cantidades máximas de indique la NT).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesano</li> <li>· Artesano de montaña (en zonas calificadas según Reg. (CE) n.º 1257/1999)</li> <li>· Artesano Casero / Artesano de Casa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Incluyen “siendo respetuosas con el medio ambiente” en la definición de artesanía alimentaria</li> <li>· Sólo determinados productos pueden ser calificados de artesanales (16 grupos de productos)</li> </ul>
Navarra	<p><a href="#">Decreto Foral 103/1994 por el que se regula en navarra la artesanía agroalimentaria</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Registro de Empresas Artesanales Agroalimentarias y en el Registro Sanitario del Departamento de Salud.</li> <li>· Diploma de artesano/a agroalimentario/a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· N.º trabajadoras &lt; 10 personas (se permite superar este número con carácter excepcional)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Manual, mecanización en operaciones parciales (excl. de la selección de materias primas), producto final individualizado.</li> <li>· Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesanía Agroalimentaria de Navarra</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>· También es empresa artesanal agroalimentaria la que se dedique sólo a la producción y/o comercialización de sus propios productos artesanos.</li> </ul>


CCAA	REGULACIÓN	REQUISITOS	N.º EMPLEADAS Y VOL. NEGOCIO / PRODUCCIÓN	PROCESO Y PROCEDENCIA MAT. PRIMAS	ADITIVOS	MARCA	COMENTARIOS
Aragón	<p><a href="#">Ley 9/2006 de Calidad Alimentaria en Aragón</a></p> <p><a href="#">ORDEN de 8 de febrero de 2011 por la que se aprueba el Reglamento de la artesanía alimentaria en Aragón</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Censo de actividades artesanas alimentarias del Registro de la artesanía alimentaria de Aragón</li> <li>· Registro General Sanitario de Alimentos o certificación de cumplimiento de condiciones higiénico - sanitarias</li> <li>· Carta de artesano/a alimentario/a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· N.º trabajadoras &lt; 10 personas</li> <li>· Volumen de negocio o balance anual &lt; 2 millones de euros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Manual, mecanización en operaciones parciales (producto final individualizado)</li> <li>· Responsabilidad del / de la artesano/a alimentario/a</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesano</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sólo determinados productos pueden ser calificados de artesanales (21 grupos de productos)</li> </ul>
Asturias	<p><a href="#">Ley del Principado de Asturias 2/2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios.</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sistema documentado de autocontrol de las operaciones</li> <li>· Censo de actividades artesanas alimentarias.</li> <li>· Carné de artesano/a alimentario/a</li> </ul>	<p>Está pendiente la realización del reglamento que lo desarrolle:</p> <p>Art. 24.3 Ley 2/2019. La regulación del censo de actividades artesanas alimentarias y los requisitos y condiciones de acreditación de los artesanos alimentarios, se establecerán reglamentariamente, en colaboración con el sector implicado.</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>· Artesano</li> <li>· Artesano de montaña (en zonas calificadas según Reg. (CE) n.º 1257/1999)</li> <li>· Artesano Casero cuando las materias primas procedan de la explotación propia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Contempla todas las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización</li> </ul>

Tabla 1.- Normativas que regulan la artesanía alimentaria en algunas comunidades autónomas y aspectos principales. Fuente: elaboración propia.



De la comparativa de las normativas de artesanía alimentaria podemos extraer las siguientes conclusiones:

- Menos de la mitad de comunidades autónomas del estado español cuentan con legislación específica para artesanía alimentaria – si bien la artesanía forma parte de las competencias autonómicas desde la distribución de las mismas que se hizo con la aprobación de la constitución en 1978-. En general existía normativa previa que regulaba los oficios artesanos, pero no se incluía al sector agroalimentario como tal.
- Se evidencia además como algunas comunidades aún no han desarrollado la ley, como el caso de Asturias - en la que la aprobación ha sido muy reciente- y Navarra -que a pesar de ser la comunidad que cuenta con legislación desde hace más tiempo y viene siendo una demanda del sector<sup>10</sup> aún no ha aprobado el decreto que implemente condiciones específicas para la artesanía alimentaria-. En otras, como el caso de Galicia, han pasado 14 años entre la aprobación de la ley y su desarrollo.
- Algunas comunidades autónomas establecen condiciones en el proceso de producción que se especifican según el grupo de productos – Andalucía, País Vasco, Castilla y León y, en un futuro, Galicia-. Siendo muy diferentes entre ellas, se delimitan aspectos como las prácticas que se pueden realizar, el tipo de aditivos o ingredientes que se pueden emplear. En el caso del País Vasco dicha normativa se desarrolla por las normas técnicas que también determinan el volumen de producción y el ámbito de comercialización. En La Rioja no se establecen condiciones en la legislación además de los imprescindibles para ser actividad artesanal -en cualquier CCAA-: producto individualizado, medios principalmente manuales y dirección y participación en el proceso de una persona titulada como artesana.
- Los productos artesanos no establecen limitaciones en cuanto a la procedencia de las materias primas, exceptuando aquellas normas que definen también las categorías de:
  - Artesano de montaña: las materias primas y el producto se tienen que realizar en zonas calificadas como de montaña según el reglamento (CE) n.º 1257/1999,
  - Artesano casero, artesano de granja o productos artesanos de caserío: la procedencia de las materias primas tiene que proceder de la propia explotación agraria o, en la comunidad de Castilla y León, también pueden ser productos recolectados en su entorno natural y cuya producción y transformación sea en la propia comarca o limítrofes.
- Algunas normativas vinculan la producción artesana con la venta directa y con el fomento y desarrollo de los canales cortos de comercialización: Andalucía, Asturias, Galicia y País Vasco.
- En su mayoría limitan las empresas que pueden ser artesanas a las microempresas, que tienen menos de 10 personas trabajadoras y un volumen de negocio o balance anual inferior a 2 millones de euros. En el País Vasco estos límites serán definidos según las Normas Técnicas para cada sector alimentario y en Cataluña la actividad artesanal está

---

<sup>10</sup> <https://www.parlamentodenavarra.es/es/noticias/alimentos-artesanos-pide-que-el-parlamento-regule-por-ley-su-actividad>

vinculada a la transformación del producto propio o a la transformación y venta directa de productos de otras explotaciones. En La Rioja no se establece ninguna limitación al respecto.

- La normativa de algunas comunidades - Castilla León, Andalucía y Galicia – relacionan la artesanía alimentaria con el respeto de la actividad con el medio ambiente pero no se define ningún condicionante o limitación al respecto.

#### 4. NORMATIVA HIGIÉNICO - SANITARIA

En el presente apartado se estudia el marco normativo de seguridad alimentaria<sup>11</sup>, que se desarrolla a partir de la normativa comunitaria hasta las autonomías. No obstante, antes de analizar la legislación existente es importante remarcar el estrecho vínculo entre el modo de producción, el canal de comercialización y la seguridad alimentaria<sup>12</sup>.

Gran parte del sistema agroalimentario actual se basa en un modelo globalizado en el que distancia y procesos de producción y transformación tienen una relación directa: el aumento de la distancia de los alimentos conlleva cambios en quiénes y cómo los producen, distribuyen y comercializan. No se trata solo de cambios cuantitativos, sino que determina qué producciones y de qué manera pueden acceder al mercado. Entre las causas que favorecen un mayor riesgo o la inseguridad alimentaria nos encontramos el alargamiento de la cadena, el aumento del número de personas que intervienen en la producción de alimentos y el incremento del nivel de transformación y procesado de los mismos. Ello hace necesario un aumento de los mecanismos de control e inspecciones para garantizar la inocuidad de los alimentos y el establecimiento de normativas y procedimientos.

La regulación europea en seguridad alimentaria establece normas básicas para las diferentes etapas de la cadena alimentaria con la finalidad de eliminar los riesgos que puedan estar asociados a la producción, manipulación, transformación, distribución y conservación de alimentos. Son regulaciones basadas en el riesgo que, como hemos indicado, es mayor cuanto más compleja y larga es la cadena agroalimentaria. En el mismo sentido, los circuitos cortos de comercialización y la venta directa suelen estar relacionadas no sólo con una distancia más corta, sino con diferentes procesos de producción y transformación, que también conllevan cambios en los hábitos de consumo.

Por ello, planteamientos críticos con lo que se considera -desde el marco normativo- seguridad alimentaria vienen a poder sobre la mesa que es el modelo agroalimentario industrial y globalizado - con prácticas como el uso innecesario de agroquímicos, el empleo de antibióticos en grandes cantidades<sup>13</sup>, la producción en serie, las largas distancias de transporte y el mayor

---

<sup>11</sup> El concepto de seguridad alimentaria tiene un doble significado en castellano, dado que procede de dos conceptos diferentes: seguridad alimentaria -*food security*-, que la FAO definió como el acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana; y salubridad alimentaria -*food safety*- vinculada a la inocuidad, la calidad y el higiene de los alimentos. En los países industrializados cuando se habla de seguridad alimentaria está ligada al concepto de salubridad, a la gestión del riesgo.

<sup>12</sup> Ya se recogía en algunas normativas autonómicas de artesanía alimentaria la relación entre el desarrollo de la producción artesanal con el fomento y desarrollo de los canales cortos de comercialización.

<sup>13</sup> La Comisión Europea ya plantea, de cara al Plan Estratégico PAC post 2020, en su informe *Health, Food and Antimicrobial Resistance* que la resistencia antimicrobiana es ya una grave amenaza para la salud pública, responsable de un número estimado de 33.000 muertes al año en la Unión Europea y 700.000 a nivel mundial (ver informe: [https://www.mapa.gob.es/es/pac/post-2020/brief\\_oe9\\_tcm30-520587.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pac/post-2020/brief_oe9_tcm30-520587.pdf))

nivel de procesado de los alimentos- lo que hace que aumente el riesgo que supone para la salud humana (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2017; Bebber, Holmes, & Sarah J., 2014; Rivera Ferre, 2011) o incluso que tras dichas normativas hay objetivos diferentes a la seguridad alimentaria (GRAIN, 2011).

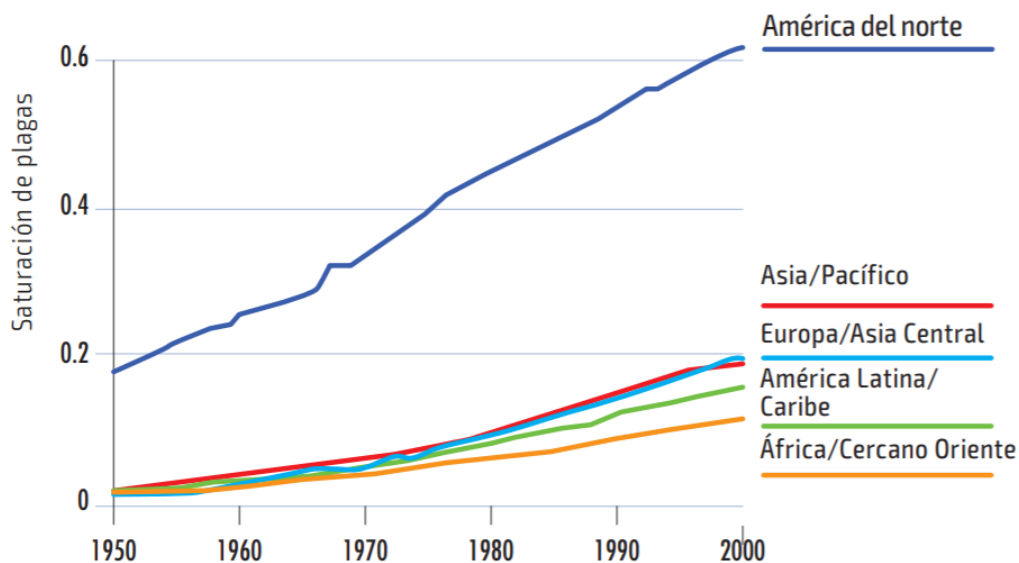


Figura 3. Expansión mundial de plagas y enfermedades en plantas (1950-2000)<sup>14</sup>. Fuente: (Bebber, Holmes, & Sarah J., 2014)

Además, existe una gran diferencia en el impacto que pueda tener un episodio de contaminación alimentaria de una explotación que trabaje con pequeños volúmenes y a distancias reducidas o de grandes producciones que exportan a nivel global. Un sistema agroalimentario que se base en operadores pequeños y medianos que comercialicen a escala local o regional dispersan y diluyen el riesgo de inseguridad alimentaria. Mientras que un sistema global, que produce en grandes cantidades y de manera concentrada puede tener un impacto muy elevado<sup>15</sup>.

Que el riesgo es mayor con el aumento de la complejidad y escala de la cadena alimentaria está reconocido por las normativas sanitarias europeas, que permiten la flexibilización de las mismas para determinadas producciones con menor riesgo – empresas pequeñas – y para el empleo de métodos tradicionales. No obstante, la implementación de dicha flexibilización, por el principio de subsidiariedad, se ha trasladado a los diferentes estados miembros -EEMM-, de manera que ésta se adapte a las realidades de cada territorio.

<sup>14</sup> El grado de saturación en un país corresponde al número de plagas y agentes patógenos (CPP, por sus siglas en inglés) presentes divididos por el número de CPP probable.

<sup>15</sup> Este elevado impacto se ha puesto de manifiesto en casos como la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) -o más conocida como la enfermedad de las vacas locas- que generaron el sacrificio de más de 2 millones de reses sólo en Gran Bretaña; o el caso de piensos contaminados por dioxinas, que llevó al cierre de 4.700 granjas avícolas y porcinas, generando unas pérdidas semanales en el sector ganadero de 40 a 60 millones de euros debido al cierre de sus industrias



En el estado español contamos con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición -AESAN-<sup>16</sup>. Sin embargo, la distribución de competencias hace compleja la implementación e interpretación de la flexibilidad<sup>17</sup>. Por un lado, la producción de alimentos -no transformados- está vinculada con las competencias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y de las Consejerías de Agricultura y Ganadería de las comunidades autónomas y por otro, la transformación y elaboración de alimentos está vinculada con las competencias del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social y con las correspondientes Consejerías de Sanidad y Consumo de las Administraciones Autonómicas.

A continuación, se hace un recorrido por el marco normativo higiénico-sanitario desde el ámbito comunitario hasta el autonómico destacando los aspectos más relevantes en cada uno de los mismos.

#### **4.1. NORMATIVA COMUNITARIA EN SEGURIDAD AGROALIMENTARIA.**

Durante la década de 1990 la Comisión Europea consideró<sup>18</sup> necesario establecer unos principios y requisitos generales para la normativa europea en seguridad alimentaria -alimentos y piensos- contemplando toda la cadena alimentaria -"de la granja a la mesa"- tal y como se plasma en el Libro Branco sobre la seguridad alimentaria. Éste abarca los diferentes sectores de la cadena: producción de piensos, producción primaria, transformación alimentaria, almacenamiento, transporte y venta al público; y establece en las empresas y producciones alimentarias la principal responsabilidad en materia de seguridad alimentaria.

El desarrollo de la nueva política sustituyó las Directivas del Consejo sobre higiene de los productos alimentarios por instrumentos para la gestión de la seguridad alimentaria y de posibles crisis alimentarias en las diferentes etapas de la cadena; así como un conjunto de normas que conforman la política de higiene para los diferentes alimentos y todas las empresas alimentarias que intervengan en la misma.

Dicho marco normativo se conoce como Paquete Higiénico – Sanitario y queda fuera de la aplicación del mismo el consumo doméstico privado y el suministro directo por parte de un/a productor/a de pequeñas cantidades de productos primarios al consumo final – venta directa- o a establecimientos locales de venta al por menor que suministren directamente para el consumo final. En este último caso son los -EEMM- a quienes les corresponde el desarrollo de la normativa correspondiente.

---

<sup>16</sup> [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

<sup>17</sup> La complejidad de dicha distribución de competencias entre el estado y las comunidades autónomas llevó al gobierno vasco a solicitar un análisis jurídico conjunto entre las Asesorías del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad y del Departamento de Salud para determinar si tenía competencias para el desarrollo de normativa para regular la flexibilización del paquete higiénico-sanitario. El resultado fue favorable: "La Comunidad Autónoma del País Vasco sí puede proceder al desarrollo reglamentario de las medidas de flexibilidad previstas en los reglamentos comunitarios en materia de higiene de los productos alimenticios".

<sup>18</sup> Durante esa década se sucedieron una serie de crisis relativas a la alimentación humana y animal (EEB, dioxinas, etc.) que reflejaron los fallos de la normativa alimentaria de la Unión Europea.

### PAQUETE HIGIÉNICO – SANITARIO

El paquete higiénico<sup>19</sup> – sanitario incluye los siguientes reglamentos:

**Reglamento (CE) N.º 178/2002<sup>20</sup>** del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

**Reglamento (CE) N.º 852/2004<sup>21</sup>** del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) N.º 853/2004<sup>22</sup>** del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamento (CE) N.º 854/2004<sup>23</sup>** del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

El Reglamento 178/2002 contempla la flexibilización en su aplicación, al establecer que:

- los requisitos relativos al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control – APPCC–, deben ser lo suficientemente flexibles como para ser aplicados en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas<sup>24</sup>;
- en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos;
- el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas;
- la flexibilidad es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos en

<sup>19</sup> El Paquete de Higiene también incluye los reglamentos Reglamento (CE) N.º 183/2005 –modificado por el Reglamento (UE) 2015/1905–, el Reglamento (CE) N.º 882/2004 y el Reglamento (CE) N.º 2073/2005 relativos a piensos, salud y bienestar animal y criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Éstos no se incluyen en el cuadro anterior ni en el desarrollo del epígrafe dado que excede el objeto del presente documento.

<sup>20</sup> <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:ES:PDF>

<sup>21</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=ES>

<sup>22</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=ES>

<sup>23</sup> <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>

<sup>24</sup> La Unión europea define en el Anexo I del Reglamento (UE) N.º 651/2014 de la Comisión que se considera una mediana, pequeña y microempresa. Se entiende porque pequeña empresa aquella que cuenta con menos de 50 trabajadores/as y que tiene un volumen de negocios o balance inferior a 10 millones de euros. En el caso de microempresas – que era el límite establecido por varias normativas de artesanía alimentaria – deberá ser menos de 10 trabajadores/as y un volumen o balance inferior a 2 millones de euros.

relación con los requisitos estructurales de los establecimientos y es particularmente importante para las regiones con limitaciones geográficas especiales,

- las guías de prácticas correctas –de aquí en adelante Guías de Buenas Prácticas de Higiene, GBPH- son un instrumento valioso para ayudar en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC.

Los reglamentos también aclaran que dicha flexibilidad no deberá poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos y que, dado la libre circulación de los mismos en la CE, el procedimiento por el que los EEMM puedan aplicar la flexibilidad deberá ser completamente transparente. Esto quiere decir que cada uno de los EEMM deben conocer y aprobar las características para la flexibilización normativa de cada territorio<sup>25</sup>.

La aplicación de la flexibilidad puede partir desde el ámbito privado<sup>26</sup> – la empresa operadora alimentaria – o desde la iniciativa pública<sup>27</sup>. Tanto unas como otras han tenido escaso desarrollo, bien por la falta de información y recursos desde la iniciativa privada, bien por falta de voluntad política desde la iniciativa pública.

La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión europea, con la finalidad de ayudar a los operadores económicos en la aplicación de los procedimientos basados en el APPCC y de la flexibilidad en la aplicación de dichos procedimientos, publicó un documento a modo de guía sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias - Comunicación 2016/C 278/01<sup>28</sup>-. Además, en la página web de la Dirección General de salud y Seguridad Alimentaria de la CE<sup>29</sup> se publican las Guías Comunitarias y las publicadas por los EEMM para promover el conocimiento y uso de las mismas.

No obstante, la existencia de Guías de Buenas Prácticas no implica por ello un cambio en la aplicación de la flexibilización de la normativa. Por un lado, porque muchas veces las guías de buenas prácticas están más pensadas para procedimientos industriales que para pequeños establecimientos y producciones artesanas -como vemos en el caso de la Guía para la Elaboración de Quesos y Lácteos Artesanos-. Por otro, porque a pesar de la existencia de guías de buenas prácticas la interpretación de la administración y el personal técnico difiere entre

---

<sup>25</sup> Uno de los ejemplos, que forma parte de los casos de estudio del presente documento, es la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Quesos y Lácteos Artesanos, aprobada por la Comisión Europea y por cada uno de los estados miembros.

<sup>26</sup> El caso de estudio del matadero de la Finca El Soler (ver apartado 5.5 Finca El Soler. Matadero en la explotación) refleja un caso de flexibilización de la normativa realizado desde la iniciativa privada a la normativa comunitaria.

