

Carnisseria i cansaladeria - xarcuteria

**Guia
descriptiva de
l'ofici
d'artesania
alimentària**



**Generalitat
de Catalunya**

tothom El Govern de

© Autor: Ferran Ribas Noguer
© Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Coordinació: Carina Amigo Alvarez Cap del Servei de Foment de la Qualitat Agroalimentària Diferenciada i la Gastronomia, Dèlia Colomer Bosch Responsable de distintius de qualitat, Servei de Foment de la Qualitat Agroalimentària Diferenciada i la Gastronomia, Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Amb la col·laboració de Federació Catalana de Carnissers, Cansaladers i Xarcuters

Llicència pública Creative Commons Reconeixement - No comercial

Guia descriptiva de l'ofici d'artesania alimentària: Carnisseria i cansaladeria - xarcuteria

Índex

1. Introducció i objectius	4
2. Descripció de l'ofici	4
3. Criteris de valoració per a l'obtenció del distintiu d'empresa artesana alimentària	8
4. Documents de referència	17
5. Annexos	18



1. Introducció i objectius

El Decret 85/2024, de 30 d'abril, sobre el sistema d'acreditació de l'artesania alimentària crea el concepte "d'empresa artesana alimentària acreditada per la Generalitat de Catalunya", segell voluntari per al reconeixement d'aquelles empreses artesanes alimentàries que:

- Compleixin els requisits normatius (obligatoris i excloents).
- Compleixin els requisits addicionals establerts (orientatius).
- Estiguin compromeses amb l'excel·lència.

Aquesta acreditació serà voluntària i no restringirà ni limitarà l'exercici de l'activitat artesanal alimentària, sinó que ha de ser un reconeixement a l'excel·lència i a les bones pràctiques.

L'objectiu d'aquest document és fer la caracterització bàsica de l'ofici de carnisseria i cansaladeria-xarcuteria, inclòs en el Repertori d'oficis d'artesania alimentària de Catalunya. Alhora es defineixen criteris per a l'obtenció del distintiu d'empresa artesana alimentària. Aquest reconeixement ha de ser rigorós en la seva concessió, encara més quan la seva obtenció és voluntària, no limita l'exercici de l'activitat artesanal ni restringeix l'ús dels conceptes "artesà alimentari" o "artesania alimentària".

Nogensmenys, aquesta guia té un caràcter informatiu, alguns dels criteris que es proposaran a continuació han de ser prou oberts a una interpretació flexible, no restrictiva, mentre que altres són de caràcter més estricte, a l'hora de determinar si una empresa és o no susceptible de rebre el distintiu.

Aquesta guia és un document de treball susceptible de discussió, modificació i

evolució, fruits de la interacció amb les parts interessades i de l'experiència pràctica de la seva aplicació, i també de l'evolució del sector artesà de carnisseria i cansaladeria-xarcuteria en el futur.

2. Descripció de l'ofici

Definició i classificació de l'activitat

Al repertori d'oficis d'artesania alimentària es defineix l'activitat artesana de carnisseria i cansaladeria-xarcuteria com l'elaboració de productes carnis i menjars cuinats. La definició "legal" més recent de l'ofici la trobem al "Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall". El Reial decret defineix tres activitats relacionades, en l'àmbit detallista (article 2.e i f):

• **Activitat de carnisseria:** manipulació, preparació, presentació i venda de carns i despulls fresques. Aquesta activitat no és pròpiament una transformació alimentària i està, per tant, fora de l'àmbit de l'artesania alimentària.

• **Activitat de carnisseria-cansaladeria:** afegeix a l'activitat de carnisseria,

l'elaboració de preparats de carn, embotits de sang i cansalada (epígraf 642.3 IAE).

• **Activitat de carnisseria-xarcuteria:** afegeix a l'activitat de carnisseria, l'elaboració de productes carnis, altres productes d'origen animal i plats cuinats carnis, a més de, si escau, les activitats de cansaladeria (epígraf 642.2 IAE).

És habitual trobar aquell detallista que disposa d'un obrador inscrit al RGSEAA perquè la seva activitat comercial depassa els criteris de territorialitat i/o marginalitat que estan permesos a un detallista amb registre municipal. Porta a terme, per tant, activitat detallista i activitat no detallista (epígraf 642.3 o 642.2 + epígraf 413.2 IAE).

