

# Aguilera resalta que el Decreto de Artesanía Alimentaria beneficiará a las producciones

Consejería de Agricultura y Pesca, 27/01/2012

**La nueva normativa andaluza se presenta como una vía de gran utilidad para más de 1.000 productores de queso de cabra y miel artesana y 124 pequeñas empresas de las provincias granadina y jienense**

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, ha asegurado que el Decreto de Artesanía Alimentaria supondrá "la mejora de la competitividad de las explotaciones agrarias y pesqueras, potenciando la diversificación económica de su actividad y dotando de mayor valor añadido a sus producciones". Aguilera ha efectuado estas declaraciones con motivo de la presentación en Padul (Granada) de algunas de las principales ventajas que reportará al sector productor y agroalimentario de las provincias granadina y jienense esta nueva normativa, aprobada recientemente por el Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía.

En opinión de Aguilera, a través del Decreto de Artesanía Alimentaria de Andalucía se contribuirá a "un mejor posicionamiento de los pequeños productores frente a las grandes cadenas, promoviendo la fijación de la población a las zonas rurales en las que se ubican sus explotaciones".

La nueva normativa andaluza se presenta como una vía de gran utilidad para más de 1.000 productores de queso de cabra y miel artesana y 124 pequeñas empresas de las provincias granadina y jienense. En el caso concreto de Granada, se contabilizan 704 productores queseros y apícolas y 66 pequeñas empresas que podrán verse beneficiadas por este Decreto. Mientras que en Jaén, son 331 los productores de queso y miel y 58 las pequeñas empresas que podrán acogerse a esta norma.

El Decreto de Artesanía Alimentaria presenta un marco legal que ofrece a las explotaciones familiares más facilidades para mejorar sus expectativas de mercado, y les permite realizar la transformación de las materias primas sin necesidad de intermediarios. Al margen de éstas, las empresas agroalimentarias de menos de diez trabajadores y los conventos que elaboran repostería, también podrán acogerse a las novedades introducidas por el Decreto, al igual que las secciones de cooperativas agrarias que cumplan con los requisitos establecidos. En total, se estima que en Andalucía puedan acogerse a dicho Decreto más de 6.000 pequeños empresarios.

Dentro del reconocimiento a la repostería de convento que introduce esta norma, destacar que 23 claustros en la provincia de Granada y 19 en la provincia de Jaén podrán beneficiarse de ella.

El nuevo texto normativo abre al sector artesanal las puertas de la venta directa a través de canales cortos como, por ejemplo, los mercados tradicionales o la venta on line, donde se comercializan estos alimentos identificados con un distintivo específico, 'Artesanía Alimentaria'.

En cuanto a los sectores a los que afecta de forma más directa la nueva norma andaluza, destaca actualmente la elaboración de quesos de granja y de miel artesana, si bien se prevé el desarrollo de normas técnicas de producción para diferentes derivados lácteos –quesos, cuajadas, postres y yogures–, mermeladas, avinagrados, adobados, salmueras, encurtidos, salados, sal marina, bollería, pastelería de convento, pescados, crustáceos y moluscos.

Más información [Decreto de Artesanía Alimentaria](#)