<sup>27</sup> El caso del matadero de la normativa del País Vasco (ver apartado 5.1 Erika Fundazioa) refleja un caso de flexibilización de la normativa realizado desde la iniciativa pública.

<sup>28</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730\(01\)&from=ES](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016XC0730(01)&from=ES)

<sup>29</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en);  
<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm?action=search>

diferentes lugares y personas, teniendo siempre como referencia el modelo de producción – transformación industrial y su normativa.

## 4.2. NORMATIVA ESTATAL EN SEGURIDAD AGROALIMENTARIA.

La normativa comunitaria delega en los EEMM la adaptación del Paquete Higiénico-Sanitario en lo relativo a la venta directa de productos agroalimentarios y a establecimientos locales de venta al por menor que suministren directamente para el consumo final. Así, la normativa estatal establece un marco genérico de referencia de acuerdo a la distribución de competencias entre administraciones<sup>30</sup>.

### NORMATIVA ESTATAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

El paquete higiénico – sanitario incluye los siguientes reglamentos:

**Real Decreto 640/2006**<sup>31</sup> por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Real Decreto 191/2011** sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos - RGSEAA-.

**Real Decreto 463/2011** por el que se establecen, para los lagomorfos, medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Real Decreto 1338/2011** por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

**Ley 17/2011** de seguridad alimentaria y nutrición.

**Real Decreto 9/2015** por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

De la normativa citada se destaca:

- la exención de inscripción en el RGSEAA a los establecimientos y empresas titulares para la venta directa o consumo final o cuando suministren a establecimientos con dichas características; debiendo para ello inscribirse en los registros autonómicos. Éstos además deberán dar cobertura legal a la venta directa de productos artesanos<sup>32</sup>;
- la posibilidad, por parte de la autoridad competente, de la autorización del suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran

<sup>30</sup> Es competencia autonómica la regulación en materia de agricultura y ganadería y ferias interiores.

<sup>31</sup> <https://www.boe.es/buscar/pdf/2006/BOE-A-2006-9300-consolidado.pdf>

<sup>32</sup> Pocas CCAA, después de años de la entrada en vigor del reglamento, han dado cobertura a dicho tipo de productos a través de sus registros autonómicos (Aznar Prades, 2017).



directamente al consumidor final, excepto: leche cruda, moluscos bivalvos vivos y productos para los que así lo determine su normativa específica; delegando así en las CCAA la regulación de la venta directa.

En referencia a las Guías de Buenas Prácticas de Higiene -GBPH-, la Comisión Institucional de la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición –AECOSAN- aprobó en 2010 el Procedimiento a seguir para el estudio y elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC<sup>33</sup>, con el fin de facilitar los trámites relativos a la aprobación de dichas guías – ya que corresponde a los EEMM garantizar que las GBPH elaboradas por la industria alimentaria cumplen con los requisitos establecidos por el Reglamento 852/2004-.

A través de dicho procedimiento se han aprobado siete GBPH<sup>34</sup>, sin embargo, proceden en su mayoría a asociaciones o federaciones de empresas de la industria alimentaria y no tiene una orientación hacia producciones pequeñas o artesanas.

Si hablamos directamente de flexibilización del paquete higiénico-sanitario, AECOSAN se encuentra en proceso de redacción definitiva del "Proyecto de Real Decreto por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, así como de las actividades de producción y comercialización de los productos alimenticios excluidas de su ámbito de aplicación". Sin embargo, en mayo de 2018 acabó el último periodo de presentación de alegaciones y aún no se conoce ni se ha aprobado el texto definitivo.

Para implementar los criterios de flexibilidad, desde la normativa se pueden determinar:

- Excepciones: a no tener que aplicar determinados requisitos del paquete higiénico sanitario (ej.: poder utilizar otros materias o productos durante la elaboración, aspectos relativos a los locales e instalaciones donde se elaboran los productos, etc.)
- Adaptaciones: es la posibilidad de adaptar los requisitos de los anexos del reglamento europeo en determinadas circunstancias, como pueden ser empresas pequeñas o situadas en zonas de montaña.
- Exclusiones: es la posibilidad de excluir de la regulación algunas actividades cuando su ámbito de comercialización sea a nivel local.

---

33

[www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/Procedimiento\\_guias\\_nacionales\\_definitivo.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Procedimiento_guias_nacionales_definitivo.pdf)

<sup>34</sup> [www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/guias\\_practicas.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/guias_practicas.htm)

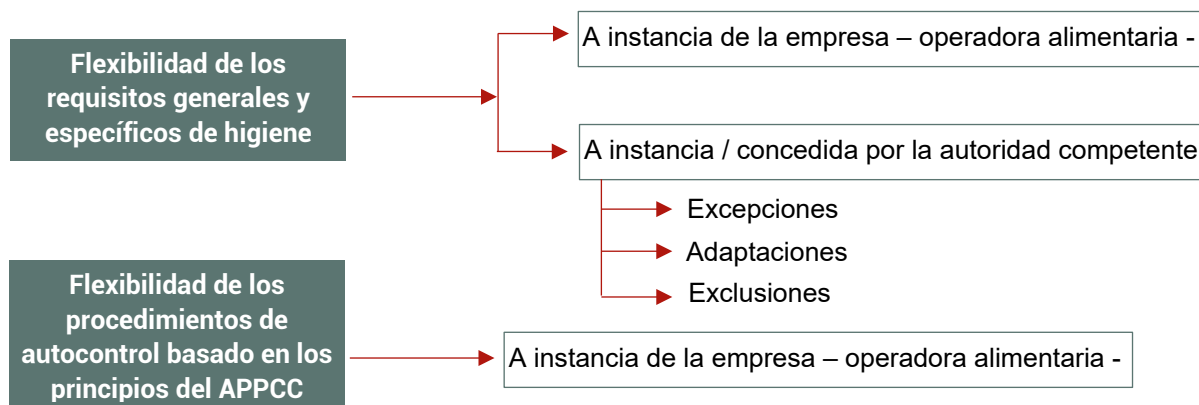


Figura 4.- Alternativas de implementación de la flexibilidad en el paquete higiénico-sanitario.  
Fuente: (Justicia Alimentaria , 2019)

Otra posibilidad a nivel estatal serían las excepciones para alimentos con características tradicionales -Especiales Tradicionales Garantizadas, ETG-, no obstante, sólo cuatro productos a nivel estatal cuentan con esta diferenciación<sup>35</sup>. A pesar de las posibilidades que se establecen para la aplicación de la flexibilización desde la normativa comunitaria, la implementación de la misma en el estado español a través del desarrollo de normativa es muy escasa y reciente.

En relación a la posibilidad de aplicar la flexibilidad de los procedimientos de autocontrol basado en los principios del APPCC a instancia de la empresa operadora, éstas tienen la posibilidad de determinar algunos aspectos sobre las instalaciones requeridas cuando éstas no están definidas en los reglamentos, donde se indican expresiones como "suficiente", "adecuado", "cuando sea necesario", etc.

Esta posibilidad también ha tenido poco desarrollo, por un lado, por la falta de conocimiento por parte del sector productivo; por otro, porque es necesario que la entidad que se encargue del control para la homologación de las instalaciones acepte las modificaciones propuestas – o determine las subsanaciones necesarias para la flexibilización-.

"En dos comarcas iban a hacer queso fresco con leche pasteurizada de vaca. A una de ellas le dijeron que con el local que tenía, que era un local normal y corriente, totalmente diáfano, en el que tenía una pasteurizadora, una embolsadora y una cámara y le dijeron que con lo que tenía era suficiente [...] y en otra comarca colindante con esta les pidieron que tenían que compartimentar la sala, un proyecto técnico específico y un montón de cosas, al final éstos últimos han decidido no hacerlo."

*Técnica del sindicato EHNE sobre elaboración artesanal. País Vasco*

<sup>35</sup> Siendo éstos: el jamón serrano, la leche de granja, los panellets y las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta (<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/especialidades-tradicionales-garantizadas/>).

“En nuestro caso el veterinario ha sido comprensivo, pero conozco a otro que le pidió no sé cuántos puntos para lavar las manos, [...] nosotros tenemos dos, uno en la zona donde se produce y otro en el sitio donde está el servicio, que es lógico, pero a otros sitios les piden 6 o 7.”

*Productora de lácteos. País Vasco*

“Muchas veces el lugar de transformación está pegado a tu casa y los requisitos son cómo si estuviera el pabellón en un polígono industrial, no sé, ¿no? Y le piden el váter, la ducha y el limpiabotas.

*Productora de hortalizas, sidra y huevos. Vizcaya*

Cuadro 1.- Extractos de entrevistas de ejemplos concretos sobre problemáticas vinculadas con la normativa higiénico-sanitaria. Fuente: (Binimelis, Escuriol, & Rivera-Ferre, 2012).

### 4.3. NORMATIVA AUTONÓMICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD DE MADRID

La Comunidad de la Comunidad de Madrid aprobó, a comienzos de 2017, unas Directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC -de acuerdo con las determinaciones del Paquete Higiénico-Sanitario- con el objetivo de establecer una serie de principios del sistema APPCC lo suficiente flexible para ser utilizados en cualquier tipo de establecimiento. Con ella, se pretende facilitar a las empresas alimentarias la aplicación de los 7 principios del sistema APPCC establecidos en la Comunicación Europea ya citada -2016/C 278/01-.

Las directrices definen los Sistemas APPCC – o guías para la aplicación de sus principios – y las GBPH los medios para alcanzar el control de los peligros presentes en los alimentos. El siguiente cuadro recoge las publicaciones elaboradas por la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, algunas de carácter general y otras específicas para ciertos sectores.

#### DOCUMENTACIÓN Y DIRECTRICES EN LA COMUNIDAD DE MADRID EN SEGURIDAD AGROALIMENTARIA

Documentación sobre requisitos del sistema:

- Requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC ([enlace](#))
- Requisitos para la aplicación de un sistema de autocontrol en seguridad alimentaria basado en los principios del APPCC en restauración hospitalaria ([enlace](#))

Documentación sobre flexibilidad:

- Directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC en la Comunidad de Madrid ([enlace](#))
- Directrices de flexibilidad para las frecuencias de muestreo de los criterios microbiológicos aplicables a carnes y derivados ([enlace](#))

Directrices de la Consejería de Sanidad para elaborar guías de Prácticas Correctas de Higiene y sistemas APPCC

- Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas Prácticas Correctas de Higiene ([enlace](#))
- Directrices para el desarrollo de un sistema de seguridad alimentaria en el servicio de comidas para la población vulnerable. ([enlace](#))
- Directrices para el desarrollo de un sistema APPCC en el sector de la PASTELERÍA en la Comunidad de Madrid ([enlace](#))
- Guía de normas de higiene para el TRANSPORTE de productos alimenticios y requisitos del sistema de autocontrol ([enlace](#))
- Orientaciones para elaborar una GPCH y un sistema de APPCC en el Comercio minorista de carnes y derivados ([enlace](#))
- Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas ([enlace](#))

Otras guías

- Guía de normas de higiene para el sector de huevos y derivados ([enlace](#))
- Guía de normas de higiene para el sector lácteo ([enlace](#))

A pesar del trabajo de elaboración las guías y publicaciones indicadas, éstas generalmente están enfocadas para la industria alimentaria -en algún caso se excluye del ámbito de aplicación al sector minorista-, por lo que producciones las producciones pequeñas y artesanas carecen de un marco de referencia adaptado para la aplicación de la flexibilidad.

Las guías de desarrollo de APPCC son elaboradas en su mayoría por empresas que desconocen la realidad de las producciones pequeñas y artesanas, que no conocen las particularidades de sus procesos productivos o desarrollan guías genéricas – y cuando son genéricas se acercan al modelo industrializado-.

Como excepción en la relación de documentos indicados vemos las Directrices de flexibilidad para las frecuencias de muestreo de los criterios microbiológicos aplicables a carnes y derivados que reduce la frecuencia de los muestreos para mataderos pequeños y muy pequeños.

#### 4.4. FLEXIBILIZACIÓN DEL PAQUETE HIGIÉNICO-SANITARIO A NIVEL AUTONÓMICO

Las posibilidades que ofrece el marco normativo europeo en materia de flexibilidad del paquete higiénico – sanitario han sido escasamente desarrolladas a nivel autonómico – menor incluso que el desarrollo de normativa en artesanía alimentaria-. Las excepciones son las comunidades autónomas de Valencia, Cataluña, Aragón y el País Vasco.

Es previsible que próximamente Navarra cuente con normativa al respecto, ya que a principios del 2019 el gobierno de Navarra abrió un periodo para la consulta pública previa a la elaboración de un proyecto de Decreto Foral regulador de los requisitos higiénico sanitarios de la producción primaria, transformación y comercialización agroalimentaria ligada a la pequeña explotación<sup>36</sup>.

A continuación, se recoge la normativa autonómica existente en flexibilización del paquete higiénico – sanitario en el estado español, indicando sus aspectos más relevantes.

---

36

[http://www.gobiernoabierto.navarra.es/sites/default/files/documento\\_basico\\_para\\_fase\\_de\\_consulta\\_previa-df\\_flexibilidad.pdf](http://www.gobiernoabierto.navarra.es/sites/default/files/documento_basico_para_fase_de_consulta_previa-df_flexibilidad.pdf)



CCAA	REGULACIÓN	PRODUCTOS QUE REGULA	TAMAÑO	REQUISITOS	ÁMBITO	OBSERVACIONES
Cataluña	<p><a href="#">Decret 20/2007, normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.</a></p> <p><a href="#">Criteris de flexibilitat dels procediments basats en els principis de l'APPCC</a></p> <p><a href="#">Document marc sobre la flexibilitat en l'aplicació dels reglaments d'higiene als establiments alimentaris de Catalunya</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Pequeños mataderos: porcino, bovino, equino, ovino, caprino, pollos, gallinas y pavos</li> <li>·Pequeñas salas de despiece de carne fresca: ungulados domésticos, pollos, gallinas y pavos</li> <li>·Pequeños establecimientos de elaboración de preparados de carne o carne picada: ungulados domésticos y aves de corral</li> <li>·Pequeñas lonjas pesqueras</li> <li>·Pequeños establecimientos: transformación de productos de la pesca, centros de moluscos bivalvos vivos, embalaje de huevos, establecimientos lácteos, de comidas preparadas y de bebidas alcohólicas<sup>37</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Pequeños establecimientos alimentarios: microempresas (N.º trabajadoras &lt; 10 personas y Volumen de negocio o balance anual &lt; 2 millones de euros)</li> <li>·También tienen que cumplir con las limitaciones en cuanto a la producción y elaboración de alimentos y sacrificio de animales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·Implementación de las actividades previstas en un guía de correctas prácticas de higiene y la aplicación de los principios del sistema de APPCC para el cumplimiento de los requerimientos en materia de higiene y de autocontrol que establece el Reglamento CE 852/2004.</li> <li>·El Documento marco establece la flexibilidad en el establecimiento de APPCC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· No se establecen limitaciones a nivel territorial para la flexibilización</li> <li>· Se establecen diferentes tipos de registro (estatal, autonómico y municipal) vinculadas a los establecimientos minoristas con las siguientes limitaciones<sup>38</sup>: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro autonómico (RSIPAC) para restauración colectiva social y comercial y distribución de agua en cisternas: ≤ 30% fuera del municipio.</li> <li>- Reg. Municipal: restauración colectiva comercial y establecimientos minoristas: ámbito autonómico y ≤ 30% fuera del municipio</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Guías de prácticas correctas de higiene editadas por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria y reconocidas oficialmente: <a href="#">enlace</a></li> <li>· Prerrequisitos de autocontrol en los establecimientos alimentarios: <a href="#">enlace</a></li> </ul>
País Vasco	<p><a href="#">Decreto 76/2016 que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· La artesanía alimentaria de Euskadi (s/ Decreto 126/2012); las producciones que elaboran alimentos tradicionales; las producciones que cumplen con los supuestos que los reglamentos comunitarios permiten la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, y las producciones primarias en explotaciones de pequeño tamaño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· El volumen / dimensión de la producción será la definida para cada producto o grupo de productos en su Instrucción Técnica correspondiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Los requisitos higiénico-sanitarios que deban cumplirse en la producción, elaboración y transformación de los productos acogidos a este decreto se recogerán en unas Normas Técnicas específicas.</li> <li>· Inscripción en el REACAV / Registro Autonómico (comunicación previa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· El ámbito de comercialización: la Comunidad Autónoma del País Vasco y la modalidad</li> <li>· La modalidad de venta será la venta local o de proximidad: Venta directa (para el consumo final sin intermediarios) o CCC (establecimiento minorista, agroturismo, comedores colectivos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Se han aprobado las instrucciones técnicas para los siguientes productos / grupo de productos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Explotaciones lácteas y helados</a></li> <li>- <a href="#">Explotaciones de huevos</a></li> <li>- <a href="#">Sector de vegetales</a></li> <li>- <a href="#">Panadería, pastelería y harinas</a></li> </ul> </li> </ul>

<sup>37</sup> En la legislación catalana los límites se identifican con el establecimiento

<sup>38</sup> [http://salutweb.gencat.cat/ca/ambits\\_actuacio/per\\_perfiles/empreses\\_i\\_establiments/Ambit-alimentari/nous\\_criteris\\_registrals/](http://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/empreses_i_establiments/Ambit-alimentari/nous_criteris_registrals/)

CCAA	REGULACIÓN	PRODUCTOS QUE REGULA	TAMAÑO	REQUISITOS	ÁMBITO	OBSERVACIONES
Aragón	<p><a href="#">Ley 7/2017 de Venta Local de Productos Agroalimentarios en Aragón.</a></p> <p><a href="#">ORDEN DRS/398/2019 por la que se establecen las cantidades máximas de los productos agroalimentarios que puedan ser objeto de venta local.</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Productos primarios (origen vegetal y animal, trufas y setas) y productos transformados de producción o elaboración propia; caracoles de granja; los brotes y las semillas autóctonas destinadas a la producción de brotes y los productos silvestres recolectados en el medio natural y los prod. transformados a partir de éstos (excl. productos de caza y la pesca, animales vivos y otros productos agroalimentarios para los que así se determine en la normativa estatal o en esta ley).</li> <li>· La Orden DRS/398/2019 establece las cantidades máxima de venta de los productos primarios y elaborados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Productores/as agrarios/as o forestales, transformadores/as o sus agrupaciones, que produzcan y transformen cantidades limitadas y comercialicen en venta directa o CCC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Inscripción en el Registro de Explotaciones Agrícolas de Aragón, Registro General de Explotaciones Ganaderas o Registro de productores forestales de Aragón.</li> <li>· Llevar un registro de ventas (productores/as y elaboradores/as) o de suministro (establecimientos de venta local).</li> <li>· Cumplir las condiciones adecuadas higiénico sanitarias con las adaptaciones previstas en la normativa comunitaria y estatal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Venta directa: en la propia explotación, establecimientos de titularidad del productor/a o de la agrupación, ferias y mercados locales y en el domicilio de la persona consumidora o local habilitado por el grupo de consumo.</li> <li>· CCC: venta a través como máximo de un único intermediario, sea este un establecimiento local, una empresa de mensajería o cualquier otra fórmula que se establezca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· La normativa indica la flexibilización del PHS mediante adaptaciones, exclusiones y excepciones. Hasta la fecha encontramos Normativa y orientaciones sobre comedores colectivos y establecimientos de comidas preparadas y Buenas prácticas higiénicas en obradores y establecimientos minoristas de panadería, bollería<sup>39</sup>.</li> </ul>
Comunidad Valenciana	<p><a href="#">Decreto 201/2017 del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Productos primarios (excl. leche cruda, moluscos bivalvos vivos, carne procedente de ungulados domésticos, ratites, aves de corral, lagomorfos y caza de cría que no hayan sido sacrificados en mataderos autorizados, productos de la pesca y brotes de semillas y germinados).</li> <li>· Elaborados: de origen vegetal; sidra, vino, cerveza, licores y aguardientes; miel y otros productos apícolas; aceite de oliva virgen y virgen extra; pan, panes especiales, productos de pastelería, confitería, bollería, repostería y pasta fresca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Productores/as primarios/as que suministran pequeñas cantidades de sus productos primarios y pequeños/as elaboradores/as agroalimentarios que transformen, elaboren o envasen cantidades limitadas de productos alimenticios en la explotación de producción, en locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Inscripción en los registros correspondientes y cumplir los controles sanitarios que sean pertinentes</li> <li>· Aplicar los requisitos higiénicos sanitarios y los sistemas basados en APPCC, siguiendo los criterios de flexibilización según tipo de producción (se especificarán guías<sup>40</sup>) y limitación de cantidades producción y comercialización anual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· En venta directa o CCC (venta por el productor/a primario/a y pequeños elaboradores/as a establecimientos de venta al por menor y restauración colectiva, que suministran o sirven directamente al consumidor/a final) en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Se identifica como lugar de fabricación su propia explotación, locales utilizados principalmente como vivienda privada o en obradores privados o colectivos.</li> <li>· Las materias primas utilizadas para la elaboración de los distintos productos alimenticios deberán ser siempre alimentos locales (de la Comunidad Valenciana), salvo en aquellos casos que un ingrediente necesario para la elaboración del producto este no se produzca localmente.</li> </ul>

Tabla 2.- Normativas que regulan la flexibilización del paquete higiénico-sanitario en las comunidades autónomas del estado español. Fuente: elaboración propia.