D'altra banda, per bé que l'artesà alimentari carnisser-cansalader-xarcuter sol ser per naturalesa i tradició un operador detallista, el Decret no tanca la porta als operadors que comercialitzin els seus productes exclusivament per altres vies (distribuïdors, altres minoristes). Seria per tant possible, tot i que no habitual, un elaborador artesà de productes carnis que no els comercialitzi directament al consumidor final (epígraf 413.2 IAE).

Principals matèries primeres, processos i productes finals.

La taula 2 resumeix els principals elements descriptius de l'ofici: productes, matèries primeres i processos. La forma en què l'operador gestiona o executa alguns d'aquests elements serà indicatiu de la naturalesa artesanal de l'activitat, es descriuen amb més detall en els punts següents de la guia i formen part dels criteris de valoració

Taula 1: epígrafs de l'impost d'activitats econòmiques, IAE, i correspondència amb la Clasificación nacional de actividades económicas, CNAE. Font: Agència Tributària.

Activitat	Epígraf IAE	Correspondència CNAE
Comercio menor carnicerías salchicheras	642.3	1054: Preparación de leche y otros productos lácteos 1053: Fabricación de quesos 4729: Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados
Comercio menor carnicerías-charcuterías	642.2	4722: Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados
Fabricación de productos cárnicos de todas clases	413.2	1013: Elaboración de productos cárnicos y de volatería 1089: Elaboración de otros productos alimenticios n.c.o.p.

de l'activitat com a artesana. Per a més informació, podeu revisar les referències recomanades i els diagrames de flux dels processos.



Taula 2: taula de matèries primeres, productes i processos (font: elaboració pròpia a partir de les GPCH catalana i europea i altres fonts).

Activitat	Famílies Productes	Exemples de productes Catalunya	Matèries Primeres	Processos tecnològics principals (segons producte)	Processos auxiliars i comuns
carnisseria (no és ofici artesà en si mateixa)	carns i carns picades	peces de carn, carn picada	carn fresca, menuts, amaniment (sal, pebre)	maduració, especejament, picat	recepció, emmagatzematge en refrigeració, envasament, exposició per a la venda, transport
carnisseria-cansaladeria	derivats carnis frescos (preparats de carn)	farçits, broquetes, salsitxes, botifarres, hamburgueses, burger meat, xoriç fresc, carns empanades, etc.	carn fresca, additius i amaniments, tripa, aigua	preparació/trossejat carns, preparació additius/altres ingredients, rentat de tripes, picat, pastat-amanit, embotit-lligat-format	recepció, emmagatzematge en refrigeració, envasament, etiquetatge, exposició per a la venda, transport
carnisseria-xarcuteria	derivats carnis no sotmesos a tractament tèrmic (marinats-adobats, orejats, salats en salmorra, curats-madurats)	llonganissa, fuet, secallona, somalla, xoriç curat, xistorra, xoriç adobat, sobrassada, pernil curat, llom curat, baiona, cansalada, llom i carns adobades, etc.	carn fresca, additius i amaniments, tripa, altres productes alimentaris, aigua	preparació/trossejat carns, preparació additius/altres ingredients, rentat de tripes, picat, salat-adobat/marinat, pastat-amanit, repòs, dessalat, embotit-lligat, oreig-curat	recepció, emmagatzematge en refrigeració, llescat, envasament, etiquetatge; exposició per a la venda; transport, emmagatzematge en refrigeració, llescat, envasament, etiquetatge; exposició per a la venda; transport
	derivats carnis sotmesos a tractament tèrmic (escaldats i cuits)	baldanes, bisbes, bulls blancs i negres, peltrucs, botifarra blanca/negra/de fetge/de perol/d'ou/catalana, pa de fetge, paté de muntanya, pernil i espatlla cuïta, mortadella, etc.	Baldanes, bisbes, bulls blancs i negres, peltrucs, pernil cuït, botifarra cuïta	preparació/trossejat carns; cocció preliminar; preparació additius/altres ingredients; picat; pastat-injecció; repòs, dessalat, embotit-lligat-emmotllat, cocció; refredament; oreig	
	plats preparats carnis	croquetes, canelons, guisats, pollastre a l'ast, amanides càrnies, etc.	carn fresca i altres productes alimentaris	Preparació, cocció, refredament, assemblatge	