<sup>39</sup> <https://www.aragon.es/temas/salud/seguridad-alimentaria>

<sup>40</sup> [http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=273033894&tacc=15](http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=273033894&tacc=15)

De la comparativa de las normativas autonómicas en materia de flexibilización de la seguridad alimentaria podemos extraer las siguientes conclusiones:

- Destaca la escasez de comunidades autónomas que han desarrollado legislación o documentación en la materia y lo reciente dichos desarrollos, a pesar de que la posibilidad en los reglamentos comunitarios data del año 2004.
- En todos los casos se establece un límite en relación al tamaño de la empresa vinculado con el volumen de producción. En el caso de Cataluña se establece que deberán ser microempresas.
- Existen diferentes grados de desarrollo de la normativa. En el más "leve" nos encontramos con Aragón, que indica que se deberán cumplir las condiciones adecuadas higiénico sanitarias con las adaptaciones previstas en la normativa comunitaria y estatal y que para ello se realizarán guías de buenas prácticas que en la actualidad existen únicamente para comidas preparadas y minoristas de bollería y panadería.
- La comercialización está vinculada a un ámbito de proximidad, venta directa o canal corto de comercialización en casi todas las comunidades autónomas y en dos de ellas al ámbito de la misma: País Vasco y Comunidad Valenciana. En el caso de Cataluña el ámbito de comercialización está relacionado con el tipo de registro estatal -general-, autonómico o municipal. En los dos últimos la comercialización se realiza en la comunidad autónoma o un determinado porcentaje en el ámbito municipal.
- Se pueden destacar dos maneras de aplicar la flexibilización. En el caso de las Cataluña, Aragón y la Comunidad Valenciana se establecen las posibilidades de flexibilización que establece la normativa basándose en la adaptación de los APPCC, los prerrequisitos y las guías de buenas prácticas de higiene. No obstante, sólo Cataluña ha realizado un amplio desarrollo de guías de prerrequisitos para los APPCC y buenas prácticas.

Por otro lado, el País Vasco establece que las condiciones de flexibilización se determinarán en instrucciones técnicas en las que se indican los requisitos de producción, instalaciones y autocontrol que son objeto de flexibilización.

## 5. CASOS DE ESTUDIO: ALTERNATIVAS EXISTENTES PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD DE LAS PRODUCCIONES PEQUEÑAS Y ARTESANALES

Con el objeto de profundizar en la implementación de la flexibilización del paquete higiénico sanitario se han realizado una serie de entrevistas en profundidad y semiestructuradas a entidades o iniciativas que lo han llevado a cabo y cuya trayectoria nos puede ser de interés. La tipología y los proyectos entrevistados han sido los siguientes:

- **Obradores colectivos:** Viveros de empresas agroalimentarias de la Asociación ADECUARA en Jaca y Biescas, Obrador municipal del Ayuntamiento de Tagamanent y MARES Alimentación.
- **Entidades con competencias en Seguridad Agroalimentaria** (desarrollo normativo de la flexibilización del PHS): Elika Fundazioa.
- **Agrupación de productores/as:** Red de Queserías de Campo y Artesanas.
- **Productores/as:** Finca El Soler.

A continuación, se recoge en una ficha resumen de la información extraída en las entrevistas realizadas.

### 5.1. ELIKA FUNDAZIOA



**Elika Fundazioa.** Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria.

ELIKA es una fundación impulsada por el Gobierno Vasco para la mejora de la seguridad alimentaria. Para ello asesora a las administraciones en política de Seguridad Alimentaria y da apoyo y asistencia técnica a los operadores alimentarios facilitando la comprensión y aplicación de los requisitos de Seguridad Alimentaria.

 Euskadi / País Vasco

 [www.elika.eus](http://www.elika.eus)

 @ELIKA\_Fundazioa

#### ¿QUÉ?

Elika Fundazioa formaba parte del grupo técnico que, junto con Salud pública, establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi, desarrollada en el Decreto 76/2016. Sus funciones fueron:

- Recoger y unificar las demandas sugerencias y alegaciones de los diferentes sectores agroalimentarios a través de la participación en grupos focales.
- Hacer de coordinación entre las autoridades competentes – administraciones-.
- Asesorar técnicamente en el proceso de flexibilización de la normativa sanitaria europea con vistas a su aplicación en la CAPV.

En 2018 publican el Decreto 79/2018 que regula el régimen de autorización sanitaria y comunicación de empresas y establecimientos alimentarios y crea el registro de establecimientos alimentarios de la Comunidad Autónoma de Euskadi (REACAV).

A lo largo de 2018 y 2019 han ido publicando las diferentes órdenes en las que se recogen las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico sanitarios para los siguientes sectores:



#### MARCO NORMATIVO

- Ley 17/2008 de Política Agraria y Alimentaria, donde se indica que hay que desarrollar procedimientos para impulsar y proteger a las producciones locales y los circuitos cortos locales.
- Decreto 126/2012 sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi (modificado en 2014) que ya contemplaba la posibilidad de que los requisitos higiénico-sanitarios pudieran ser adaptados, en la producción de todos o algunos de los productos artesanales.
- Los Programas de Desarrollo Rural Comarcal que parten de la Ley de Desarrollo Rural del País Vasco 10/1998 y son una herramienta de planificación y gestión estratégica.
- El Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación, cuyo objetivo es trabajar y avanzar en "las S" de la alimentación y gastronomía vasca: Segura, Saludable Singular y Sostenible (social, cultural, económica y medioambientalmente).

#### NECESIDADES / PROBLEMÁTICAS

**Sector productivo:** en el caso de volúmenes limitados y venta de proximidad, consideraban desproporcionadas las inversiones económicas, especialmente en instalaciones de transformación para que éstas cumplan los requisitos del paquete higiénico sanitario; lo que comprometía su rentabilidad. Además, consideraban excesiva la carga burocrática.

**Administración (Dip. Forales):** la imposibilidad de exigir otros requisitos puesto que únicamente contaban normativa pensada para producciones industriales – falta de criterios de referencia-.

**Consumidores/as:** demanda de productos locales y proximidad / venta directa.



### ASPECTOS CLAVE EN EL PROCESO

- Implicación -voluntad política- de los departamentos afectados con un acuerdo claro de qué es lo que se quiere elaborar y con una hoja de ruta a seguir bien definida: se creó una comisión interdepartamental formada por la Viceconsejería de Salud + Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria.
- Para la implementación de la normativa fue necesario todo un trabajo por parte del Departamento de salud que desarrolló la labor de formación e información al personal e inspectores/as en todas las comarcas.

### RESULTADOS

#### Sector productivo:

- La acogida ha sido buena, pero la flexibilidad no lo soluciona todo y desarrollar una actividad en el sector es complejo -rentabilidad de la propia actividad, comercialización, licencias municipales, recursos, etc.-. Muchas iniciativas aun pudiéndose acoger han encontrado limitaciones en otros aspectos.
- 60 – 70 nuevos establecimientos acogidos a la flexibilidad. Otros, que ya operaban antes se han acogido porque les simplifica el funcionamiento (400 establecimientos).
- Los sectores que más se han acogido son lácteos y helados (helados, leche pasteurizada para venta envasada y quesos) y conservas vegetales.

#### Administración:

- Buena acogida, aunque continúa siendo algo complejo, el margen de interpretación es mucho menor que antes.

### CUESTIONES PENDIENTES

- La venta de la producción en el ámbito autonómico (REACAV): fue un punto crítico en el que no hubo posibilidad de negociación. Queda pendiente como posible solución que se desarrolle un marco estatal o acuerdos entre comunidades limítrofes – esta opción no se desarrolló porque se decidió esperar primero para ver cómo funcionaba la flexibilización-.
- El sector cárnico: existe una gran demanda por parte del sector. Están esperando la aprobación de la normativa estatal.

### MIRANDO A FUTURO

- Producción primaria: marco legal para pequeñas producciones primarias. Está en borrador un Decreto para la venta de proximidad (en la explotación, mercados o un establecimiento minorista). Tendrá dos partes: requisitos mínimos para el registro - REGEPA (registro para productos primarios)- y promoción y diferenciación del producto local. Para obtener el registro se cumplirán unos requisitos básicos: conocer la procedencia del agua, llevar unos registros mínimos y formación en fitosanitarios. Se quiere utilizar para favorecer y visibilizar la producción de proximidad.

### ENLACES Y RECURSOS

- Elika \_ [Flexibilización del Paquete Higiénico Sanitario.](#)
- Elika: [Higiene y Autocontrol.](#)
- [Curso sobre Flexibilización de requisitos higiénico-sanitarios en Euskadi \(vídeos\).](#)

## 5.2. VIVEROS DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS. ASOCIACIÓN ADECUARA



**ADECUARA.** Asociación para el desarrollo integral de la Cuna de Aragón, que gestiona la Estrategia de Desarrollo Local Participativo, LEADER 2014-2020.

Desde el año 2000 tiene el objetivo social de promover el desarrollo territorial de las Comarcas de Jacetania y Alto Gállego, con especial dedicación en el medio rural



Jaca y Biescas



[viveroempresas.adecuara.org](http://viveroempresas.adecuara.org)



[@AdecuaraViveros](https://twitter.com/AdecuaraViveros)

### ¿QUÉ?

En 2016 pusieron en marcha dos viveros de empresas agroalimentarias con tres obradores independientes cada uno -realizaron un obrador por cada línea de producción-.

Los obradores cuentan con registro sanitario estatal.

El coste de cada vivero fue, aproximadamente de 400.000 €.

#### Vivero de Jaca



- Sala de despiece de carnes frescas (2 viveristas en funcionamiento + 1 en incorporación)
- Obrador de platos preparados (1 viverista en funcionamiento + 1 en incorporación)
- Obrador de repostería y mermeladas (1 viverista en incorporación)

([ver plano](#))

#### Vivero de Biescas



- Obrador de lácteos y quesos (1 viveristas)
- Planta de extracción y envasado de miel (2 viveristas)
- Bodega para vinos y licores (3 viveristas)

([ver plano](#))

En los dos viveros tienen en total 9 empresas que están en funcionamiento y 3 en proceso de incorporación. En este último caso la incorporación definitiva requiere que las empresas desarrollen su iniciativa: el diseño de producción, el I+D, los APPCS, etc.

### CONTEXTO

- Desde ADECUARA gestionan los PDR y los programas LEADER y tenían una línea para industrias agroalimentarias con 500.000 € de dotación que no se pedía por falta de financiación, falta de conocimiento, etc. Había un grupo de personas que querían emprender, pero no sabían cómo o no tenían capacidad para ello. Empezaron a trabajar con un grupo de 20 personas con ideas similares a un obrador.
- A través de un proyecto INTEREG con Francia recibieron asesoramiento en emprendimiento agroalimentario. Impartían formación y asistencia técnica -primero personalizada y luego grupal-. Trasladaron aquí la metodología que usaban en Francia, donde llevaban 20 años realizando asesoramiento agroalimentario y obradores.
- Se dio una crisis en la zona, donde el sector ganadero es importante, ante el continuo cierre de mataderos municipales, lo que llevó a pensar en iniciativas para solucionar esta problemática.

### NECESIDADES / PROBLEMÁTICAS

**Sector productivo:** escasa capacidad -técnica, económica, etc.- para, a pesar del interés, desarrollar sus proyectos de emprendimiento agroalimentarios. Necesidad de infraestructura para el sector cárnico.

**Administración:** favorecer el desarrollo de empresas agroalimentarias en la zona. En aquel momento había 3 o 4 obradores en el territorio y los proyectos productivos iban disminuyendo. Movilizar fondos europeos asignados para ello que no conseguían gastar.

### ASPECTOS CLAVE EN EL PROCESO

- Es muy importante, en el caso de obradores compartidos, contemplar la necesidad de una figura que se encargue de la gestión de los mismos, ya que se trata de proyectos complejos: varias líneas de producción y diferentes proyectos en cada línea. La gestión, los procedimientos y las responsabilidades deben estar perfectamente definidas.
- La principal dificultad que han tenido es que hasta ahora no han contado con financiación para poder tener a alguien para la gestión de los viveros.
- Es clave dimensionar el trabajo reproductivo de la gestión de los viveros en las siguientes áreas: el área de gestión técnica de producción de los viveros y obradores, el área higiénico-sanitaria y el área de mantenimiento y limpieza.
- Se partió de un proceso participativo que tuvo en cuenta las necesidades territoriales - importancia del sector ganadero y apícola- así como las necesidades de las personas que participaban en el proyecto.
- ADECUARA es la propietaria del registro sanitario y las empresas viveristas tienen condición de distribuidoras.
- No se decantaron un obrador único - que integrase las diferentes líneas de producción- porque no querían ceñirse a la venta local. El registro autonómico les parece castrante para el desarrollo de las iniciativas, ya que luego difícilmente es escalable.

### RESULTADOS

- Actualmente están funcionando 9 empresas viveristas en los obradores; aunque la ocupación de éstos ha sido mucho más alta.
- Se han multiplicado el número de obradores en el territorio – algunas empresas han dejado de los viveros y se han montado por su cuenta -.

### CUESTIONES PENDIENTES

- La mejora de la gestión de los viveros y obradores.
- La formación y asistencia técnica para las iniciativas que quieran emprender.

### MIRANDO A FUTURO

Dado que el número de iniciativas que quieran instalarse en los viveros tiene un límite están estudiando de qué manera, además de cómo vivero, pueden servir estos obradores colectivos al territorio. Las tres líneas que ahora misma están sobre la mesa son:

- Mantener la actividad de los viveros, mejorando su gestión y que sirva para apoyar a las iniciativas agroalimentarias en el territorio.
- Dinamizar proyectos colectivos. Que algunos sectores que tienen más presencia, como la carne y la miel, transiten de vivero a obrador colectivo.
- Incluir formación reglada y no reglada.



### ENLACES Y RECURSOS

- [Canal de YouTube](#)

### 5.3. RED DE QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS



#### Red de Queserías de Campo y Artesanas

Asociación sin ánimo de lucro para defender y promover las queserías artesanas y de campo. También forman parte de la asociación de ámbito europeo, la *Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network*, con la que se articulan a nivel europeo para tener representación ante las instituciones ([www.face-network.eu](http://www.face-network.eu))



Estado español



[www.redqueserias.org](http://www.redqueserias.org)



[@redqueserias](https://twitter.com/redqueserias)

#### ¿QUÉ?

La Red de Queserías nace en 2013 y está formada por más de 300 socios y socias en todo el estado siendo las queserías el pilar central de la asociación.

#### Objetivos

- Interlocución con las administraciones para la mejora del marco normativo, en particular higiénico-sanitario en el sector del queso.
- Formación, divulgación, promoción -ferias y mercados artesanos- y asesoramiento a las personas que son socias -con quesería o en proceso-.

#### CONTEXTO

- La impulsora de la asociación, Remedios Carrasco, es veterinaria y la idea de montar una asociación surgió de su estancia durante años trabajando en Francia. Allí se dio cuenta que a pesar de compartir con Francia un marco normativo común había grandes diferencias con los proyectos de transformación en el sector del queso.
- En España, desde los años 80, muchas queserías estaban en muy afectadas, trabajando en la clandestinidad, desapareciendo o convirtiéndose en pseudo-industrias.

#### NECESIDADES / PROBLEMÁTICAS

- En el sector del queso se encontraban con una normativa hecha "a medida" del modelo industrial. Los requisitos que se exigen a las queserías pequeñas y artesanas se consideran excesivos y que no aportan ningún valor añadido en las pequeñas producciones donde el número de personas que trabajan es muy reducido y la leche es de lugares próximos o de la propia explotación.
- Desde la aprobación de los reglamentos europeos (852/2004 y 853/2004), que son de aplicación directa, en el sector de los lácteos existe es un problema de interpretación de la normativa existente y, en menor medida, de desarrollo de algunas disposiciones como las que tienen que ver con el uso de materiales tradicionales. Es necesaria la formación



a inspectores e inspectoras en el funcionamiento de las queserías artesanas, para que conozcan cómo aplicar la normativa existente en este tipo de producciones.

- El ministerio de agricultura no permite la venta directa de leche cruda a no ser que el ganadero o la ganadera cuente con una quesería con registro sanitario.

### RESULTADOS · PRINCIPALES LOGROS EN NORMATIVA

- El desarrollo y la aplicación de la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Quesos y Lácteos Artesanos por la comisión europea y los 28 estados miembros.
- Documento para la mejora de la aplicación de las normas higiénico-sanitarias en las queserías de campo y artesanas, aprobado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ([www.aecosan.msssi.gob.es](http://www.aecosan.msssi.gob.es)).
- Concesión de excepciones a la elaboración de alimentos con características tradicionales. La AESAN ha elaborado un documento de orientación, en el que se detallan los procedimientos (ver documento).
- Modificación de los Reales Decretos que regulan los controles en leche cruda (Letra Q) en queserías de baja capacidad (ver Real Decreto 198/2017).

**Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos**

Dirigida a:

**Productores de campo y artesanos**



### ASPECTOS CLAVE Y DIFICULTADES

- Agruparse, coordinarse y formar una estructura colectiva ha sido clave para poder tener interlocución con la administración. Debido a la falta del servicio de extensión por parte de los funcionarios y técnicos no se conocen los problemas del sector; por lo que necesitan articularse e ir a la administración a plantear sus problemas, para que estos existan.
- La referencia en el desarrollo de políticas y normativas son los modelos industriales.
- Generar una red ha sido muy importante para las personas de las explotaciones, porque si no se encuentran muy aisladas. Se ha generado una red de apoyo, lo que – más allá de los cambios normativos- es muy importante para queseros y queseras.
- Una vez cuentan con estructura y organización han tenido buena respuesta por parte de la administración. Poco a poco van consiguiendo los cambios que plateamos.
- Hay una escasez real de tiempo para la articulación colectiva. En muchas queserías se hace todo, producción, transformación, venta... y es complicado sacar además tiempo para juntarse y trabajar por el bien colectivo.
- La elaboración de la guía de buenas prácticas a nivel europeo, que tuvo que ser validada por la comisión europea y por los estados miembros, por lo que fue un trabajo muy complicado y se pudo realizar porque tuvieron financiación para poder liberar tiempo para hacer este trabajo.

- Sus recursos son limitados, más del 90% de la financiación viene de las cuotas de las queserías.

### NUDOS CRÍTICOS

- Empeoramiento con el desarrollo de algunas normativas autonómicas: se están desarrollando normativas autonómicas que son más restrictivas que los reglamentos europeos -que en el caso del sector del queso son de aplicación directa-.
- Los registros autonómicos, que no los necesitan por la posibilidad de la flexibilización desde el marco europeo, restringen el ámbito de comercialización. Esto afecta en mayor medida en los territorios donde no tienen suficiente mercado local para vender toda su producción o cuando otras comunidades están en un ámbito de proximidad.

### MIRANDO A FUTURO

- **Financiación** para facilitar la articulación del sector y fomentar estructuras colectivas. Sería muy interesante replicar el modelo de la Red de Queserías en otros sectores de cara a defender y reclamar ante la administración de manera conjunta diferentes sectores con modalidades de producción -pequeñas, artesanas, etc.- y problemáticas similares.
- **Formación adaptada para el sector** diseñada junto conjuntamente con el mismo, que incorpore los criterios y características de la producción artesana.
- **Formación al personal técnico de la administración**, para conocer los procesos productivos de los establecimientos artesanos.
- **Implicación del sector** por parte de las administraciones en el desarrollo de normativas y políticas públicas.



## 5.4. OBRADOR COLECTIVO MUNICIPAL. AYUNTAMIENTO DE TAGAMANENT



Obrador VEAMAT. Vivero Municipal de Empresas Alimentarias del Ayuntamiento de Tagamanent

 Tagamanent, Barcelona.

 [www.tagamanent.cat/obrador/](http://www.tagamanent.cat/obrador/)

### CONTEXTO

Tagamanent es un municipio rural de 300 habitantes y 40 km<sup>2</sup> donde casi el 90% de la superficie está dentro del Parque Natural del Montseny. Desde hace unos años se están recuperando casas semi-abandonadas y masías por personas que vuelven o vienen a vivir en entornos rurales y que están interesadas en desarrollar una actividad económica agroalimentaria a pequeña escala.

### NECESIDADES / PROBLEMÁTICAS

**Habitantes del municipio:** Varias personas en diferentes proyectos estaban interesadas en desarrollar una actividad agroalimentaria pero no contaban con los recursos y conocimientos para desarrollarla. El principal problema era la gran inversión que se requieren para que las instalaciones cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios.

**Administración:** fomentar y mejorar el fomentar tejido productivo de pequeñas producciones artesanas del sector agroalimentario, espacialmente en la comarca del Vallès Oriental.

### ¿QUE?

El Ayuntamiento de Tagamanent desarrolló un vivero municipal de empresas alimentarias que cuenta con un obrador de 20 m<sup>2</sup>. Se permite la utilización dichas instalaciones por nuevos emprendimientos y producciones artesanas agroalimentarias existentes con el objetivo de que puedan iniciar o consolidar una actividad empresarial agroalimentaria o una nueva línea de producción sin tener que realizar una gran inversión.

#### **Objetivos específicos:**

- Servir a las iniciativas del municipio que querían desarrollar un proyecto de transformación alimentaria y no contaban con recursos para ello.
- Dinamizar el tejido productivo artesanal agroalimentario en la comarca y mejorar la viabilidad del sector.
- Fomentar el proceso de recuperación y promoción de variedades antiguas y favorecer su potencial económico y comercial situándolas como un elemento diferenciados del sector agroalimentario de la comarca del Vallès Oriental -junto con el consejo comarcal-.



El obrador se ha financiado desde el propio ayuntamiento.

### DIFICULTADES

- Las más importantes han sido las dificultades con la compatibilidad urbanística, ya que el obrador se sitúa en el mismo edificio del ayuntamiento, en una ampliación.
- El desconocimiento / desinformación respecto a los requisitos y registros sanitarios.
- La falta de recursos económicos. Debido a las inversiones que eran necesarias lo han construido poco a poco. Han realizado muchas cosas de voluntariado con vecinos y vecinas del pueblo, las personas de los proyectos que querían instalarse, etc.



### RESULTADOS

Además de las instalaciones del obrador VEAMAT que permiten transformar y elaborar productos alimentarios con registro municipal el vivero incluye:

- La inclusión y disposición de un censo municipal para pequeñas producciones a fin de impulsar y consolidar el sector agroalimentario artesanal.
- Un espacio de encuentro y gestión que permite el trabajo en red entre las iniciativas del sector.
- Un espacio de dinamización de proyectos colectivos de investigación y desarrollo.

En el vivero también se realizan acciones encaminadas a mejorar la ocupación y formación en los siguientes ámbitos: horticultura, fomento de nuevas producciones y apoyo a nuevos emprendimientos.

#### Número y tipo de proyectos

Actualmente funcionan en el obrador 15 proyectos de manera permanente, además de otros de manera eventual que suele ser debido a los excedentes de huerta.

El tipo de proyectos que utilizan el obrador es muy variado: mermeladas, pastelería, panadería, cosmética natural, frutos secos, quesos, helados, comidas preparadas, conservas vegetales... el denominador común es que son proyectos muy pequeños - una persona o dos como máximo-. Una de las razones del tamaño es también que el obrador es la instalación de un vivero, por lo que son proyectos y empresas que están en un momento inicial, que se espera que luego tengan la posibilidad de crecer y tener su propio obrador.

Existe mucha demanda de nuevos proyectos que quieren venir a utilizar el obrador. No obstante, mucha de ella no comienza a utilizarlo porque no tienen la intención de desarrollar una actividad económica – hay una serie de requisitos para poder utilizarlo-.

Por el momento están pudiendo asumir toda la demanda que les llega.

### ASPECTOS CLAVE EN EL PROCESO

- El registro es municipal, que es uno de los tres niveles de registro que existe en Cataluña. Este registro implica que sólo el 30% de la producción puede venderse más allá del municipio o se puede dedicar a transformación; el 70% restante se tiene que vender en el municipio o ser productos primarios.
- El obrador no acoge todas las solicitudes que les llegan. Hay un primer filtro, dado que está pensado para crear una actividad económica. Primero se inicia un proceso de documentación, apoyo y asesoramiento en la creación de empresas, se exige estar dado de alta en el régimen de autónomo o haber creado una sociedad, tener un seguro civil, definir todo el proceso productivo para que se valide la seguridad alimentaria, etc.

### MIRANDO A FUTURO

- De momento, que el obrador permite cubrir toda la demanda, por lo que unos de sus objetivos más allá del obrador es la dinamización del tejido productivo a través de otras actividades que influyen en la viabilidad de los proyectos.
- Después de la ejecución del obrador otras administraciones - Diputación de Barcelona, el Consell - han aportado fondos para actividades como dinamización de producciones locales.



### ENLACES Y RECURSOS

Más información:

- Bases de acceso al VAEMAT: [http://www.tagamanent.cat/obrador/wp-content/uploads/2018/04/BASES\\_ACCES\\_VEAMAT.pdf](http://www.tagamanent.cat/obrador/wp-content/uploads/2018/04/BASES_ACCES_VEAMAT.pdf)
- Reglamento interno de funcionamiento: [http://www.tagamanent.cat/obrador/wp-content/uploads/2018/04/REGLAMENT\\_FUNCIONAMENT\\_INTERN\\_VEAMAT.pdf](http://www.tagamanent.cat/obrador/wp-content/uploads/2018/04/REGLAMENT_FUNCIONAMENT_INTERN_VEAMAT.pdf)



## 5.5. FINCA EL SOLER. MATADERO EN LA EXPLOTACIÓN



### El Soler de n'Hug

Explotación familiar ganadera y cultivo de cereales y especies forrajeras para la alimentación del ganado. En ganadería tiene porcino y ovino para carne y bovino para leche.

Prats de Lluçanès



[www.elsoler.cat](http://www.elsoler.cat)



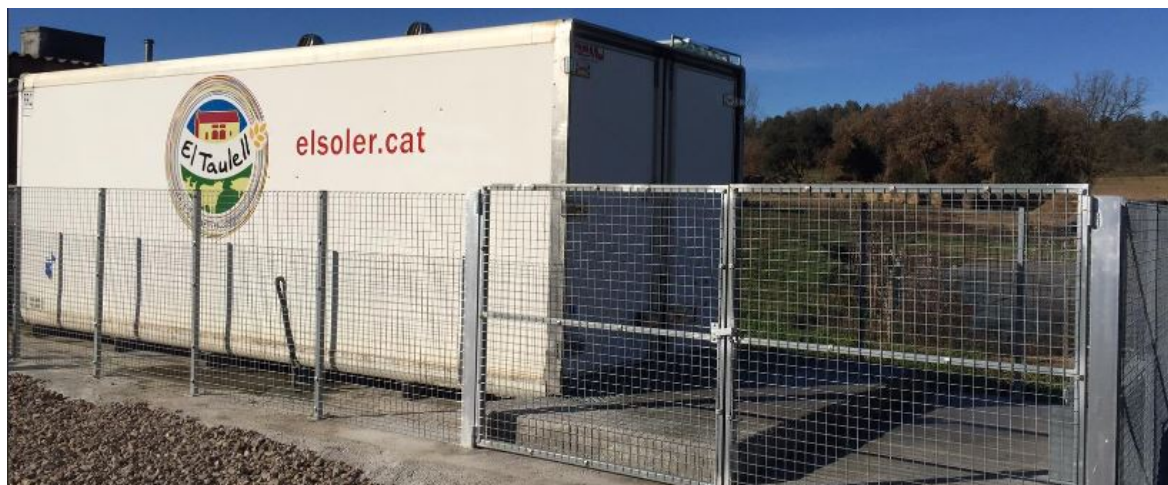
@Solerdenhug

### ¿QUÉ?

Hace casi tres años la explotación ganadera El Soler de n'Hug comenzó a utilizar un matadero de muy baja capacidad -sin sala de despiece- realizado por una de las personas de la explotación, utilizando para ello la caja de un camión.

El matadero es sólo para cabritos y corderos, ya que en función del tipo de animal que se sacrifique es necesario un equipamiento u otro y la inversión cambia.

El volumen de sacrificio anual son 800 -900 corderos.



### NECESIDADES / PROBLEMÁTICAS

- Cuando cerraron el matadero municipal ya no había posibilidad de sacrificar los corderos cerca; tenían que hacer dos viajes, uno para llevar los animales y otro para traerlos una vez sacrificados: 180 km en total. Estaba la posibilidad de vender los corderos a través de un intermediario, pero en ese caso "prácticamente se regala".
- Los mataderos más cercanos son grandes y tiene una sola línea, hay uno para bobino y otro para porcino. Ya no hay línea para ovino o caprino.
- El viaje del animal afecta mucho a la calidad de la carne, ya que por el estrés del viaje los animales segregan ácido láctico.

### PROCESO Y DIFICULTADES

- La idea del matadero era previa, la oportunidad surgió cuando el Consell sacó un plan de recuperación del ovino y del caprino. Un veterinario de la Asociación Nacional de Criadores de Ovino de Raza Ripollesa (ANCRI) se encargó de las reuniones con la administración y una persona de la Finca El Soler fue construyendo el matadero.
- No sabían exactamente como tenía que construir el matadero y tampoco recibían directrices al respecto, así que fueron ejecutándolo, llamaron a Sanidad y luego hicieron los cambios que les pedían.
- El tiempo para la ejecución del matadero fueron 4 años.
- Como la ejecución fue poco a poco y realizando cambios "sobre la marcha" según las indicaciones de Sanidad no pudieron solicitar una subvención.
- Se utilizó una caja de camión porque así no se necesitaba permiso municipal de obra.



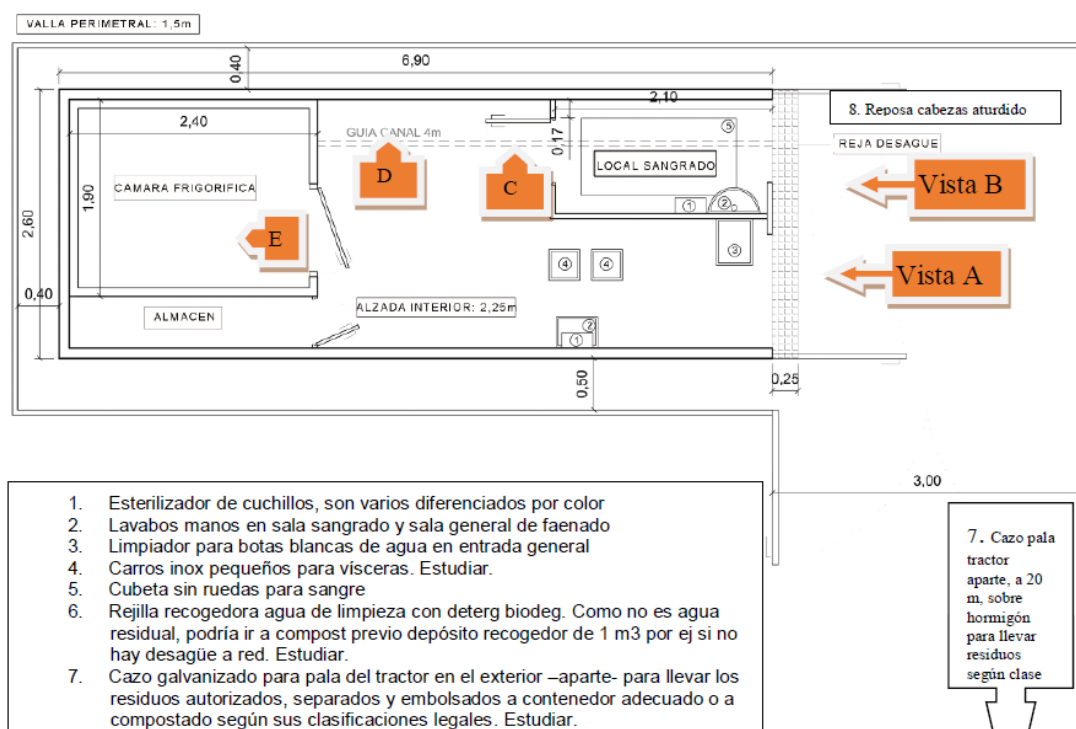
### RESULTADO Y FLEXIBILIZACIÓN DE LA NORMATIVA

El matadero cumple las normas higiénico sanitarias con las siguientes condiciones:

- Sacrificar sólo animales que hayan nacido en la finca.
- Se ha definido un manejo productivo y unas APPCs que hacen el proceso más simplificado, al no ser una cadena y ser una misma persona la que hace todas las labores. Se requiere a lo largo del proceso mucha más higiene en la manipulación.
- Flexibilización de las analíticas por el reducido volumen de producción -800-900 corderos al año-: cada 6 meses.
- Inversión: 20.750 € (se amortiza en 10 años). Reducción del coste de 1,16 €/kg a 0,40 €/kg y se mejora la calidad de la carne al evitar el estrés del viaje al matadero.



### Plano del matadero:



### MIRANDO A FUTURO

#### Matadero móvil para la comarca:

- Varias explotaciones de la zona se encuentran tramitando y casi en la última fase de aprobación de un matadero móvil que se realizaría con una subvención europea -llega a través de la diputación de Barcelona para las comarcas centrales-.
- La subvención se solicita y tramita a través de la Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya (ARCA), la red regional de desarrollo rural de Catalunya que apoya y representa a los 12 Grupos de Acción Local (GAL) catalanes.
- Para la justificación de las instalaciones del matadero móvil están tomado como referencia legislaciones de otros sectores: una ley sobre buques que trabajan en alta mar, porque el pescado se "sacrifica y despieza" en alta mar, pero tienen una sede en tierra; y la ley de desinfección de granjas para preparar las instalaciones que tienen que tener las fincas para recibir el matadero -desagüe para lixiviados, etc. -.
- La paralización del decreto de flexibilización por parte del gobierno estatal les dificulta el desarrollo del proyecto del matadero móvil.

### ENLACES Y RECURSOS

Más información:

- [https://ruralcat.gencat.cat/c/document\\_library/get\\_file?uuid=07174c7f-343b-47a0-81ed-4d08f89b0f75&groupId=20181](https://ruralcat.gencat.cat/c/document_library/get_file?uuid=07174c7f-343b-47a0-81ed-4d08f89b0f75&groupId=20181)
- <https://cursotriformacion.wordpress.com/2017/05/03/el-matadero-de-baja-capacidad-del-soler-de-nhug/> (informe en PDF).
- <https://www.youtube.com/watch?v=UomO072Bkcc>

## 5.6. GASTROLAB. MARES ALIMENTACIÓN

**GASTROLAB  
VILLAVERDE**



Gastrolab Villaverde. Cocina incubadora pública.



Madrid



[maresmadrid.es/alimentacion/](https://maresmadrid.es/alimentacion/)

### CONTEXTO

El Gastrolab Villaverde nace del proyecto MARES, un proyecto de innovación. MARES ofrecía una infraestructura -instalaciones- y un espacio donde generar desarrollo de tejido empresarial productivo de Economía social y Solidaria.

### OBJETIVOS

Los objetivos que pretendían cubrirse era favorecer el desarrollo de una idea de negocio, en este caso en el sector de la restauración, ofreciendo un espacio y una infraestructura donde poder testear el producto de manera práctica, dando además la posibilidad de testeo en el mercado, con garantías – registro sanitario-, lo que en el ámbito de la restauración obligaría a realizar una inversión considerable.

### PROCESO Y DIFICULTADES

- Las dificultades tenían que ver con la complejidad del proyecto, porque el espacio estaba construido previamente y había que adaptarse, lo que condicionó las líneas de producción y la infraestructura que se podía hacer.
- Otra dificultad era la existencia de varios CIFs, lo que hacía necesario y más importante la supervisión y gestión externa. Había dos figuras importantes además del servicio de limpieza -que estaba contratado aparte-:
  - la jefa de cocina, que hacía toda la parte de gerencia del espacio y fiscalización,
  - la consultora higiénico-sanitaria (procesos higiénico-sanitarios, analíticas, etc.)
- El proceso ha contado con muchos recursos y con apoyo de la administración, que permitía dar un acompañamiento muy completo, empresarial y técnico sanitario.





### NORMATIVA Y FLEXIBILIZACIÓN

- Durante el proceso se testeó el uso de una cooperativa de servicios para que tres proyectos tuvieran el mismo registro sanitario -conservas, chocolates y pastelería-. Esto facilitó y agilizó los trámites para operar, pero tiene el inconveniente de que si un proyecto se separa no se puede "llevar el registro".

### RESULTADO

Se realizó la cocina incubadora y un espacio multifuncional. La cocina tenía tres líneas de producción: conservas vegetales, platos preparados y panadería – pastelería.



- En 3 – 4 meses pasaron varios 20 proyectos, pero muchos no tenían la iniciativa madurada. A nivel de comercialización sólo había 5 proyectos que testearon y sacaron su producción con registro sanitario.
- Como el proyecto por el momento se ha paralizado no ha podido dimensionarse y evaluar los resultados y límites del mismo.

### ENLACES Y RECURSOS

Más información:

- Manual de procedimiento: [https://maresmadrid.es/wp-content/uploads/2018/04/GastrolabVillaverde\\_ManualProcedimiento.pdf](https://maresmadrid.es/wp-content/uploads/2018/04/GastrolabVillaverde_ManualProcedimiento.pdf)



## 6. DIFICULTADES Y PROPUESTAS PARA UNA TRANSFORMACIÓN AGROECOLÓGICA EN LA COMUNIDAD DE MADRID

En el presente epígrafe se realiza una síntesis y recapitulación de las barreras y propuestas para el desarrollo del sector de la transformación y artesanía alimentaria en la Comunidad de Madrid desde una perspectiva agroecológica. Para ello se ha considerado:

- el análisis de la normativa realizado en anteriores apartados (ver 3. ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA: LA ARTESANÍA ALIMENTARIA y 4. NORMATIVA HIGIÉNICO - SANITARIA);
- estudios previos realizados en el ámbito en otras CCAA ( (Justicia Alimentaria , 2019), (Binimelis, Escurriol, & Rivera-Ferre, 2012), (Mugarik Gabe Nafarroa, 2017);
- las entrevistas realizadas en el marco del presente estudio (ver 5. CASOS DE ESTUDIO: ALTERNATIVAS EXISTENTES PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD DE LAS PRODUCCIONES PEQUEÑAS Y ARTESANALES);
- los resultados de los grupos de discusión realizados en la Jornada de Transformación alimentaria y Agroecología<sup>41</sup> el 30 de enero de 2020 -ver ANEXO N.º 1. JORNADA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA Y AGROECOLOGÍA. RESULTADOS MESAS DE TRABAJO.).

Las barreras y propuestas identificadas se agrupan en los siguientes ámbitos: normativa, formación, asociacionismo y organización del sector productivo, instalaciones de transformación, urbanismo y ordenación del territorio, comercialización, sensibilización - información y recursos económicos.

Las propuestas que se plantean están dirigidas, principalmente a la administración regional; dado que ésta tiene las competencias en artesanía alimentaria y en normativa higiénico-sanitarias y, además, es la encargada de establecer y desarrollar las medidas del Plan de Desarrollo Rural.

Los ámbitos citados no son estancos y muchos de ellos están relacionados o tienen problemáticas comunes; sin embargo, la división realizada permite visualizar problemáticas concretas, así como proponer intervenciones específicas.

---

<sup>41</sup> La Jornada, que se enmarcan dentro del Grupo Operativo AgroecologiCAM fue un espacio de trabajo de para trasladar una síntesis del trabajo previo realizado – análisis bibliográfico, casos de estudio, etc. – y contrastar las analogías con las barreras existentes en la Comunidad de Madrid, así como la posibilidad de replicar las soluciones que han llevado a cabo en otros lugares.

## 6.1. NORMATIVA, GUÍAS DE REFERENCIA Y APLICACIÓN

El ámbito de la normativa<sup>42</sup> – tanto en artesanía alimentaria como relativa al paquete higiénico sanitario – ha sido uno de los aspectos más analizados por el presente documento y se considera una de las principales barreras para el desarrollo de pequeñas producciones.

En la Comunidad de Madrid nos encontramos sin normativa específica en dichos ámbitos, tanto para la visibilización y reconocimiento de la producción artesana como para el desarrollo de las posibilidades de flexibilización del paquete higiénico-sanitario que permiten los reglamentos comunitarios. Si bien existen directrices para la flexibilidad mediante los principios del APPCC éstas tienen un carácter genérico y no van enfocadas a la realidad de otras producciones.