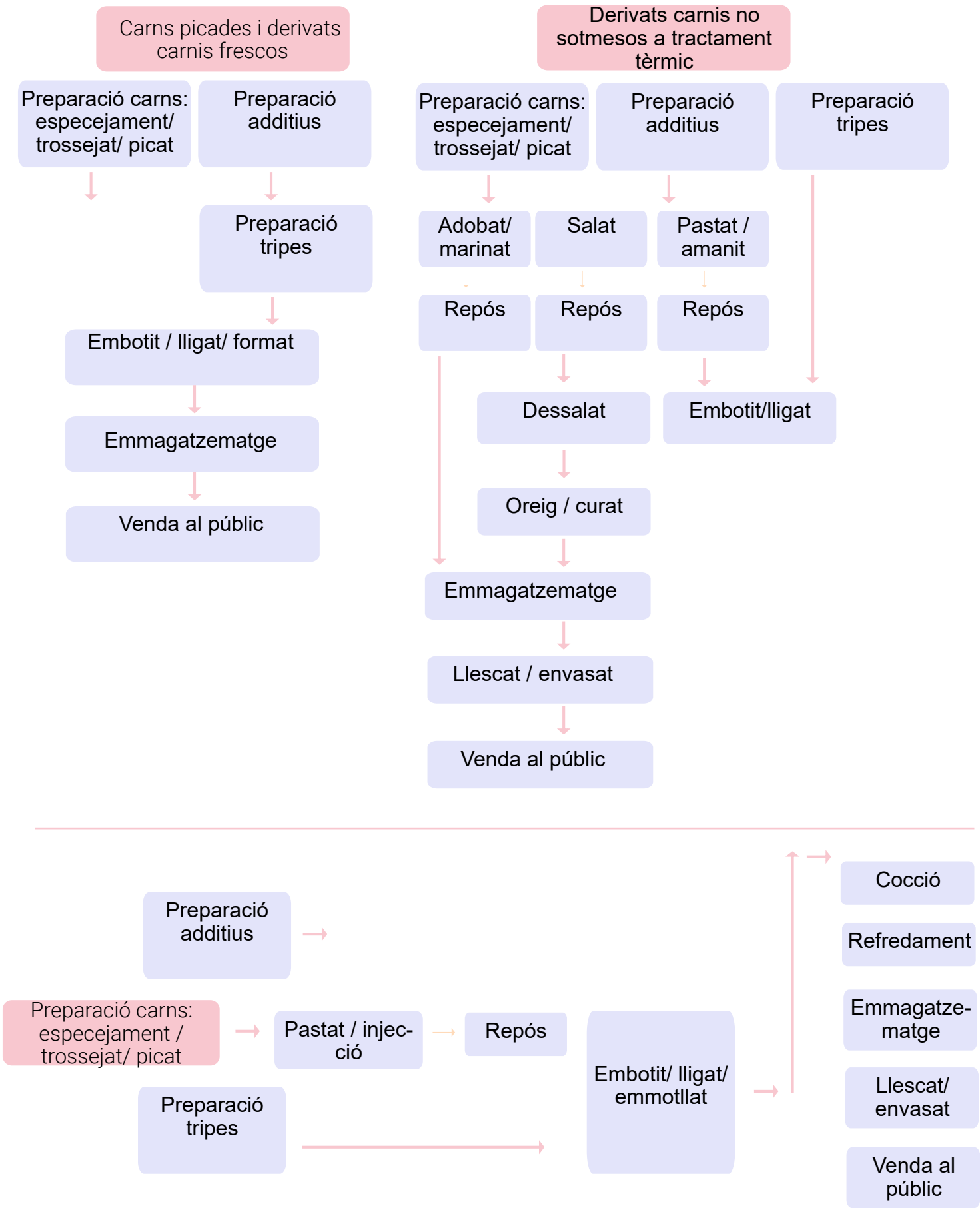


Figura 1.2: Diagrames de flux dels processos (font: elaboració pròpia a partir de la GPCH per a carnisseries, cansaladeries i xarcuteries).

3. Criteris de valoració per a l'obtenció del distintiu d'empresa artesana alimentària

A continuació s'enumeren els criteris per valorar si una activitat de carnisseria i cansaladeria-xarcuteria es pot considerar artesanal. Aquests criteris es basen en:

- Els requisits generals del Decret 85/2024, de 30 d'abril, sobre el sistema d'acreditació de l'artesania alimentària, concretament l'article 4: la definició d'artesania alimentària i empresa artesana alimentària, i l'article 13: els requisits per a l'obtenció del distintiu d'artesania alimentària. En aquests criteris s'adjunta el text normatiu en un requadre de color blau.

- La normativa tècnica sectorial en artesania alimentària, en aquest cas el Reial Decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual es aprova la norma de qualitat de derivats carnis i la seva posterior modificació amb el Reial Decret 142/2026, de 25 de febrer, pel qual es modifiquen i es deroguen determinades disposicions en matèria alimentària, estableix a l'article 6 del RD 142/2026 alguns requisits per a l'elaboració artesana del derivats carnis. En aquests criteris s'adjunta el text normatiu en un requadre de color blau.

- Allò que, de forma més específica, s'entén que caracteritza i diferencia l'artesania alimentària dels sistemes de producció no artesanals en el sector de l'elaboració de productes carnis. En aquest cas, els criteris han estat de consens amb les organitzacions sectorials.

Tipus de criteris

Els criteris de valoració estan agrupats en



diferents àmbits:

- 1. Intervenció de l'artesà
- 2. Procés no industrial
- 3. Pràctiques no artesanals

Alguns criteris, els criteris restrictius o excloents, són condició sine qua non per a l'obtenció del distintiu. Són principalment els relatius a la supervisió de l'activitat per una persona amb carnet d'artesà alimentari i al tipus de procés productiu no mecanitzat. Són criteris establerts per la normativa respecte de la producció artesana alimentària.

Altres criteris es basen en allò que habitualment caracteritza les empreses artesanals alimentàries, però que cal interpretar amb flexibilitat. Són criteris orientatius, per exemple, alguns criteris relacionats amb el volum de producció o determinades pràctiques d'elaboració, entre altres. Aquests criteris s'han de valorar en conjunt en cada cas, i justificar, si escau, la decisió de concessió o no del distintiu.

Si les respostes als criteris restrictius són "activitat artesana", i la majoria de les respostes als criteris orientatius són "susceptible d'activitat artesana", es pot considerar fer la sol·licitud del distintiu, sempre que sigui un dels oficis llistats al catàleg de l'annex ii del decret.

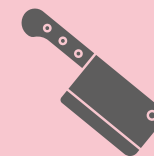
Criteri previ: existència d'obrador. Justificació del criteri

Alguns operadors tenen atorgada la classificació de carnisseria-cansaladeria sense tenir obrador. Porten a terme algunes elaboracions al taulell, però sense que l'activitat d'elaboració i transformació que caracteritza l'artesà alimentari sigui possible en condicions òptimes.

ÀMBIT DE VALORACIÓ

1

L'artesà alimentari



Preguntes a fer-se:
Criteri orientatiu.

L'empresa disposa d'un obrador dedicat exclusivament als processos d'elaboració i transformació (també es pot dedicar a l'especejament)?

- ✓ sí: susceptible d'activitat artesana.
- ✓ no: activitat que requereix avaluació

Criteri 1.1. Intervenció de l'artesà alimentari (artesà= fet per un artesà)

Justificació del criteri

La intervenció de la persona artesana alimentària acreditada és el factor fonamental que caracteritza l'empresa artesana alimentària. La persona artesana ha d'intervenir directament en el procés, en la direcció i supervisió del mateix i/o en l'execució directa de les tasques.

Decret 85/2024

Art. 13.1 c La responsabilitat i la direcció del procés artesanal alimentari de l'empresa ha de recaure en una persona artesana alimentària que disposi del carnet corresponent, ja sigui la mateixa persona empresària individual o una persona que tingui una vinculació contractual laboral o mercantil amb l'empresa, que disposi del carnet de persona artesana corresponent i que prengui part directament i personalment en la definició o l'execució del treball.

Reial Decret 142/2026 i RD 142/2026
Art. 25. Elaboració artesana d'elaborats carnis

El pa es considera d'elaboració artesana quan es compleix la legislació que li és aplicable en matèria d'artesania i es respectin, en el conjunt, les condicions següents:

...
d) L'elaboració es dugui a terme sota la direcció d'un mestre artesà o assimilat, o artesà amb experiència o coneixements demostrables.

La participació de la persona artesana alimentària és doncs un requisit per a l'obtenció del distintiu de producció artesana alimentària.



Preguntes per fer-se:
Criteri restrictiu / excloent

El procés productiu és responsabilitat d'una persona artesana alimentària amb carnet que pren part directament en la definició o execució del treball?

- ✓ sí: activitat artesana
- ✓ no: activitat exclosa

La classificació de l'empresa coincideix amb el tipus de llicència que té el responsable?

- ✓ sí: activitat artesana
- ✓ no: activitat exclosa

ÀMBIT DE VALORACIÓ

2

Procés no industrial



Una distinció important de la producció artesana alimentària és que és de caràcter no industrial. Entenem com a producció industrial d'aliments aquella que està encarada a la productivitat amb la utilització de mitjans mecànics i tecnològics per a la producció de lots grans i homogenis de productes, en contraposició a la producció no industrial o de “petit operador”, de la qual formaria part la producció alimentària artesana, de petites produccions limitades i encarada a l'obtenció de productes amb una tipicitat i individualitat característiques.