Por otra parte, está la posibilidad de flexibilidad, en algunos sectores, de acuerdo con las indicaciones que se establecen en los reglamentos comunitarios, pero la falta de información y experiencias / ejemplos en producciones pequeñas y artesanas hace que el modelo industrial se siga siendo la referencia que se usa ante expresiones que sean indeterminadas – cuando sea necesario, etc.-.

"Había demanda por parte del sector productivo, cuando se querían abordar volúmenes limitados de venta de proximidad, principalmente. Se decía que la normativa para una explotación de 700 gallinas era la misma que para una de 200.000, de manera simbólica, para que se entienda. Se comprometía la rentabilidad de esas actividades porque no estaba adaptada a su volumen. [...] Lo primero que hacíamos era sentarnos con el sector afectado y escuchar qué problemáticas tenían. Por ejemplo, en lácteos veían desproporcionado que les exigieran un local independiente para cada tipo de operación."

*ELIKA Fundazioa*

"Aquí estamos tramitando... casi en la última fase de aprobación de un matadero móvil. Nos estamos intentando acoger a una ley que existe sobre los buques que trabajan en alta mar, con el pescado, que sacrifican y despiezan en alta mar, pero tienen una sede, y esto sería una cosa así más o menos. El concepto sería este. [...]. Estamos tirando esto delante de puntillas, porque están esperando que salga la ley de flexibilización del gobierno estatal, que contempla muchos temas de estos. Tiene que salir ya, no sé a qué espera. Hicimos muchas enmiendas junto con sindicatos y a ver qué sale al final."

*Finca El Soler. Matadero de proximidad*

---

<sup>42</sup> Como normativa entendemos tanto reglamentación como documentación de referencia para el desarrollo de la flexibilidad adaptada a producciones pequeñas y artesanas. Ya que el desarrollo de guías de buenas prácticas de higiene – tal y como se ha hecho en Cataluña – es una manera de implementar la flexibilización por la aplicación de los reglamentos comunitarios sirviendo estas guías como referencia para el sector productivo, la administración y personal técnico.

“A ver, las normas se hacen básicamente usando el modelo industrial y las pequeñas producciones se quedan desfavorecidas porque no pueden responder de la misma manera, con los mismos criterios y requisitos. Es un problema de inadaptación de la norma a la realidad de las pequeñas producciones. [...] Tiene que responder a unos requisitos que no van con ellos y que no aportan ningún valor añadido.”

*“Red de queserías de campo y artesanas*

**Propuesta:** desarrollar normativa y/o documentación – guías de buenas prácticas y planes de APPCC – adaptadas a las características de producciones pequeñas y artesanas. En este sentido, las experiencias y estudios analizados muestran cómo no se trata únicamente del desarrollo de normativa o guías, sino de la difusión y formación a las entidades y personas afectadas sobre las mismas y sus posibilidades de implementación. Sin un adecuado trabajo de transferencia es difícil cambiar el “paradigma agroindustrial” presente en profesionales, técnicos y administración – ver apartado siguiente-.

Además de la normativa de ámbito sanitario, la normativa en artesanía alimentaria permitiría la caracterización de la misma dentro del ámbito de la Comunidad de Madrid, poniendo en valor la calidad diferenciada de estos alimentos.

**Agentes implicados y referencias:** el desarrollo e implementación de la flexibilización del paquete higiénico-sanitario correspondería a la Dirección General de Salud Pública -Consejería de Sanidad- dadas sus competencias en materia sanitaria y a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación - Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad- por sus competencias y conocimiento del sector de la producción agroalimentaria. Por otro lado, el Área de Ferias y Artesanía -D.G. de Comercio y Consumo- sería el agente de referencia para el desarrollo de una normativa en materia de artesanía alimentaria.

Los apartados 4. NORMATIVA HIGIÉNICO - SANITARIA. y 3. ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA: LA ARTESANÍA ALIMENTARIA hacen un análisis pormenorizado de la flexibilización del paquete higiénico-sanitario y de la normativa en artesanía alimentaria desarrollada desde diferentes comunidades autónomas del estado español, suponiendo una referencia para la implementación de esta propuesta en la Comunidad de Madrid.

Además de la administración, otros agentes implicados/as en la propuesta sería: organizaciones de sector productivo -producciones pequeñas y artesanas expertas en sus modos de producción-; organizaciones vinculadas al medio rural y centros de formación en el ámbito de la producción y transformación alimentaria.

**A tener en cuenta:** el desarrollo de normativas y registros autonómicos ha situado sobre la mesa la restricción del ámbito de venta al territorio que ésta indique, sea área de salud, municipio o comunidad autónoma. Ello dificulta a aquellas producciones que comercializan más allá de los canales cortos o que, incluso dentro de los mismos, abarcan a otras comunidades. En dicho sentido, algunas voces prefieren acogerse a la aplicación de la flexibilización a través de la aplicación de la reglamentación comunitaria mediante la adaptación de las APPCC y las prácticas de higiene – si bien deben ser aprobadas por la autoridad competente-.

“En el registro municipal lo que dice es que el 70% de la producción se tiene que vender de manera directa dentro del municipio. [...] Decir en el día de hoy eso, donde está internet y las telecomunicaciones... hacen que puedas vender un producto que no sabes dónde va a acabar. [...] Lo importante para nosotros es que el control sanitario, los productos, las instalaciones... que la actividad, que todo el proceso esté bien hecho.”

*Ayuntamiento de Tagamanent*

“Primero hay que ver si se necesita el registro local, porque en queserías no se necesita con la normativa europea [...] Y es que se tiene la visión de que se vende todo localmente ... y sí, se intenta incluso venderlo todo en su propia quesería, en su propia explotación. Pero es muy difícil, sobre todo en comunidades donde hay pocos consumidores.”

*Red de queserías de campo y artesanías*

“Incluso dentro del circuito corto puedes estar más cerca de otra comunidad autónoma o incluso de otro país, como pasa aquí con Francia.”

*Asociación ADECUARA*

## **6.2. FORMACIÓN**

Una problemática ampliamente identificada ha sido la de la formación, en diferentes tipos de agentes:

- en el sector productivo, de manera que conozcan las posibilidades que establece la flexibilización desde la normativa comunitaria; así como ejemplos de implementación que les puedan servir de referencia;
- en la administración, para conocer normativas de referencia, de cara a impulsar el desarrollo de normativa o guías adaptadas a las características productivas de producciones pequeñas y artesanas;
- en el personal técnico que realiza las inspecciones para, de acuerdo con las características de producción diferenciada de este tipo de producciones, tenga otros modelos y criterios de referencia a la hora de interpretar las posibilidades de implementación que establece la normativa comunitaria;
- en personal técnico – consultoría, veterinaria, etc.- para desarrollar proyectos adaptados a las características de las producciones pequeñas y artesanas, a través del conocimiento de las posibilidades de flexibilización, sin ir “a máximos” copiando el modelo de la producción industrial.

“Lo que se debería hacer es formación, formación a inspectores para que sepan cómo funciona una quesería artesanal y que sepan cómo pueden aplicar la norma en las queserías artesanales; la norma que tenemos, sin cambiarla. [...] Tiene que haber formación, formación del personal de técnico de la administración, formación en pequeños establecimientos... Yo soy veterinaria y a mí nunca me pusieron como modelo una pequeña quesería artesana, todo era industria.”

*Red de queserías de campo y artesanías*

"Además [de las dificultades de compatibilidad urbanística], estaba el desconocimiento o la desinformación que hay con todo el tema de los registros sanitarios, los diferentes niveles de registro... Es lo mismo que les está pasando a los productores, hay mucha confusión con estos temas."

*Ayuntamiento de Tagamanent*

"Es muy compleja [la interpretación de los reglamentos] porque al final son muchas personas y por mucho que esté todo escrito siempre hay un margen de interpretación. En todo caso, la verdad es que el Departamento de Salud aquí ha hecho un ejercicio muy importante de charlas y de unificar criterios con todo el personal de inspección. Y, aun así, ¿hay problemas? Pues sí, los hay, pero muchos menos que antes."

*ELIKA Fundazioa*

**Propuesta:** desarrollo de formación a los diferentes agentes implicados en el desarrollo y la aplicación de la normativa sanitaria, de manera que comprendan las características de los procesos productivos de las pequeñas producciones y las posibilidades de implementación de la flexibilización de la normativa. Por otro lado, formación al sector productivo, sus agrupaciones y las personas vinculadas con el desarrollo de las explotaciones e instalaciones de transformación alimentaria; para conocer las posibilidades de flexibilización que establece la normativa comunitaria, así como los instrumentos de aplicación de la misma.

**Agentes implicados y referencias:** la formación en materia de flexibilización del paquete higiénico-sanitario corresponde, en el ámbito de la administración, a la Dirección General de Salud Pública -Consejería de Sanidad- dadas sus competencias en materia sanitaria y a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación y al Área de Industrias Agroalimentarias - Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad- por sus competencias y conocimiento del sector de la producción agroalimentaria. Su implicación es imprescindible en la formación del personal técnico que se encarga de la aplicación del paquete higiénico sanitario.

Adscrito a la Conserjería de Medio Ambiente también tiene un papel relevante el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario -IMIDRA-, dada su labor en innovación e investigación agraria, y el papel que podría desempeñar en la transferencia de conocimiento y en la investigación agraria – o apoyo a la investigación – dentro del ámbito de la agroecología.

Además de la administración, otros agentes implicados/as serían: organizaciones de sector productivo -producciones pequeñas y artesanas expertas en sus modos de producción-; organizaciones vinculadas al medio rural y centros de formación en el ámbito de la producción y transformación alimentaria.

La principal referencia al respecto forma parte de uno de los casos de estudio -ver: 5.1 Erika Fundazioa-. Tras el desarrollo de la normativa para la flexibilización de los requisitos higiénico-sanitarios realizaron una serie de formaciones al personal de la administración en las diferentes diputaciones, al sector productivo a través de organizaciones agrarias y subieron los vídeos de las formaciones en su página web y en su canal de YouTube.



Además, de la formación relativa al paquete higiénico sanitario, en los casos de estudio se remarcaba la ausencia de formación agroecológica en el ámbito educativo – profesional. A continuación, se indica los diferentes ámbitos en los que se podría implementar una perspectiva agroecológica:

- Educación: en la comunidad de Madrid la enseñanza de formación profesional sólo cuenta con el Ciclo de Grado Medio en Producción Agropecuaria y no forma parte del currículum de los estudios universitarios. Ésta debe incorporar el conocimiento de otros modelos productivos además del sistema agroindustrial.
- La **formación universitaria** en el estado español carece, de manera general, de formación desde una visión y con una perspectiva agroecológica. Sin embargo, poco a poco se van incorporando asignaturas sobre otros modos de producción - agroecología, producción integrada, ganadería ecológica, agricultura ecológica, etc.- (Aguirre & Mena, 2016). Además, diferentes universidades están incorporando formación en agroecología o producción ecológica en sus cursos de postgrado<sup>43</sup>, como son: la Universidad de Barcelona<sup>44</sup>, la Universidad Autónoma de Barcelona<sup>45</sup>, la Universidad Internacional de Andalucía<sup>46</sup>, la Universidad Pablo de Olavide<sup>47</sup>, la Universidad Miguel Hernández de Elche<sup>48</sup>, la Universidad de Valencia<sup>49</sup> y la Universidad de La Laguna<sup>50</sup>.

En la Comunidad de Madrid la formación universitaria vinculada con agroecología es muy limitada y claramente insuficiente, especialmente a nivel curricular. Las excepciones son el Proyecto de Innovación HuertAula Comunitaria de Agroecología Cantarranas de la Universidad Complutense -que esporádicamente realiza algún curso-, la asignatura optativa de agricultura ecológica en el Grado en Ciencias Agrarias y Bioeconomía de la ETS de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas y los cursos de formación continua de Iniciación a la Agroecología realizados por la Universidad Autónoma de Madrid.

---

<sup>43</sup> Si bien las formaciones de posgrado permiten una mayor apertura en cuanto al contenido curricular es importante incorporar criterios y perspectivas de la agroecología en los estudios de grado oficiales, que es desde dónde se adquieren las competencias básicas y son más accesibles a la población.

<sup>44</sup> Máster en Agricultura Ecológica (<http://www.ub.edu/masterae/>)

<sup>45</sup> Diplomatura de Posgrado en Dinamización Local Agroecológica (<http://dlae.cat/?lang=es>)

<sup>46</sup> Máster Universitario en Agroecología (<https://www.unia.es/oferta-academica/masteres-oficiales/item/master-oficial-en-agroecologia-un-enfoque-para-la-sustentabilidad-rural>)

<sup>47</sup> Master en Agroecología y en Agricultura y Ganadería Ecológicas (<https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecologicas>)

<sup>48</sup> Máster Universitario en Agroecología, Desarrollo Rural y Agroturismo (<http://agroecologia.edu.umh.es/>)

<sup>49</sup> Módulo de postgrado Agroecología y Alimentación (<http://www.aulapostgrado.com/agroecologia/>) y curso de postgrado -online- en Agroecología (<http://www.aulapostgrado.com/agroecologia/>)

<sup>50</sup> Máster Propio en Agroecología, Soberanía Alimentaria, Ecología Urbana y Cooperación al Desarrollo Rural (<https://www.ull.es/titulospropios/master-propio-agroecologia-soberania-alimentaria/>)

Desde las universidades también se puede hacer otro tipo de formaciones – en cursos de verano, seminarios para créditos de libre elección, etc.- que fomenten el pensamiento crítico sobre las problemáticas y alternativas al sistema agroalimentario existente y ayude a conocer la realidad de campesinado en sus territorios. Este tipo de formación puede ser financiada desde diferentes consejerías de la Comunidad Autónoma. Un interesante ejemplo fue el curso Del caserío al mundo: el futuro de nuestra alimentación en juego, organizado conjuntamente por una asociación sector productivo -Etxalde-, un sindicato agrario -EHNE-Bizkaia- y el Instituto Hegoa de la Universidad del País Vasco, y financiado por la Diputación Foral de Gipuzkoa. De éste es relevante el carácter interdisciplinar, tanto del profesorado como del público al que va dirigido, la metodología -incluye teoría, práctica e investigación- y las diferentes escalas que analiza: del sistema agroalimentario global al sector productivo local.

- La **formación profesional** es otro de los ámbitos de la información reglada -el más relacionado con la producción de alimentos- en el que se puede incorporar la producción y transformación de alimentos desde una perspectiva agroecológica. En la Comunidad de Madrid se imparten los Ciclos Formativos de Grado Medio de Técnico en Aprovechamiento y Conservación del Medio Natural y de Técnico/a en Producción Agropecuaria – éste último incluye, en su plan de estudios<sup>51</sup>, que incluye la producción ecológica dentro del módulo de Fundamentos Agronómicos. No obstante, se adolecen de más ciclos formativos en materia agraria y, específicamente, de modos de producción diferenciada -extensiva, artesanal, ecológica, agroecológica, etc.-. En otras comunidades autónomas encontramos ejemplos en dicho sentido como son los ciclos de grado medio de Producción Agroecológica -presente en 13 comunidades autónomas<sup>52</sup>-, de Explotaciones Agrarias Extensivas -presente en 10 comunidades autónomas-, de Explotaciones ganaderas – presente en 7 comunidades autónomas.
- Empleo: los Servicios Públicos de Empleo de las Comunidades Autónomas ofertan **formación profesional para personas trabajadoras** -ocupadas y desempleadas- a fin de mejorar su empleabilidad y promoción en el trabajo -en la Comunidad de Madrid forma parte de las competencias de la Consejería de Economía, Empleo y Competitividad<sup>53</sup>-. La oferta formativa que cuenta con certificados de profesionalidad -que se establece a nivel estatal y la desarrollan las comunidades autónomas- incluye los cursos de Agricultura Ecológica y Ganadería Ecológica. Este último de los cursos no se imparte en la Comunidad de Madrid, a pesar de constituir una actividad de especial interés en las comarcas agrarias de la Sierra Oeste y la Sierra Norte.
- Desarrollo Rural: 5 de las 22 necesidades identificadas por el Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad de Madrid -PDR-CM 2014-2020- están directamente vinculadas con la formación al sector y se relacionan con la primera prioridad para el desarrollo rural de la UE: la transferencia de conocimiento e innovación. El PDR-CM establece, dentro de la **Medida**

<sup>51</sup> [http://w3.bocm.es/boletin/CM\\_Orden\\_BOCM/2017/12/15/BOCM-20171215-1.PDF](http://w3.bocm.es/boletin/CM_Orden_BOCM/2017/12/15/BOCM-20171215-1.PDF)

<sup>52</sup> <http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar-que-estudiar/familia/loe/agraria/produccion-agroecologica/curriculos-ccaa.html>

<sup>53</sup> <https://www.comunidad.madrid/servicios/empleo/oferta-formacion-profesional-empleo>

**1: Acciones de transferencia de conocimientos e información** cuatro acciones para abordar dichas necesidades<sup>54</sup>. A la hora de desarrollar la formación derivada de las medidas del PDR también es importante contar con los Grupos de Acción Local -en el marco del programa LEADER- por su conocimiento y figura de dinamización en el territorio, además de contar con estrategias de desarrollo del mismo -.

Para que dichas acciones incluyan una perspectiva agroecológica es necesario que las órdenes que establezcan las bases reguladoras de estas ayudas contemplen dichos aspectos.

Una referencia en dicho sentido es Orden 31/2017 de la Generalitat Valenciana por la que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para la formación en el marco del PDR. Ésta establece en los objetivos de la formación aspectos vinculados con la sostenibilidad de las explotaciones, el aprendizaje de técnicas tradicionales o la gestión sostenible de los recursos naturales -entre otros- y otorga una mayor puntuación para actividades dirigidas al empleo de métodos de producción compatibles con la conservación y protección del medio ambiente o si las actividades se llevan a cabo en municipios LEADER.

**A tener en cuenta:** la formación que se realice debe ser diseñada en conjunto con el sector productivo – asociaciones de productores/as, organizaciones agrarias y ganaderas, organizaciones vinculadas al ámbito rural -grupos de acción local-, etc.-, para conocer sus carencias y sus necesidades y particularidades; con el fin de evitar desarrollar formaciones muy generalistas que desconozcan las particularidades de los diferentes modos de explotación o establecimientos y que no atienden a las necesidades del sector agroecológico.

### 6.3. ASOCIACIONISMO-ORGANIZACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO Y DINAMIZACIÓN AGRARIA LOCAL

La atomización y dificultades para el asociacionismo en el sector es un factor clave para la "defensa" de los intereses, problemáticas y necesidades de las producciones pequeñas y artesanas, especialmente teniendo en cuenta que el modelo de referencia y mayoritario es el agroindustrial y que, en la Comunidad de Madrid, no se cuenta con un servicio de extensión agraria que sirva de interlocución de la administración con el sector productivo.

Las características de las producciones pequeñas y artesanas, su distribución extensiva a lo largo del territorio y la gran reducción del número de éstas son aspectos que dificultan la organización y el asociacionismo. A pesar de ello, el asociacionismo ha sido un denominador común en los casos de estudio cuando se han conseguido avances políticos para el sector.

---

<sup>54</sup> Acciones de formación promovidas por la Administración; programa formativo para el fomento del empleo verde en espacios naturales; iniciativas de formación para la dinamización socioeconómica en el medio rural y natural de la Comunidad de Madrid y acciones de demostración e información promovidas por la Administración.

"O sea, si nosotros no vamos allí a plantear los problemas, los problemas no existen, que es muy triste, [...], entonces si el sector no está organizado las normas se siguen haciendo para otro tipo de modelos, más industriales, y seguimos teniendo los mismos problemas. [...] Te puedo decir que las experiencias que hemos tenido hasta ahora han sido positivas, en el sentido de que una vez estamos organizados, bien organizados [...] en las diferentes reuniones que vamos teniendo, nos van conociendo, se van dando cuenta de la problemática y vamos consiguiendo cosas".

*Red de queserías de campo y artesanías*

"[Los viveros] nacen de un proceso participativo, de una demanda de diferentes agentes. Un proceso abierto que de obrador transitó a vivero. [...]. Se juntó un grupo de gente, unas 20 personas, que tenían estas ideas, estas iniciativas que no acababan de arrancar y nosotros teníamos esa dotación para el programa [de industrias agroalimentarias] y que no acabábamos de sacar... pues entonces empezamos a hacer grupos de trabajo con esta gente y ver qué podíamos hacer."

*Viveros de empresas agroalimentarias. ADECUARA*

"La estamos solicitando [la subvención para el matadero móvil] a través de una asociación que hay aquí en Cataluña, ARCA, que es una asociación de desarrollo rural que es una red de los 13 Grupos de Acción Local, porque es una subvención europea está destinada a asociaciones y no a particulares".

*Finca El Soler. Matadero de proximidad*

"Lo que hicimos en el ámbito de la innovación para la gestión de la incubadora fue testear, con una cooperativa de servicios, que tres proyectos, uno de conservas, uno de chocolates y la panadería-pastelería, se dieran de alga en la misma cooperativa. Había tres productores que tenían el mismo registro sanitario; eso agilizó y facilitaba los papeleos para poder operar."

*MARES Alimentación*

### Propuestas:

- desarrollo de políticas públicas y normativas que fomenten y apoyen el asociacionismo del sector productivo y la creación de proyectos colectivos;
- recuperar la dinamización territorial a través de los Grupos de Acción Local u otras entidades que sirvan de canal de comunicación y articulación del sector productivo con la administración;
- en las ayudas y convocatorias derivadas de la aplicación de las medidas del Plan de Desarrollo Rural, establecer criterios que prioricen a las asociaciones del sector productivo y a asociaciones con criterios de sostenibilidad – ej.: asociación de productores/as ecológicos, etc.-.

**Agentes implicados:** la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad es el principal agente para el fomento del asociacionismo del sector productivo, principalmente a través de las competencias de la D.G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación y a través de la aplicación del Plan de Desarrollo Rural.

Es relevante que a pesar de ser algo identificado como necesidad en el PDR-CM 2014-2020 - N22.Fortalecer al asociacionismo en el sector primario y mejorar la conexión entre el sector

productor y agroindustrial regional- y en sus DAFO se recoge como debilidad la atomización del sector primario y de la industria alimentaria no se establezcan medidas al respecto.

El desarrollo de la propuesta también implicaría, además de la administración, a agentes como asociaciones de productores/as, organizaciones agrarias y ganaderas, entidades y ONG que trabajan en el ámbito del desarrollo rural y la agroecología y entidades vinculadas al medio rural -grupos de acción local-.

### Referencias:

Las referencias a ayudas y subvenciones para el fomento del asociacionismo agrario las dividimos en cuatro tipologías:

- Ayudas creadas específicamente para el desarrollo o sostenimiento del asociacionismo agrario; como las subvenciones a las organizaciones profesionales agrarias y asociaciones agrarias para la realización de actividades de interés agrario realizada por la Consejería del Medio Rural de la Xunta de Galicia -[enlace](#)- o las ayudas establecidas en el marco de la medida 9 del PDR de Castilla La Mancha para el fomento de agrupaciones de productores alimentarios para la para la comercialización conjunta de sus productos -[enlace](#)-, desarrollada por la D.G. de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas.
- Ayudas de los Planes de Desarrollo Rural creadas específicamente para grupos, asociaciones o cooperativas agrarias: como la subvención para la cooperación entre agentes para crear y desarrollar canales cortos de comercialización desarrollada por la Consejería de Agricultura de las Islas Baleares -[enlace](#)- o las ayudas a planes de reconversión y reestructuración colectivos de la Consejería de Agricultura de la Generalitat Valenciana – [enlace](#)-.
- Estableciendo criterios de prioridad en la selección de solicitudes cuando se trate de una figura asociativa o cooperativa: como en las ayudas para ayudas a las inversiones en mejora de las condiciones de transformación y comercialización de productos agrícolas desarrolladas por la Generalitat Valenciana desde su PDR -[enlace](#)-.
- Incrementando el porcentaje de cofinanciación de las ayudas cuando se trate de agrupaciones de asociaciones de productores/as: como para la cooperación entre agentes para crear y desarrollar canales cortos de comercialización desarrollada por la Consejería de Agricultura de las Islas Baleares en su PDR -[enlace](#)-.

Además de las ayudas y subvenciones concretas un ejemplo para el fomento del asociacionismo agrario es reconocer y fomentar dicha figura dentro las leyes y normativas que regulen el sector agrario y el desarrollo rural. Un ejemplo en dicho sentido es la [Ley 3/2019, de 31 de enero, Agraria de las Illes Balears](#): en ésta se incluye la figura, junto con explotación prioritaria – que es regulada en la legislación estatal-, la de explotación preferente siendo uno de los casos: que la titularidad corresponda a una sociedad / forma asociativa cuyo objeto único sea el ejercicio de la actividad agraria y en la que la mitad sean agricultores/as profesionales. Posteriormente esta figura -explotación preferente- es objeto de priorización a la hora de desarrollar medidas frente a otras personas físicas o jurídicas.

**A tener en cuenta:** es necesario tener en cuenta los recursos necesarios para las tareas derivadas de la gestión de redes y organizaciones; dado que algunas veces hay ayudas para el



desarrollo de proyectos colectivos, pero el asociacionismo en sí implica unos recursos. Además, algunas veces hay actividades que no implican el desarrollo de “proyectos tangibles” que también precisan de recursos, tal y como ha aparecido en las entrevistas: interlocución con la administración, la propia coordinación, etc.

#### 6.4. INSTALACIONES DE TRANSFORMACIÓN

Una de las grandes barreras de la transformación alimentaria de producciones pequeñas y artesanas son los requisitos que se establecen a las instalaciones de transformación. Esta barrera está estrechamente vinculada con la implementación de la flexibilización, ya que la principal demanda del sector productivo es que los requisitos que les demandan – derivados de la normativa- para establecer sus instalaciones no están adaptados a sus características productivas, si no a las de la producción industrial. Ello conlleva el desembolso de unos recursos económicos elevados, especialmente si tenemos en cuenta los acotados volúmenes de producción.

El sector ganadero, dada su necesidad de instalaciones como mataderos y salas de despiece, es uno de los más afectados por esta problemática, especialmente desde el aumento del cierre de mataderos municipales o comarcales a raíz de la Ley 27/2013 de Racionalidad y Sostenibilidad de la Administración Local. En el caso de la ganadería ecológica la problemática es aún mayor dado el menor número de mataderos ecológicos o con línea en ecológico – no existiendo ninguno en la Comunidad de Madrid -. Esto provoca que dichas ganaderías, o bien no puedan comercializar la carne con certificado ecológico si sacrifican en un matadero convencional, o bien tengan que aumentar la distancia al lugar del sacrificio con el consiguiente aumento del gasto y del impacto ambiental y el perjuicio a la calidad de la carne.

“Y aquí, desde que salieron en 2004 estos reglamentos [los reglamentos europeos 853/2004 y 854/2004] no se ha hecho nada, y han ido cerrando los mataderos a patadas. Yo iba al municipal del pueblo que tenía aquí a un kilómetro y lo cerraron. Tuve que ir a 30 km y luego a 45.[...] Yo he reducido el coste de 1,16€ por kilogramo, con el transporte, con las horas, con todo... a 40 céntimos el kilo. Además, con esto lo que más se gana es con la calidad de la carne. Si sufrir el estrés del viaje el cordero es otra cosa, porque con el estrés segregan ácido láctico y la carne no es lo mismo.”

*Finca El Soler. Matadero de proximidad*

“Ahora mismo lo acuciante es el sector cárnico, es lo siguiente. Pero tiene otra dimensión. Ahí se está esperando sobre todo a que se publique una normativa estatal que está a nivel de borrador que nos daría la llave [...] porque ahí hay mucha demanda.”

*ELIKA Fundazioa*

Para hacer frente a esta problemática varios de los casos de estudio entrevistados están relacionados con instalaciones colectivas que han contado con apoyo público y se conciben como parte de un servicio que, además de las instalaciones, ofrece otro tipo de servicios necesarios a la hora de desarrollar una actividad de transformación alimentaria – asesoramiento empresarial, en cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, etc.

Existen otros ejemplos de instalaciones, algunos desarrollados desde iniciativas privadas – hayan contado o no con dinero público. A pesar de no haber sido entrevistados en el presente estudio se indican a continuación:

- Obrador agroecológico Maskilu de Zebeiro. Diversos proyectos agroecológicos realizan conservas y mermeladas. Aproximadamente el 50% de la inversión procede de fondos LEADER. Enlace: <http://www.maskilukontserbak.org/>
- Obrador compartido de Orba, realizado a iniciativa de Encarna Greciano -productora de mermeladas ecológicas-. Inversión privada. Producen conservas vegetales y cereales, harinas y derivados. Sin enlace.
- Matadero y sala de despiece de la cooperativa Harakai Urkaiko, desarrollada por varios proyectos ganaderos de la zona con el objetivo de que pudieran comercializar directamente su producto. Da servicio a las ganaderías socias de la cooperativa que deben estar certificadas por la marca de calidad Eusko Label. Enlaces: <http://www.harakai.net/>, <https://www.eitb.eus/es/videos/detalle/3095030/video-la-cooperativa-harakai-urkaiko-cumple-25-anos/>
- Obrador en la Cocina del Mercado de Villena. Se ha remodelado una infraestructura existente. La inversión se ha obtenido desde diferentes subvenciones, en su mayor parte por la Consejería de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo. Enlace: <http://www.villena.es/noticia/inauguradas-las-nuevas-cocinas-del-mercado-municipal/>

“El reto que tenemos en agroalimentación cuando deriva a transformación alimentaria es que las inversiones que estamos hablando son de un pico.”

*Viveros de empresas agroalimentarias. ADECUARA*

“Entendimos la problemática que había. Muchos de estos proyectos no podían desarrollarse por el hecho de que no tenían viabilidad, porque a nivel técnico es complicado hacer un obrador, bueno, depende del caso. Y a nivel económico son unas inversiones muy importantes. Y luego vimos que era una inversión para no estar utilizándolo cada día. De ahí nos vino la idea de por qué no hacíamos un obrador compartido.”

*Ayuntamiento de Tagamanent*

“Los objetivos que pretendían cubrirse eran ofrecer un lugar, una infraestructura donde poder testear tu producto de manera práctica y en el mercado, con garantías. [...] Estos testeos sirven para aterrizar a la gente las cosas antes de desarrollar una empresa. O, aunque no se haya sacado un emprendimiento se ahorra un gran disgusto a alguien que ha comprobado que su idea no funciona sin tener que endeudarse o con muy poco gasto.”

*Viveros de empresas agroalimentarias. ADECUARA*

**Propuesta y agentes implicados:** desarrollo de políticas públicas – recursos económicos, formación, asesoramiento, etc.- que fomenten el desarrollo de instalaciones de transformación alimentaria. Dada las características de la producción agroecológica y artesana -suelen ser pequeñas producciones y en algunos casos están dispersas en el territorio- cobra especial relevancia el apoyo a instalaciones e infraestructuras compartidas o móviles. El desarrollo de estas instalaciones se puede impulsar:

- por parte de producciones pequeñas y artesanas o agrupaciones de las mismas -si bien ello no implica que no se cuente con recursos públicos-;
- y por parte de las administraciones, tanto para favorecer el impulso y creación de proyectos económicos como vía de desarrollo sostenible del medio rural, reconociendo el carácter de algunas instalaciones como servicios públicos de interés general<sup>55</sup>.

En este segundo caso vemos como las diferentes administraciones implicadas, teniendo en cuenta los casos de estudio, pueden ser:

- los ayuntamientos, a través de la ejecución de dichas instalaciones con carácter público, bien sea empleando recursos propios -como en el ejemplo del Obrador de Tagamanent- o a través de subvenciones, -como en los ejemplos del Ayuntamiento de Villena o MARES Alimentación-. Los ayuntamientos cuentan con edificaciones o instalaciones previas que se pueden adaptar para albergar dichas instalaciones;
- los Grupos de Acción Local, incluyendo este tipo de instalaciones en sus estrategias de desarrollo local y gestionando subvenciones y ayudas para el desarrollo de este tipo de proyectos;
- la D.G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación y de Industrias Agroalimentarias, pertenecientes, en la Comunidad de Madrid, a la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad. Dadas sus competencias en dicho ámbito y en la ejecución de PDR de la Comunidad de Madrid, pueden desarrollar ayudas y subvenciones dirigidas a ayuntamientos, asociaciones o cooperativas de productores y productoras, Grupos de Acción Local, etc. con el objetivo de desarrollar este tipo de proyectos.

### **Referencias:**

En los casos de estudio y ejemplos anteriores se han descrito varias referencias de instalaciones colectivas que pueden servir de referencia a este tipo de proyectos y los procesos de articulación. Además de éstos compartimos incluimos las siguientes referencias:

- las medidas establecidas en el PDR de la Xunta de Galicia que desarrollan ayudas para desarrollar proyectos de carácter agropecuario de explotación conjunta por los socios y socias de entidades asociativas [-enlace-](#) y para el fomento de la utilización de maquinaria en régimen asociativo [-enlace-](#);
- la Xunta de Galicia está desarrollando proyectos de mataderos móviles que puedan dar servicio a explotaciones situadas lejos de mataderos convencionales. Se espera que entren en funcionamiento en el año 2020.

**A tener en cuenta:** a la hora del desarrollo de las instalaciones públicas que hagan la función de vivero de empresas para favorecer la creación o impulso proyectos de transformación

---

<sup>55</sup> En Baleares, la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, están remarcando el carácter de servicio de interés económico general de los mataderos, al básico para la viabilidad del sector ganadero: Enlace: <http://eldiariorural.es/son-los-mataderos-un-servicio-publico/>

alimentaria es fundamental tener en cuenta la formación y asesoramiento para el desarrollo de las iniciativas empresariales y para la gestión del obrador compartido<sup>56</sup>.

"Esto ha pasado mucho. Que se parte del conocimiento artesano, incluso doméstico de ciertos procesos de transformación y que cuando estamos hablando de dar un salto de escala para poder contar con registro sanitario, eso nos pone encima de la mesa que siempre no hay ese conocimiento técnico imprescindible para poder desarrollar el proyecto."

*Viveros de empresas agroalimentarias. ADECUARA*

## 6.5. URBANISMO Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Otra dificultad a la hora de desarrollar un establecimiento de transformación alimentaria son las restricciones en los usos del suelo y actividades que establecen las normativas urbanísticas y de ordenación del territorio. Éstas algunas veces limitan el establecimiento de actividades artesanales en zonas urbanas al asimilar estas actividades como industriales, determinando para ambas las mismas limitaciones.

Por otro lado, están las zonas con algún tipo de protección de carácter ambiental, en las que igualmente se limitan actividades productivas – agricultura, ganadería, etc., -. Sin embargo, si éstas se desarrollan con condicionantes que aseguren que el impacto ambiental que generan en el territorio es compatible con la conservación del mismo, o que incluso puede ser una forma para su custodia y gestión, podría servir como herramienta para el desarrollo económico del territorio y como medio para evitar el mayor despoblamiento de estas zonas.

"Yo les dije que tenía una antigua sala de ordeño, que estaba limpia. Pero me dijeron que con una caja de camión mejor, porque no necesitábamos permiso de obra del ayuntamiento, que es un procedimiento distinto porque no es una obra civil, y con esto nos interesaría para promocionarlo en zonas donde es mucho más complicada la construcción, zonas más remotas del territorio o zonas protegidas donde no se puede edificar."

*Finca El Soler. Matadero de proximidad*

### Propuestas y agentes implicados:

- Establecer criterios diferenciados en las actividades y usos del suelo teniendo en cuenta las características de las actividades artesanales y pequeño tamaño, por su impacto diferenciado en el medio. Esta propuesta sería competencia tanto de la Comunidad de Madrid -D.G. de Urbanismo-; por sus competencias legislación urbanística y de los ayuntamientos, a través del planeamiento urbanístico municipal y el desarrollo del mismo. Así mismo existen figuras, como son los parques agrarios, que pueden ser una

<sup>56</sup> Para ampliar información sobre obradores compartidos consultar:

<https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2018/09/manual-obradors-cas.pdf>

vía de protección del suelo agrícola y de impulso de actividades productivas, especialmente en áreas periurbanas.

- Fomentar el establecimiento de actividades productivas sostenibles en zonas protegidas ambientalmente o de difícil acceso como vía para mejorar el desarrollo socioeconómico de estos lugares. La D.G. de Biodiversidad y Recursos Naturales de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, por sus competencias en la materia, puede establecer a través de los planes de uso y gestión de dichos espacios, así como de la normativa ambiental las actividades permitidas en los mismos y las condiciones para el desarrollo de éstas.
- Establecer formas de cogestión territorial que sirvan para la custodia y conservación de dichas zonas. La D. G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid sería la administración con competencias en dicho ámbito.
- Establecer instrumentos y categorías de ordenación territorial para la protección de suelos con valor agrario o para el fomento de industrias agroalimentarias con criterios agroecológicos. La comunidad de Madrid -D.G. de Urbanismo- tiene las competencias para el desarrollo de los planes sectoriales para la ordenación del sector agropecuario; además ésta ya cuenta con un mapa agrológico que, a falta de poder ser realizado en mayor detalle o incluyendo otros factores, supone una cartografía base dado que muestra la capacidad agrológica del suelo en función de su capacidad de uso agrario y resistencia a la degradación.

El desarrollo de la propuesta también implicaría, además de la administración, a agentes como asociaciones de productores/as, organizaciones agrarias y ganaderas, entidades, universidades y equipos de investigación, y entidades y ONG que trabajan en el ámbito del urbanismo, el ecologismo y la custodia territorial.

### **Referencias:**

Se muestran a continuación algunas referencias de las propuestas realizadas:

- Existen ejemplos de estos instrumentos o categorías para la clasificación del suelo como: el Parque Agrario del Baix Llobregat [-enlace-](#), la Ley y el Plan de Acción Territorial de la Huerta de Valencia [-enlace-](#) o el Plan Territorial Sectorial Agroforestal de la Comunidad Autónoma del País Vasco [-enlace-](#).
- En algunas zonas con protección ambiental se han desarrollado planes de gestión que establecen la compatibilidad de actividades agropecuarias en condiciones ecológicas como elementos clave para la conservación su conservación, como son el Plan de Gestión de Sabinas Rastreros de Alustante-Tordesilos [-enlace-](#) o Plan de Gestión de la Sierra de Pela [-enlace-](#).
- La Generalitat de Cataluña desarrolló, a través del decreto 50/2007 y su posterior modificación, el contrato global de explotación. Una figura que están empleando para gestionar las ayudas de los PDR y a la vez fomentar las actividades respetuosas con el medio y promover modelos específicos de actividad agraria. A través de esta ayuda se integran varias ayudas dirigidas a explotaciones mediante el establecimiento de unos compromisos.



**A tener en cuenta:** existen documentos que pueden servir de base, además de los ejemplos citados, para la integración en la ordenación territorial de espacios protegidos o para la redacción de Directrices de planes de gestión vinculados a la Red Natura 2000 que se pueden utilizar de referencia en otras zonas de alto valor natural o suelos de interés estratégico por su valor agrario; como, por ejemplo:

- la monografía: Integración de los espacios naturales protegidos en la ordenación del territorio, del foro EUROPARC-España;
- el documento de Directrices para la redacción de Planes de Gestión de la Red Natura 2000 y medidas especiales a llevar a cabo en las ZEPA, realizado por SEO/Birdlife.

## 6.6. COMERCIALIZACIÓN

Otra problemática en el desarrollo de la transformación alimentaria de producciones pequeñas y artesanas es la necesidad de canales de comercialización de proximidad que favorezcan a este tipo de producciones, mediante el reconocimiento y visibilización de las mismas. Se han identificado como canales prioritarios para ello la compra pública, la venta directa y los mercados de productores/as.

La gestión privada de algunos mercados y la falta de transparencia en los criterios para poder solicitar un puesto de venta hace que algunas veces tengan en cuenta otras prioridades en detrimento de cuestiones como la proximidad o la modalidad de producción – artesana, ecológica, agroecológica, etc.-.

La accesibilidad a los canales de comercialización en venta directa o en canal corto es un aspecto estratégico para el sector de la transformación alimentaria al permitir retener una mayor parte del valor del producto. Así mismo, se consideran como espacios de visibilización y reconocimiento de este tipo de producciones, en las que el contacto directo con la producción o con personas cercanas y conocedoras de la misma permite hacer una labor de sensibilización e información de este tipo de productos.

Por último, la compra pública es considerada como un importante canal de comercialización por el elevado impacto en la que esta tiene en la sociedad, tanto por su volumen de compra como por su valor ejemplarizante.

"A mí no, porque ya tengo el mío, pero territorialmente hablando solucionaría [el matadero móvil] un importante problema, porque estamos sin mataderos. Los que hay son mataderos grandes y cogen una sola línea, uno sólo terneros y el otro sólo cerdos. Y claro, nos han cerrado la línea de corderos. [...] Por eso el cordero aquí se regala a estos abastecedores grandes, que como no lo puedes matar te lo vienen a buscar, pero tirado de precio. El beneficio se lo quedan, como siempre, los intermediarios."