Les principals diferències es troben en l'organització del treball i la producció, en les capacitats dels equips i en la mecanització. També hi ha pràctiques, operacions i etapes del procés que no es donen o no són adequades per a una producció artesana (vegeu àmbit de valoració 3), o bé que en els operadors industrials es porten a terme en continu amb equips d'alta productivitat.

Criteri 2.1. **Organització del treball i de la producció**

Justificació del criteri

L'organització de l'empresa i dels processos productius ens pot donar una idea de si som davant una activitat de caràcter industrial o no.

2.1.1. Organització general de l'empresa:

Per raons d'eficiència, les empreses més grans de caràcter industrial s'organitzen per departaments (compres, vendes, administració, producció, qualitat, entre altres), mentre que en els petits operadors moltes d'aquestes funcions són responsabilitat del propietari i poden ser parcialment subcontractades. Aquesta distinció vindria més donada per la mida de l'empresa que per la forma de produir, però generalment ambdues coses estan estretament relacionades.



Preguntes per fer-se:
criteri orientatiu

Com s'organitza i gestiona l'empresa?
(resposta oberta: organització departamental o no)

- ✓ organització departamental: activitat que requereix avaluació
- ✓ organització no departamental: susceptible d'activitat artesana

2.1.2. Organització de la producció:

Per raons de productivitat, les indústries organitzen les etapes de la producció per seccions, mentre que en els petits elaboradors les mateixes persones porten a terme les diferents tasques i processos de forma consecutiva.

Una altra característica de la producció industrial és el “treball per torns” de grups de treballadors que treballen a les mateixes instal·lacions, en els mateixos processos, en horaris diferents (no confondre amb la realització en horaris diferents, d'activitats diferents en un mateix espai). Aquesta organització, típicament industrial, no és compatible amb la gestió per un artesà alimentari.



Preguntes per fer-se:
criteri orientatiu

Els treballadors de producció estan especialitzats en poques tasques? o intervenen en tot el procés?

- ✓ personal especialitzat: activitat que requereix avaluació
- ✓ intervé en tot el procés: susceptible d'activitat artesana

El personal de producció treballa per torns? (hi ha diferents grups de persones que fan els mateixos processos, a les mateixes instal·lacions, en horaris diferents.)

- ✓ treball per torns ininterromputs: activitat que requereix avaluació
- ✓ treball discontinu, sense torns: susceptible d'activitat artesana

Criteri 2.2. Grau de mecanització

Justificació del criteri

El producte artesà és un producte individualitzat i amb característiques diferencials obtingut en petites produccions, de “disponibilitat limitada” controlades per la intervenció d'un artesà alimentari i amb

mitjans de producció tradicionals, el qual és garantia d'una producció acurada. S'admet un cert grau de mecanització com a suport a la intervenció humana, sempre que no es contradiguin els principis de la producció artesana, no suposin un increment excessiu de la productivitat i la pèrdua de la tipicitat i individualitat del producte.

Decret 85/2024

Article 4

Artesania alimentària, persona i empresa artesana alimentària

4.1 L'artesania alimentària consisteix en l'activitat d'elaboració i transformació de productes alimentaris que estan subjectes durant tot el procés productiu a unes condicions que garanteixen a les persones consumidores un producte final individualitzat i amb característiques diferencials, obtingudes gràcies a petites produccions controlades per la intervenció personal artesana. Les característiques diferencials del producte artesà s'aconsegueixen sobre la base d'un procés productiu principalment de tipus manual, encara que és admissible un cert grau de mecanització, en operacions amb tecnologies específiques, sempre que les operacions siguin discontinues, intermitents o per càrregues, i estigui justificat adequadament.

Article 13

Requisits per a l'obtenció del distintiu

13.1.b Tots els processos d'elaboració relatius a l'activitat artesana alimentària per a la qual se sol·licita el distintiu –inclosos els de tots els establiments d'elaboració, si l'empresa en té més d'un– han de complir els requisits de l'activitat artesana alimentària que estableix l'article 4 d'aquest Decret.

La mecanització s'haurà de contemplar doncs de forma parcial i com un ajut a operacions concretes i individuals, en tasques que aporten menys valor. A més, el procés de mecanització no hauria d'afectar a més d'una etapa consecutiva del procés productiu, de manera que es mantingui la separació clara entre etapes.

↓

?

↓

Preguntes per fer-se:
criteri restrictiu / excloent

Hi ha processos mecanitzats que fan que es perdi la individualització del producte artesanal o s'incrementi molt la productivitat?

✓ procés altament mecanitzat: activitat exclosa

✓ procés poc mecanitzat, lots petits individualitzats: activitat artesana

Criteri orientatiu

Les operacions són discontinúes?

✓ operacions contínues: activitat que requereix avaluació

✓ operacions discontinúes: activitat artesana



Taula 3: alguns exemples de mecanització habituals al sector làctic, la llista no és exhaustiva.

Exemples de mecanització permesos	Exemples de mecanització no permesos
Els que només suposin un suport a la intervenció humana per fer les tasques menys feixugues: - Aparellatge d'accionament i control manual en general: trituradors, homogeneïtzadors. - Pasteres (amb buit o sense). - Embotidores hidràuliques, de control manual. - Lligadores mecàniques de grapa. - Bombos rotatius per al massatge. - Injectores, de control manual. - Ternals (manuels o motoritzats) per facilitar el moviment de producte a la caldera. - Petit aparellatge auxiliar, de petita capacitat i control manual: màquines formadores, arrebossadores, etc.	En general, aquells que afectin a més d'una etapa del procés, unificant-les i/o que caracteritzin una producció contínua o semi contínua: - Sistemes de pesatge i dosificació automàtics (cinta transportadora i tremuja dosificadora, etc.) - Sistemes robotitzats. - Sistemes d'alta capacitat assistits amb cinta transportadora (preparació i triatge de carns, injecció, envasat, llescat, etc.). - Equips de pesatge dinàmic. - Equips de tria i detecció automatitzats (anàlisis d'imatge, etc.).

Criteri 2.3.
Limitacions Quantitatives

Justificació del criteri

Una empresa de mida gran pot contradir el valor d'unicitat i individualització que caracteritza els productes de l'artesania alimentària, normalment produïts per empreses familiars de mida petita. No es poden descartar casos en què organitzacions més grans puguin portar a terme una producció de caràcter artesanal, sigui perquè consten de més d'un centre productiu o perquè diversos artesans alimentaris treballen conjuntament. En els elaboradors artesanals de productes carnis, els criteris quantitatius a continuació es consideraran amb flexibilitat:

2.3.1. Mida de l'empresa: nombre de treballadors o volum total de producció o facturació

En general, es pot dir que gran la majoria d'empreses artesanals de l'àmbit alimentari corresponen a la definició de microempresa alimentària segons la Recomanació de la Comissió 2003/361/CE: empreses que tenen menys de 10 treballadors i un volum de facturació inferior als 2 milions d'euros. En aquest sector, aquest criteri no ha de ser excloent, atès que la producció artesana no ha d'implicar per se que l'estructura de l'empresa no pugui créixer, i per tant es poden trobar empreses artesanals que es cataloguin com a petita empresa (menys de 49 treballadors i un volum de facturació inferior als 10 milions d'euros).

↓

?

↓

Preguntes per fer-se:
criteri orientatiu

L'empresa és una microempresa o una petita empresa?

✓ sí: susceptible d'activitat artesana

✓ no: activitat que requereix avaluació

2.3.2. Nombre de persones artesanals en el procés productiu

Per exemple, com està contemplat en el mateix Decret, una empresa pot créixer però continuar treballant en petites produccions o tenir més d'una seu. En aquests casos, pot haver-hi una persona artesana alimentària per cada establiment/obrador o bé la supervisió d'aquests establiments/obradors ha de recaure en una persona amb el distintiu de persona artesana alimentària.

Art. 13.1 c

A més, si el nombre d'establiments i/o el volum de producció de l'empresa ho fan necessari, es poden designar altres persones responsables de determinades línies o processos, que també han de disposar del carnet corresponent.

↓

?

↓

Preguntes per fer-se:
criteri orientatiu

Si l'empresa té més d'un obrador, hi ha com a mínim una persona amb distintiu d'artesa alimentari que supervisa cadascun dels obradors?

✓ sí: susceptible d'activitat artesana.

✓ no: activitat que requereix avaluació.

Preguntes a fer-se: criteri orientatiu

Volum de producció / persona artesana alimentària < 1000 kg/setmana (alternativament, facturació <800.000 €/persona artesana·any?)

✓ sí: susceptible d'activitat artesana.

✓ no: activitat que requereix avaluació.