*Finca El Soler. Matadero de proximidad*

“Estamos elaborando un borrador de decreto para la venta de proximidad que regule, cuando se vende en la propia explotación, en los mercados y ferias o a través de un establecimiento minorista, tanto si es un producto primario como transformación que requisitos han de cumplir. [...] La política es regular la venta de proximidad para poder, en los mercados, poder identificar y favorecer las producciones locales.”

*ELIKA Fundazioa*

### Propuestas y agentes implicados:

- Creación de mercados para la venta directa o en canal corto que favorezca producciones diferenciadas -ecológicas, artesanas, transformación del propio producto, proximidad, etc.- en los que dichas producciones sean identificadas y se pueda obtener información sobre las mismas<sup>57</sup>; bien a través de la gestión pública o a través de la inclusión de criterios ecológicos y sociales en las licitaciones de gestión de dichos mercados.

Las ferias y mercados no sedentarios son actividades que competen tanto al ámbito autonómico, la D.G. de Comercio y Consumo, como a las entidades locales – ayuntamientos- por lo que es conveniente un trabajo coordinado para, desde la administración, ofrecer a la administración autonómica referencias y herramientas tanto para desarrollar ferias y mercados de productores/as, alimentos artesanos, etc. como para poder visibilizar a alimentación de calidad diferenciada los mercados municipales y el comercio de proximidad.

- Compra pública de productos de calidad agroalimentaria diferenciada y la inclusión de criterios ecológicos y sociales en las licitaciones de la administración pública<sup>58</sup>. Esta medida puede ser desarrollada por las diferentes consejerías de la Comunidad de Madrid a través de sus contratos y licitaciones; destacando las siguientes: Sanidad; Políticas Sociales; Educación y Juventud; Ciencia, Universidades e Innovación por sus competencias sobre la gestión o contratación de comedores colectivos y, en menor medida Consejería de Cultura y Turismo por la gestión y contrataciones en eventos culturales o de promoción turística.
- Reducción de los impuestos para el consumo de productos artesanales y de calidad diferenciada. Dado que se trata de una competencia estatal, correspondería a otros agentes – Asociaciones de productores/as artesanales, organizaciones agrarias y ganaderas, universidades, organizaciones y entidades vinculadas con la agroecología y el derecho a la alimentación, etc.- la sensibilización e incidencia política para demandar

<sup>57</sup> Es de interés el ejemplo de la Comunidad Valenciana, que estableció unas ayudas, a solicitar por ayuntamientos, mancomunidades o entidades menores, para la promoción de los productos agroalimentarios de proximidad a través de ferias y mercados locales. Los criterios que daban más puntuación a la hora de solicitar las ayudas eran, entre otras: una mayor proporción de productores/as primarios/as, proximidad, figuras de calidad diferenciada – ecológica, SPGs, etc.- (enlace: [http://www.dogv.gva.es/datos/2018/07/23/pdf/2018\\_6985.pdf](http://www.dogv.gva.es/datos/2018/07/23/pdf/2018_6985.pdf)).

<sup>58</sup> Ver la guía: Incorporación de criterios de sostenibilidad alimentaria en la compra pública (enlace: [https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/guia\\_criterios\\_de\\_sostenibilidad\\_25-10-2018\\_web\\_ok-2.pdf](https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/guia_criterios_de_sostenibilidad_25-10-2018_web_ok-2.pdf)).

dicha medida. Este tipo de iniciativas también puede ser apoyada a nivel autonómico – desde la Consejería de Cultura y Turismo o desde el Área de Ferias y Artesanía -D.G. de Comercio y Consumo-, para la visibilización de la producción artesano de Madrid y su vinculación con la promoción del turismo rural.

- La creación y el fomento de los Canales cortos de Comercialización está vinculada a las instalaciones e infraestructura necesaria para ello. Así, aunque se indica en otros epígrafes, se remarca aquí que a través del PDR -D.G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación- se pueden desarrollar ayudas y medidas para el desarrollo de tales instalaciones, bien sea a través de las ayudas para instalaciones, bien sea a través del subprograma temático “creación de cadenas cortas de distribución”.

### Referencias:

Se muestran a continuación algunas referencias de las propuestas realizadas:

- El gobierno vasco, desde el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras y la Mesa de Coordinación de Ferias y Mercados Locales<sup>59</sup>, elaboró la Guía para la organización de Ferias y Mercados Locales en Euskadi. La guía recoge los diferentes requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los alimentos, los puestos de venta y los establecimientos de comida preparada en los mercados, incluyendo información sobre la flexibilización que permite la normativa autonómica. También contiene información sobre otros aspectos como son las infraestructuras e instalaciones necesarias, condiciones de accesibilidad, registros necesarios, información y derechos del consumidor, criterios de sostenibilidad, alimentos de calidad diferenciada, etc.

La guía es un documento útil para facilitar a los ayuntamientos y entidades locales la organización de ferias y mercados teniendo en cuenta todos los requisitos normativos, así como directrices orientativas para fomentar la alimentación de calidad diferenciada y de pequeñas producciones. Además, tiene la intención de completarse con los cambios que se vayan produciendo -actualmente está en proyecto un registro autonómico para productos primarios, de manera que luego puedan ser visibilizados en los mercados como productos locales-.

- En la Comunidad Valenciana, desde el Plan de Desarrollo Rural se han desarrollado diferentes medidas para el fomento de la alimentación de calidad diferenciada y de proximidad vinculadas con diferentes aspectos -asociacionismo, sensibilización, etc.-. En el ámbito de la comercialización se establecieron ayudas para el fomento de la promoción de los productos agroalimentarios de proximidad a través de ferias y mercados locales a través de la Orden 21/2018 -ver Anexo II-.

---

<sup>59</sup> De la mesa lo más relevante es que supone un espacio de coordinación de todos los departamentos con competencias o vinculadas con la materia: los Dpto. del Gob. Vasco de Desarrollo Económico e Infraestructuras y de Salud, los Dpto. de Medio Rural de cada una de las tres diputaciones, la asociación de municipios vascos y las fundaciones públicas del Gob. Vasco Hazi Fundazioa -vinculada con el medio rural y la alimentación- y Elika Fundazioa -vinculada con la seguridad alimentaria.

Las ayudas están dirigidas a ayuntamientos, mancomunidades y otras entidades locales, de manera que éstas puedan contar con recursos para la organización de ferias y mercados para la promoción de este tipo de alimentos. De la normativa es destacable que la orden prioriza las ayudas a otorgar en referencia a diferentes criterios desde una perspectiva agroecológica: periodicidad del mercado, ratio de productores/as primarios/as y sistemas de producción -distinguiendo calidad diferenciada, proximidad y sistemas participativos de garantía<sup>60</sup>-.

**A tener en cuenta:** la creación de normativa que establezca requisitos la alimentación diferenciada – como la artesanía alimentaria – permiten posteriormente una mayor visibilización e identificación de dichos productos. Así mismo, existen figuras existentes con requisitos establecidos a nivel europeo -agricultura ecológica, denominaciones de origen, especialidades tradicionales garantizadas, etc.-; participativas -Sistemas Participativos de Garantía-; y otras – Natura 2000, sellos de Comercio Justo, etc.- que permiten identificar y establecer criterios a la hora de fomentar este tipo de producciones. Además, es importante que las marcas de garantía existentes – como sucede con M Producto Certificado – visibilicen cuáles son sus criterios –de calidad o de localización-.

La creación de registros autonómicos, a pesar de que pueda suponer limitaciones en otros aspectos, puede ser utilizada como herramienta para la diferenciación del producto local.

## 6.7. INFORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Muy ligado con el apartado anterior – por su influencia en el consumo - está la barrera que genera la falta de sensibilización e información en relación a las características y beneficios de la producción diferenciada.

El márketing de la industria alimentaria ha utilizado conceptos identificados como saludables -light, bio, casero, rústico etc.- como estrategia de venta; lo que ha generado desinformación y confusión sobre las cualidades nutricionales de los alimentos<sup>61</sup>. Por ello, es importante establecer criterios sobre cómo los alimentos pueden nombrarse y promocionarse (Royo Bordonada, 2013)<sup>62</sup>.

---

<sup>60</sup> Un aspecto muy interesante de las medidas vinculadas con la calidad alimentaria en el PDR de la Comunidad Valencina -y en otras de sus políticas autonómicas- es la búsqueda de sinergias entre diferentes tipos productores y productoras con sistemas productivos con criterios sociales y ambientales. Un ejemplo es la medida del PDR para la creación de Mesa de Calidad Diferenciada, que pretende ser un espacio de encuentro de diferentes sistemas de calidad alimentaria: denominaciones de origen, producción ecológica certificada, producción local, sistemas participativos de garantía, etc.

<sup>61</sup> El Monográfico de Etiquetado del Barómetro clima de confianza del sector agroalimentario de 2019 indica que los consumidores no presentan grandes dificultades para encontrar la información en el etiquetado, pero les resulta un poco más difícil entender dicha información.

<sup>62</sup> En el análisis de las normativas de artesanía alimentaria de algunas comunidades autónomas (ver Tabla 1.- Normativas que regulan la artesanía alimentaria en algunas comunidades autónomas y aspectos principales. Fuente: elaboración propia.) se regulaban términos como "artesano", "artesanal", "de granja", "de caserío", "de montaña", etc.

La sensibilización e información para fomentar el consumo de alimentos agroecológicos es una de las medidas que se puede realizar desde un amplio rango de políticas públicas, agentes y ámbitos: salud, educación ambiental, campañas publicitarias, formación, etc. Por ello, en este apartado y vinculado con la normativa analizada nos centraremos en la posibilidad que existe en la información – sensibilización en el ámbito de la artesanía alimentaria.

La creación del distintivo de la artesanía alimentaria – al igual que sucede con otras marcas alimentarias – permite posteriormente su identificación e información sobre los valores sociales, ambientales y/o territoriales asociados.

#### Propuestas:

- establecer para la comunidad de Madrid una normativa de artesanía de Comunidad de Madrid que permita diferenciar y caracterizar la artesanía alimentaria, con criterios de calidad, procedencia de las materias primas -cuando éstas sean de la propia explotación- o de zonas diferenciadas -de montaña, zonas de alto valor natural, etc.-;
- desarrollar campañas de información, visibilización y promoción de la artesanía alimentaria y de la producción agroecológica.

#### Agentes implicados:

El Área de Ferias y Artesanía -D.G. de Comercio y Consumo- sería el principal agente desde la administración pública para el desarrollo de una normativa y marca de artesanía alimentaria en la Comunidad de Madrid, así como de políticas para su fomento y promoción; y, por otra parte, la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación por sus competencias y conocimiento del sector de la producción agroalimentaria.

Además de la administración, otros agentes implicados/as en la propuesta serían: organizaciones de sector productivo -producciones pequeñas y artesanas expertas en sus modos de producción- y organizaciones vinculadas al medio rural.

#### Referencias:

La Comunidad de La Rioja ha desarrollado un Plan de Apoyo de la Artesanía 2017-2019<sup>63</sup> que incluye medidas en diferentes ámbitos, incluyendo la promoción y la comercialización. Desde hace unos años han pasado a denominar Mercados de artesanía alimentaria y artística de La Rioja – anteriormente denominados Mercados de Artesanía-, aumentando la visibilidad de la componente alimentaria. En la web de artesanía alimentaria -[www.artesaniadelarioja.org](http://www.artesaniadelarioja.org)- se pueden ver las medidas desarrolladas desde el Plan de Apoyo.

**A tener en cuenta:** la creación de la normativa es importante que establezca los ingredientes y procedimientos que están permitidos, así como las cantidades de los mismos. Un ejemplo en dicho sentido han sido las críticas expresadas en la Mesa de Trabajo al reciente Real Decreto 308/2019 de la norma de calidad del pan – de ámbito estatal – es que permite que se usen

---

<sup>63</sup> Las medidas de este plan son continuación de las adoptadas en el Plan del periodo 2008 - 2012.



términos sin definir claramente los límites para caracterizarse de dicha manera o estableciendo criterios bastante débiles<sup>64</sup>.

## **6.8. RECURSOS ECONÓMICOS**

La barrera de los recursos económicos del sector productivo ha sido identificada de manera transversal con muchas otras problemáticas.

Las dificultades para la sostenibilidad económica de este tipo de producciones -que apuestan por modos de producción y materias primas de mayor calidad, conllevado un aumento de los costes- y la imposibilidad o grandes limitaciones para "beneficiarse" de las ayudas o de los márgenes económicos de las producciones industriales que operan a mayor escala – tanto productiva como geográfica – hacen que la dimensión económica sea la más insostenible del sector agroalimentario agroecológico<sup>65</sup> (Jiménez , 2019).

La falta de sostenibilidad económica afecta -y se ve afectada- a muchas cuestiones que se han contemplado anteriormente como son la dificultad para el asociacionismo y la organización del sector, la creación de instalaciones o estructuras – por ejemplo, de logística, transformación o comercialización – colectivas, la demanda de normativa y políticas públicas adecuadas a sus modos productivos, el desarrollo de formación adecuada a sus necesidades, etc.

"Una gran dificultad es que los productores puedan organizarse. Nosotros hemos podido hacer este trabajo [la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Quesos y Lácteos] porque el parlamento europeo solicitó a la comisión europea que liberase una partida de financiación [...] Para seguir cambiando normas y seguir hablando con la administración es fundamental que estemos organizados y que tengamos financiación para estar organizados."

*Red de queserías de campo y artesanías*

"Yo he tenido la ventaja que en casa somos mi padre, mi tío y yo. Si yo hubiera estado solo hubiera sido imposible [hacer el matadero]. [...] Yo no pude pedir subvención porque si pides una cosa tienes que ir con el permiso y esto fue distinto. Yo lo fui haciendo poco a poco y sobre la marcha retocando lo que me iban diciendo. Tampoco sabíamos a dónde teníamos que llegar, no sé si me entiendes. Así que empecé poco a poco. Estuve 4 años, pero bueno, al final sí."

*Finca El Soler. Matadero de proximidad*

### **Propuestas:**

- Establecimiento de políticas públicas que destinen recursos para el sostenimiento del asociacionismo en el sector productivo. Esta medida se desarrolla en el apartado 6.3. Asociacionismo-organización del sector productivo y Dinamización agraria local., desde el presente apartado únicamente se remarca que dichos recursos deberían contemplar el sostenimiento del asociacionismo dentro de los propios objetivos de dichas ayudas;

<sup>64</sup> Por ejemplo, permite usar términos como "masa madre" permitiendo que se emplee masa madre inactiva, la cual ya no cuenta con los beneficios de la microflora de la masa madre activa – y por la que se reconoce sus propiedades beneficiosas - y "artesanal" sin definir qué se considera artesanal.

<sup>65</sup> Comprendiendo producciones artesanas, certificadas en ecológico, que producen bajo criterios ecológicos, agroecológicas, certificadas bajo sistemas participativos de garantía, etc.

- Adaptar los criterios y procedimientos para de obtención de las ayudas a las características del sector agroecológico<sup>66</sup>. Dado que se trata de una temática que implica llegar a un elevado grado de detalle en las diferentes ayudas se considera necesario abordar dicha problemática en un trabajo o informe específico.

**A tener en cuenta:** la articulación de recursos económicos existentes necesita, para llevarse a cabo, de una adecuada dinamización territorial que permita informar y fomentar la articulación e implementación de los mismos.

## **6.9. SÍNTESIS: PROBLEMÁTICAS Y PROPUESTAS PARA UNA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA AGROECOLÓGICA**

A continuación, se realiza una síntesis de las dificultades identificadas, así como las propuestas planteadas y los/as agentes implicados en las mismas.

No se recoge en la tabla el apartado de recursos económicos por que ya se encuentra recogido en otros apartados y por la necesidad de un mayor desarrollo de esta problemática.

---

<sup>66</sup> Existen numerosas dificultades -que no son objeto de estudio en el presente documento- que hacen que las ayudas existentes no “lleguen” al sector agroecológico, desde los plazos de aplicación, la necesidad de hacer las inversiones previas a la concesión de la ayuda, las problemáticas asociadas a la falta de la propiedad de la tierra, la obligación de obtener la mayor parte de los ingresos de la renta agraria, la burocracia asociada, etc. Lo que hace que aun existiendo determinadas ayudas sus condicionantes hacen que el sector no pueda solicitarlas.

ÁMBITO	PROBLEMÁTICA	PROPUESTAS	AGENTES IMPLICADOS
<b>Normativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Falta de adaptación del paquete higiénico – sanitario a la actividad agroecológica</li> <li>· Escasa implementación de las posibilidades de flexibilización existente (aplicación directa de los reglamentos comunitarios)</li> <li>· Falta de normativa que desarrolle la artesanía alimentaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollo de normativa y documentación – guías de buenas prácticas y planes de APPCC – adaptadas a las características de producciones pequeñas y artesanas.</li> <li>· Regulación de la artesanía alimentaria en la Comunidad de Madrid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G.: Salud Pública, Agricultura, Ganadería y Alimentación, Comercio y Consumo (Área de Ferias y Artesanía)</li> <li>· Organizaciones del sector productivo</li> <li>· Organizaciones vinculadas al medio rural</li> <li>· Centros de formación en producción y transformación alimentaria</li> </ul>
<b>Formación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Falta de formación e información sobre: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las posibilidades de implementación de la flexibilización del PHS según la normativa existente.</li> <li>- Ejemplos de normativas y experiencias de referencia.</li> <li>- Criterios de referencia adaptados a la producción agroecológica</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollo de formación a los diferentes agentes implicados en el desarrollo y la aplicación de la normativa sanitaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G.: Salud Pública, Agricultura, Ganadería y Alimentación, Industrias Agroalimentarias, Comercio y Consumo (Área de Ferias y Artesanía)</li> <li>· IMIDRA</li> <li>· Organizaciones del sector productivo</li> <li>· Organizaciones vinculadas al medio rural</li> <li>· Centros de formación en producción y transformación alimentaria</li> </ul>
<b>Asociacionismo y Dinamización Local</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dificultad para el asociacionismo en el sector productivo agroecológico, afectando: <ul style="list-style-type: none"> <li>- en la interlocución con la administración (trasladar demandas, exponer problemáticas, etc.)</li> <li>- desarrollo de proyectos que requieren mayores recursos</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollo de políticas públicas y normativas que fomenten y apoyen el asociacionismo</li> <li>· Fomentar la dinamización territorial a través de los Grupos de Acción Local u otras entidades.</li> <li>· Establecer, en las ayudas del PDR, criterios que fomenten el asociacionismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G. de Agricultura, Ganadería y Alimentación (con relevancia en la aplicación del PDR).</li> <li>· Organizaciones agrarias y ganaderas</li> <li>· Asociaciones de productores/as</li> <li>· Organizaciones, entidades y ONG que trabajan en el ámbito del desarrollo rural y la agroecología</li> <li>· Entidades vinculadas al medio rural -GAL-.</li> </ul>
<b>Instalaciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Falta de recursos para el desarrollo de instalaciones de transformación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollo, por parte de las administraciones, de instalaciones colectivas de transformación alimentaria para el impulso de sector agroecológico</li> <li>· Desarrollo de ayudas y subvenciones para el fomento de instalaciones - preferentemente colectivas-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G.: Agricultura, Ganadería y Alimentación, Industrias Agroalimentarias,</li> <li>· Ayuntamientos y entidades Locales</li> <li>· Grupos de Acción Local</li> </ul>
<b>Información y Sensibilización en Alimentación Artesana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Falta de sensibilización e información en relación a las características de la producción diferenciada – y de la alimentación en general-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Establecer una normativa de artesanía alimentaria en la Comunidad de Madrid.</li> <li>· Desarrollar campañas de información, visibilización y promoción de la artesanía alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G.: Comercio y Consumo (Área de Ferias y Artesanía) y Agricultura, Ganadería y Alimentación</li> <li>· Organizaciones del sector productivo</li> <li>· Organizaciones vinculadas al medio rural</li> </ul>
<b>Urbanismo y Ord. Del Territorio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Restricciones en los usos del suelo y actividades para actividades artesanales (asimiladas a industriales)</li> <li>· Falta de incorporación de actividades primarias sostenibles en zonas ambientalmente protegidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Establecer criterios diferenciados en las actividades y usos del suelo para actividades artesanas/agroecológicas.</li> <li>· Desarrollo de figuras de protección del suelo agrario (ej. parques agrarios)</li> <li>· Fomentar el desarrollo de actividades sostenibles en zonas de valor ambiental o difícil acceso y potenciar su vínculo con la custodia territorial.</li> <li>· Establecer instrumentos y categorías de ordenación territorial para la protección de suelos con valor agrario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G.: Urbanismo, Biodiversidad y Recursos Naturales, Agricultura, Ganadería y Alimentación</li> <li>· Ayuntamientos</li> </ul>
<b>Comercialización</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Falta de canales de comercialización de proximidad para el sector agroecológico o dificultad para acceder a canales de interés existentes como la compra pública y los mercados de productores/as.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Creación de mercados que favorezcan la venta directa o en canal corto para las producciones de calidad diferenciada</li> <li>· Compra pública de productos de calidad agroalimentaria diferenciada y la inclusión de criterios ecológicos y sociales en las licitaciones de la administración pública.</li> <li>· Reducción de los impuestos para el consumo de productos artesanales y de calidad diferenciada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· D.G. de Comercio y Consumo (Área de Ferias y Artesanía)</li> <li>· Ayuntamientos y otras entidades locales</li> <li>· Organizaciones del sector productivo</li> </ul>

Tabla 3. Síntesis de dificultades, propuestas y agentes implicados para el impulso de la transformación agroecológica en la Comunidad de Madrid. Fuente: elaboración propia.

## 7. CONCLUSIONES

Por último, el presente apartado recoge las conclusiones generales del presente estudio, con objeto de ofrecer una visión integral de los aspectos tratados en los apartados previos, recoger cuestiones comunes en diferentes ámbitos analizados previamente e identificar aspectos clave para posteriores estudios del proyecto AgroecologiCAM<sup>67</sup>.

- **Soluciones desde una mirada holística:** el sector productivo alimentario al que se refiere el presente estudio presenta características diferenciadas que afectan al mismo a lo largo de diferentes "eslabones" de la cadena agroalimentaria. Es decir, que el tamaño de las empresas, sus modos de producción y su ámbito y formas de comercialización son cuestiones que están relacionadas<sup>68</sup>. En este sentido, es necesario pensar soluciones que contemplen estas las diferentes características que van unidas entre sí o contemplar soluciones en cada una de ellas de manera articulada.

En dicho sentido, algunas de las normativas estudiadas contemplan o se articulan con los otros "eslabones" de la cadena agroalimentaria – su aplicación se restringe a la comercialización en canales cortos, consideran los obradores colectivos como espacio de transformación, incluye a la artesanía alimentaria dentro de los productos a los que se aplica la flexibilización, etc. -; articulándose en un marco más amplio de fomento del sector agroecológico.

- **Establecer otros modelos de referencia:** el modelo agroindustrial globalizado es "la referencia" y afecta, en general, a todos los ámbitos que interfieren con el sistema agroalimentario –formación, desarrollo de normativa, aplicación de la normativa, requisitos de las instalaciones, flexibilización del paquete higiénico-sanitario, ayudas y subvenciones, etc.-. Esto hace que muchas de las medidas o políticas públicas en dichos ámbitos sean inservibles el sector agroecológico – producciones pequeñas, artesanas, ecológicas, etc. -. Se necesitan por ello partir de las características diferenciadas de este sector y contar con la participación del mismo a la hora desarrollar políticas y medidas que lo favorezcan.
- **Partir de lo existente y desarrollar normativas adaptadas:** durante muchos años no se han aprovechado las posibilidades existentes en la normativa para el fomento de la

---

<sup>67</sup> Para cuestiones más específicas ver el análisis de la normativa existente (apartado 3. ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA: LA ARTESANÍA ALIMENTARIA y 4. NORMATIVA HIGIÉNICO - SANITARIA) y las propuestas realizadas (apartado 6. DIFICULTADES Y PROPUESTAS PARA UNA TRANSFORMACIÓN AGROECOLÓGICA).

<sup>68</sup> Ello no quiere decir que el conjunto de este tipo de producciones no utilice nunca formas de producción, transformación o comercialización propias del sistema agroalimentario globalizado de manera puntual o en menor medida. No obstante, los modos de producción, distribución y comercialización del sector agroecológico presentan aspectos propios y diferenciados (Jiménez , 2019).

transformación alimentaria agroecológica<sup>69</sup> y, en la actualidad, son una minoría las comunidades autónomas que han desarrollado e implementado normativa al respecto; no encontrándose la Comunidad de Madrid en las mismas.

Esta “falta de aprovechamiento” de las posibilidades de implementación que ofrece la normativa existente - ej.: los reglamentos europeos – por parte del sector agroecológico se enlaza con otras dificultades que afronta el sector: falta y dificultades para el asociacionismo, escasa dinamización territorial y articulación con la administración, recursos insuficientes, etc.

Por otro lado, la administración – con carácter general – no ha tenido voluntad política para desarrollar – a través de sus competencias normativas y políticas públicas-, implementar y dar a conocer estas posibilidades dentro del sector.

- **Considerar las limitaciones que han aparecido:** el desarrollo de normativa autonómica tiene aspectos positivos – como posibilidad de desarrollar e implementar políticas a pesar de la inmovilidad del marco estatal – pero trae una serie de dificultades como son la restricción del ámbito de comercialización – incluso en casos de proximidad geográfica-. Sería conveniente poder generar un marco de condiciones de referencia o acuerdos supra-autonómicos que permitan “traspasar estas fronteras autonómicas” o tener en cuenta la posibilidad de la implementación de la flexibilización a través de la aplicación de los reglamentos europeos.
- **Ejemplos existentes como catalizadores:** gran parte de los casos de estudio han surgido a raíz de la referencia o el conocimiento de experiencias similares en otros países que se encuentran bajo el mismo marco comunitario - principalmente Francia - ; lo que refleja que el conocimiento de experiencias prácticas cataliza el desarrollo de proyectos e iniciativas. No obstante, hay que tener en cuenta la adaptación a la idiosincrasia de cada lugar<sup>70</sup> y con las características del sector productivo agroecológico –.
- **Dificultades especiales en la ganadería:** en general, los diferentes casos de estudio han destacado la urgencia del desarrollo de medidas y normativa en las instalaciones de transformación alimentaria para el sector ganadero / cárnico – como los mataderos y salas de despiece -; debido a las especiales dificultades de comercialización y de “retener” el valor añadido en su producto.

---

<sup>69</sup> La artesanía ha sido competencia de las comunidades autónomas, pero normalmente no han contemplado los productos alimentarios como tal y la flexibilización de los reglamentos comunitarios del paquete higiénico sanitario se estableció en el año 2004.

<sup>70</sup> En Francia los mercados locales tienen mucho más arraigo y capacidad de comercialización, por lo que les funciona mejor medidas como establecer los diferentes niveles de registro sanitario para la venta en una misma comunidad autónoma o municipalidad.



## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, I., & Mena, Y. (2016). Formación universitaria en agroecología y producción ecológica en España. Perspectiva histórica, situación actual y retos. *Agroecología* (11), 41-46.
- Bebber, D., Holmes, T., & Sarah J., G. (2014). The global spread of crop pests and pathogens. *Global Ecology and Biogeography*, 1398-1407. Obtenido de <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/geb.12214>
- Binimelis, R., Escuriol, V., & Rivera-Ferre, M. (2012). *Soberanía Alimentaria. Transformación Artesanal y Equidad de Género*. Bilbao: Mundubat. Obtenido de [https://www.academia.edu/7281938/Soberan%C3%ADa\\_Alimentaria\\_Transformaci%C3%B3n\\_Artesanal\\_y\\_Equidad\\_de\\_G%C3%A9nero](https://www.academia.edu/7281938/Soberan%C3%ADa_Alimentaria_Transformaci%C3%B3n_Artesanal_y_Equidad_de_G%C3%A9nero)
- El Llibrell; Revista SABC. (2018). *Manual de obradores compartidos. Una herramienta de dinamización socioeconómica del territorio*. Valencia: Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià. Obtenido de <https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2018/09/manual-obradores-cas.pdf>
- Feenstra, G. (1997). Local food systems and sustainable communities. *American Journal of Alternative Agriculture*, 28-36. Obtenido de [https://www.researchgate.net/profile/Gail\\_Feenstra/publication/231747976\\_Local\\_Food\\_Systems\\_and\\_Sustainable\\_Communities/links/54e501df0cf29865c335c676.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Gail_Feenstra/publication/231747976_Local_Food_Systems_and_Sustainable_Communities/links/54e501df0cf29865c335c676.pdf)
- Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas. (2008). *Ventajas de la calidad diferenciada en la industria alimentaria*. Obtenido de [http://www.infoalimenta.com/uploads/\\_publicaciones/id100/100\\_Calidad-Alimentaria-Diferenciada.pdf](http://www.infoalimenta.com/uploads/_publicaciones/id100/100_Calidad-Alimentaria-Diferenciada.pdf)
- GRAIN. (2011). *Sanidad alimentaria para quién - El bienestar de las corporaciones contra la salud de la gente*. Obtenido de grain.org: <https://www.grain.org/es/article/4252-sanidad-alimentaria-para-quien-el-bienestar-de-las-corporaciones-contra-la-salud-de-la-gente>
- Jiménez, L. (2019). *La producción agroecológica en la Comunidad de Madrid. Radiografía del presente y una mirada hacia el futuro*. Obtenido de germinando.es: [http://germinando.es/wp-content/uploads/La-produccion-agroecologica-en-la-Comunidad-de-Madrid\\_INFO\\_23ABR19.pdf](http://germinando.es/wp-content/uploads/La-produccion-agroecologica-en-la-Comunidad-de-Madrid_INFO_23ABR19.pdf)
- Justicia Alimentaria. (2019). *Tejiendo territorio. Análisis de las barreras legislativas y normativas para las pequeñas producciones artesanales de Andalucía*. Córdoba: Justicia Alimentaria. Obtenido de [https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/investigacion\\_barreras\\_legislativas\\_final.pdf](https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/docs/investigacion_barreras_legislativas_final.pdf)
- Justicia Alimentaria Global. (2013). *Compra pública en Sistemas Alimentarios Locales. Impactos sociales, ambientales y económicos*. Barcelona: Justicia Alimentaria Global. Obtenido de [http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/compra\\_publica\\_en\\_sistemas\\_alimentarios\\_locales\\_-\\_impactos\\_sociales\\_ambientales\\_y\\_economicos.pdf](http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/compra_publica_en_sistemas_alimentarios_locales_-_impactos_sociales_ambientales_y_economicos.pdf)

Morán Alonso, N. (2015). *La dimensión territorial de los sistemas alimentarios locales. El caso de Madrid. (Tesis doctoral)*. Madrid: Universidad Politécnica de Madrid. Obtenido de [http://oa.upm.es/39313/1/NEREA\\_MORAN\\_ALONSO.pdf](http://oa.upm.es/39313/1/NEREA_MORAN_ALONSO.pdf)

Mugarik Gabe Nafarroa. (2017). *Mujeres productoras y soberanía alimentaria en Navarra: una mirada desde el género*. Pamplona: Mugarik Gabe Nafarroa.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (2017). *El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos*. Obtenido de [www.fao.org](http://www.fao.org): <http://www.fao.org/3/a-i6881s.pdf>

Parlamento Europeo, & Consejo de la Unión Europea. (2004). *Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios*. Obtenido de [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=ES>

Rivera Ferre, M. (2011). Sin soberanía alimentaria no hay seguridad alimentaria. *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas* (5), 11-17. Obtenido de <https://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/2011/04/10/sin-soberania-alimentaria-no-hay-seguridad-alimentaria/>

Royo Bordonada, M. Á. (2013). *La alimentación y el consumidor*. Madrid: Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III. Obtenido de <http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=06/11/2013-9d151ea05e>

## **ANEXO N° 1. JORNADA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA Y AGROECOLOGÍA. RESULTADOS MESAS DE TRABAJO.**



# **TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA Y AGROECOLOGÍA**

**Barreras y Propuestas para su impulso en la Comunidad de Madrid**

DOCUMENTOS MESAS DE TRABAJO

30 ENERO DE 2020

# MESA 1 · TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA

**1. Dificultades (y su vinculación con normativas y políticas públicas)**

**2. Propuestas**



## ¿QUÉ DIFICULTADES PARA LA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA ENCUENTRAS EN TU SECTOR?

## ¿QUÉ RELACIÓN TIENEN ESTAS DIFICULTADES CON LA NORMATIVA O / Y LAS POLÍTICAS PÚBLICAS?

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ¿Cómo conseguimos vivir en el mundo rural? No hay casi empleo. El desarrollo territorial es incompatible con una protección ambiental estricta.</li> <li>▪ Dificultad para vender - comercializar. Te conviertes en comercial y transportista.</li> <li>▪ ¿Qué hacer con la juventud? ¿Cómo les apoyamos?</li> <li>▪ Auge de la producción artesana que terminan copando las grandes empresas con prácticas cuestionables.</li> <li>▪ No se distingue la producción artesana. La producción artesana tiene más riesgo.</li> <li>▪ Falta de organización a nivel nacional.</li> <li>▪ Ausencia de beneficios fiscales para emprender en el medio rural.</li> <li>▪ Falta de estructuras cercanas a la población rural.</li> <li>▪ Las subvenciones que existen traen una gran dificultad burocrática. Se hacen desde vía telemática, poca claridad y mucha dificultad.</li> <li>▪ Vender fuera de casa más que en casa, y que vender fuera de casa da prestigio.</li> <li>▪ Desequilibrio territorial → poca población rural y mucha población urbana</li> <li>▪ Madrid está llena de grandes industrias alimentarias</li> <li>▪ Los GAL no pueden gestionar las ayudas de industria alimentaria mientras que en otras CCAA si les dejan gestionarlas cuando la industria es desarrollada por quien produce (gestionan las ayudas para desarrollar industrias agroalimentarias en las que al menos el 75% de la materia prima la produce quien solicita la ayuda).</li> <li>▪ La normativa está pensada para la gran industria</li> <li>▪ La gente se mueve mucho por el precio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Que los Planes de Ordenación de los Recursos Naturales (PORN) estén adaptados a actividades económicas sostenibles.</li> <li>▪ La ley del pan ha regulado los productos integrales pero ha legitimado / legalizado muchas cosas como lo que se considera masa madre.</li> <li>▪ Existe denominación de cerveza artesana (pero permite mucha cantidad). No existe denominación artesanal para el vino ni para el queso.</li> <li>▪ Menos de 15 trabajadores en Madrid se consolida pequeña y mediana empresa.</li> <li>▪ Hay dificultades para hacer incidencia política (recursos para poder liberar a la personas para ello).</li> <li>▪ Recuperar competencias en los GAL para poder incidir en el territorio.</li> <li>▪ Que no compitan las empresas pequeñas con las grandes. Hay que establecer diferenciación entre diferenciación.</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

¿QUÉ CAMBIOS Y PROPUESTAS PARA LA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA ENCUENTRAS EN TU SECTOR?

PROPUESTAS	ACCIONES	RECURSOS / NECESIDADES	RESISTENCIAS / DIFICULTADES /RIESGOS
<b>Creación de una denominación de producción artesana que responda a la realidad de las pequeñas empresas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disminuir la burocracia y los requisitos de las empresas artesanas</li> <li>▪ Protección de conceptos y palabras para que no puedan ser mal usadas</li> <li>▪ Beneficios fiscales para las empresas arraigadas en el medio rural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buena definición de la producción artesana (que no sea un coladero) según diferentes criterios: facturación, nº de trabajadores/as, maquinaria, prácticas artesanas...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Generar más burocracia con la denominación artesana</li> <li>▪ Que implique un mayor coste para las producciones artesanas (debería estar subvencionado)</li> <li>▪ Oposición de las empresas grandes a la diferenciación con estas denominaciones</li> </ul>
<b>Apoyar la creación de canales de comercialización que beneficie a los pequeños productores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Creación de mercados artesanos de calle con dinamización y comunicación</li> <li>▪ Que existan canales de difusión para divulgar los productos (medios de comunicación subvencionados)</li> <li>▪ Sensibilización de población "bien hecha" (que no se vayan al Carrefour)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apoyo de la administración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Establecer condiciones para vender los productos artesanos en los supermercados</li> </ul>
<b>Simplificar y facilitar el acceso a las ayudas y subvenciones del sector</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acercar las oficinas de gestión al territorio</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Que la divulgación (si no se hace bien) y creación de conciencia en el consumo acabe beneficiando a las grandes empresas.</li> </ul>

## MESA 2 · GANADERÍA

**1. Dificultades (y su vinculación con normativas y políticas públicas)**

**2. Propuestas**

## ¿QUÉ DIFICULTADES PARA LA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA ENCUENTRAS EN TU SECTOR?

- Falta un matadero ecológico en la Comunidad de Madrid, lo que hace que no se pueda tener carne certificada en ecológico en la Comunidad de Madrid.
- Falta de apuesta en espacios públicos (mercados), por producciones diferenciadas: ecológicas, de cercanía, ganadería extensiva, etc.
- Faltan mataderos y salas de despiece multiespecie.
- El transporte de los animales con el alejamiento de los mataderos perjudica a la calidad de la carne.
- No hay un reconocimiento a la producción diferenciada en la comercialización, falta información.
- Lo que perjudica es la logística, no es el producto. La falta de centros logísticos genera dificultades para la distribución en frío. No tenemos un servicio de distribución propio.
- Existe un desfase entre la venta directa de ganadería en ecológico (en grandes cantidades) y consumo por hogar.

## ¿QUÉ RELACIÓN TIENEN ESTAS DIFICULTADES CON LA NORMATIVA O / Y LAS POLÍTICAS PÚBLICAS?

- Faltan políticas públicas que apoyen e impulsen los mataderos con línea de ecológico multi-especie y salas de despiece. Los mataderos que hay grandes son de integración, que a las pequeñas producciones “las marean”.
- Hay un real decreto para la flexibilización de las condiciones de higiene que contempla los mataderos que lleva años paralizado
- Hay mercados locales que se están gestionados por concesiones privadas (matadero, planetario,...) en los que los criterios no están del todo claros y no apuestan por la producción diferenciada.
- No hay una normativa que reconozca, visibilice e impulse las producciones diferenciadas.
- No hay políticas y normativas que sirvan para fomentar los Canales Cortos de Comercialización (reales) y la Venta Directa.

## ¿QUÉ CAMBIOS Y PROPUESTAS PARA LA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA ENCUENTRAS EN TU SECTOR?

- Creación de mataderos modulares (móviles o no) y adecuación de las fincas para recibir este tipo de mataderos (**propuesta priorizada**).
- Reapertura de mataderos públicos que han sido cerrados (como el de Buitrago). Adecuarlos con línea en ecológico con multi-especie con sala de despiece.
- Visibilización, reconocimiento y apoyo desde las normativas y políticas públicas en las producciones diferenciadas.
- Fomento, impulso y regulación de los Canales Cortos de Comercialización y la Venta directa.



¿QUÉ CAMBIOS Y PROPUESTAS PARA LA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA ENCUENTRAS EN TU SECTOR?

PROPUESTA: CREACIÓN DE UN MATADERO MODULAR / MÓVIL (MULTIESPECIE) + SALA DE DESPIECE

ACCIONES	RECURSOS / NECESIDADES	RESISTENCIAS / DIFICULTADES / RIESGOS	COLABORACIONES	OPORTUNIDADES
<b>Movilizar el Real Decreto para la flexibilización de los mataderos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Generar un grupo de presión para la movilización del Real Decreto</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sindicatos agrarios</li> <li>Asoc. de ganadería extensiva/ producción agroecológica</li> <li>MMSS, Sociedad Civil, Asoc. Consumo y Ecologistas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo de la Asociación de productores/as de pasto</li> <li>Demanda creciente de productos ecológicos / sostenibles.</li> </ul>
<b>Estudio que modelice los Canales Cortos de Comercialización en ganadería agroecológica → diseño y ejecución de un matadero modular</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definir un modelo de matadero modular multiespecie (N)</li> <li>Adecuación de las fincas para recibir un matadero modular (recogida de lixiviados, cámara de frío, pavimento regular...) (N)</li> <li>Subvenciones y convocatorias por parte de los GAL / PDR (R)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de conexión entre administraciones: sanidad, agricultura y medio ambiente.</li> <li>Administración en sanidad → falta de formación y sensibilización con producciones no industriales que dificulten sacar adelante el proyecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grupos Operativos existentes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convocatoria de grupos operativos</li> </ul>
<b>Reforzar el tejido de redes y asociaciones a nivel nacional</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>Redes a nivel estatal: De Yerba, Ganaderas en Red</li> </ul>
<b>Dinamización del sector ganadero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grupos de Acción Local (R)</li> </ul>			
<b>Formación y sensibilización al personal de la administración</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejemplos existentes de mataderos móviles / de proximidad y obradores colectivos</li> </ul>