2.3.3. Relació entre producció artesanal alimentària i altres activitats de producció

El decret contempla la possibilitat que una empresa porti a terme altres activitats d'elaboració no artesanal, però amb limitacions. Això no és comú en el cas dels elaboradors artesanals de productes carnis, però podria arribar a donar-se, com a línia minoritària.

Article 13
Requisits per a l'obtenció del distintiu

13.1. El distintiu d'artesania alimentària el poden sol·licitar les empreses alimentàries que compleixin els requisits següents:

a) La seva activitat principal ha de correspondre a algun dels oficis del repertori d'oficis d'artesania alimentària recollit a l'annex 2 d'aquest Decret. [...]

b) [...] També serà admissible l'elaboració no artesanal de determinats productes, sempre que es tracti d'una línia minoritària de l'activitat.



Preguntes a fer-se: criteri restrictiu/excloent.

L'operador porta a terme alguna altra activitat que no sigui elaboració artesana de productes carnis? Quina proporció del volum de negoci suposa? (això no inclou l'activitat detallista)

✓ l'activitat d'elaboració artesana de productes carnis és minoritària: activitat exclosa.
✓ l'activitat d'elaboració artesana de productes carnis és majoritària: activitat artesana.

Criteri orientatiu

Si dins de l'activitat d'elaboració de productes carnis s'elaboren productes que no compleixen amb els requisits, es fa en una proporció < 20% del total de producció?

✓ sí: susceptible d'activitat artesana.
✓ no: activitat que requereix avaluació.

(NOTA: les empreses hauran de comunicar quins productes o tipus de productes no compleixen amb els requisits de producció artesanal. Segons les característiques de l'empresa, es podrà acceptar fins al 20% de producció no artesanal)

2.3.4. Distribució dels equips/ disseny de la línia de producció

Sovint, els mitjans utilitzats en una producció industrial són similars als d'un petit elaborador, sent la principal diferència la capacitat dels equips i la mida dels lots. A les guies d'alguns oficis es podrà plantejar la diferenciació entre producció industrial / no industrial segons les capacitats dels equipaments o les mides dels lots.



Preguntes a fer-se: criteri
Restrictiu/ excloent

La distribució dels equips i el disseny de la línia de producció es disposa en sèrie de manera que la intervenció humana és mínima?

✓ sí activitat exclosa.
✓ no: activitat artesana.



ÀMBIT DE VALORACIÓ

3

Pràctiques no artesanes



Criteri 3.1. Processos tecnològics no adequats per a un procés artesanal

Un producte artesanal és característic per la seva "tipicitat" i la seva "limitada" disponibilitat. Alguns processos tecnològics es consideren inadequats perquè augmenten la productivitat / vida útil amb la pèrdua de les característiques de tipicitat i disponibilitat limitada del producte de l'artesania alimentària. Exemples:

- Llescat i envasament en sala blanca.
- Sistemes que accelerin o deformin el procés natural d'assecatge.



Preguntes a fer-se: orientatiu.

L'operador disposa d'una sala blanca per portar a terme operacions de llescat i envasat dels productes i/o disposa de sistemes d'assecatge accelerat?

✓ sí: activitat que requereix avaluació.
✓ no: susceptible d'activitat artesana.

Criteri 3.2. Ingredients no compatibles amb el procés artesanal

La utilització d'ingredients i additius podrien ser un factor limitant en l'elaboració artesana, per exemple aquells conservants i colorants destinats a augmentar la vida útil amb la pèrdua de tipicitat i consideració de producte "fresc".

3.2.1. Limitació en l'ús d'additius

L'ús d'additius està regulat en el Reglament 1333/2008. En general, els criteris per a la seva utilització es basen en una raonable justificació per raons tecnològiques, de seguretat, etc. La utilització d'additius ha estat un dels grans avenços del sector de la producció industrial d'aliments, ha facilitat un accés abundant i variat d'aliments a la població en general, però alhora pot arribar a contradir els principis de la producció artesanal.

En general, el criteri serà no permetre la utilització d'additius artificials, excepte en els casos en què aquesta utilització tingui una evident justificació tecnològica o de seguretat alimentària, i formi part també d'allò que el sector entén com a producció artesanal.





Preguntes a fer-se: criteri orientatiu

L'operador utilitza additius, encara que permesos, no justificables, amb finalitat d'allargar la vida útil comercial dels productes, típica d'una producció industrial? (exemples: sulfits en preparats de carn picada / colorants en general)

- ✓ sí: activitat que requereix avaluació.
- ✓ no: susceptible d'activitat artesana.

Observació: es permet l'ús de conservants per motius de seguretat alimentària, com els nitrats en productes tractats per calor i en productes curats.



Preguntes a fer-se: criteri orientatiu.

L'operador utilitza tripa artificial en productes carnis crus?

- ✓ sí: activitat que requereix avaluació.
- ✓ no: susceptible d'activitat artesana.

Preguntes a fer-se: criteri orientatiu.

L'operador utilitza tripa artificial en productes carnis curats i cuits?

- ✓ sí: activitat que requereix avaluació.
- ✓ no: susceptible d'activitat artesana.

(nota: la utilització de tripa artificial és la norma en alguns tipus de productes com fränkfurts, mortadel·la, etc.)

Si les respostes als criteris restrictius són "activitat artesana" i la majoria de les respostes als criteris orientatius són "susceptible d'activitat artesana", es pot considerar fer la sol·licitud del distintiu, sempre que sigui un dels oficis llistats al catàleg de l'annex ii del decret.



Preguntes per fer-se:
criteri orientatiu

L'operador addiciona proteïnes als seus productes? L'operador addiciona fècules, hidrats de carboni, sucres o derivats? (EXCEPCIÓ: sucres per a productes que fermenten)

- ✓ sí: activitat que requereix avaluació.
- ✓ no: susceptible d'activitat artesana.



4. DOCUMENTS DE REFERÈNCIA

Normativa de referència

Seguretat alimentària

Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Reglament (CE) núm. 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

Reglament (CE) núm. 2023/915 de la Comissió, de 25 d'abril de 2023, relatiu als límits màxims de determinats contaminants en els aliments i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 1881/2006.

Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la unió europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació. Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria de producció i comercialització dels productes alimentaris en els establiments de comerç detallista.

Ingredients i additius

Reglament (CE) núm. 1333/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre, sobre additius alimentaris. Reglament (CE) núm. 1334/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre, sobre aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzats en els aliments. Reglament (CE) núm. 2065/2003, del

Parlament Europeu i del Consell, de 10 de novembre, sobre els aromes de fum utilitzats o destinats a ser utilitzats en els productes alimentaris o en la superfície. Informació al consumidor Reglament (UE) núm. 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (i reglaments relacionats).

Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç detallista.

Qualitat, artesania alimentària

Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

Decret 85/2024, de 30 d'abril, sobre el sistema d'acreditació de l'artesania alimentària.

Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.

Reial Decret 142/2026, de 25 de febrer, pel qual es modifiquen i es deroguen determinades disposicions en matèria alimentària

Altres documents de referència

Guia de pràctiques correctes d'higiene per a carnisseries, cansaladeries i xarcuteries. Fundació Oficis de la Carn. Barcelona, març 2023.

5. ANNEXOS



Llista de comprovació preguntes a fer-se / criteris de valoració



1. DADES DE L'EMPRESA: (declaració responsable)

Raó social: _____ NIF: _____

Adreça: _____

Número d'inscripció al Registre d'indústries agràries i agroalimentàries de Catalunya RIAC: _____

Número d'inscripció al Registre sanitari d'indústries alimentàries i aliments RGSEAA: _____

Nombre de treballadors: _____

Nombre de treballadors producció: _____

Establiment principal: _____

Altres establiments: _____

Facturació anual aproximada (€): _____

Producció anual aproximada (kg): _____

Activitat donada d'alta (cal marcar-ho amb una creu); s'hi ha d'afegir si és una altra:

Marcar	Activitat	Epígraf IAE	Correspondència CNAE
	Comercio menor carnicerías-salchicherías	642.3	4722: Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados. 4729: Otro comercio al por menor de productos alimenticios en establecimientos especializados.
	Comercio menor carnicerías-charcuterías	642.2	4722: Comercio al por menor de carne y productos cárnicos en establecimientos especializados.
	Fabricación de productos cárnicos de todas clases	413.2	1013: Elaboración de productos cárnicos y de volatería.

Descripció dels principals tipus de productes que elabora:
Carns picades i derivats carnis frescos (preparats de carn i carn picada):
- productes principals: _____

Derivats carnis no sotmesos a tractament tèrmic (adobats, marinats, curats i altres):
- productes principals: _____

Derivats carnis sotmesos a tractament tèrmic (escaldats i cuits):
- productes principals: _____

Plats preparats:
- productes principals: _____

2. CRITERIS DE VALORACIÓ

Criteri restrictiu / excloent: el compliment d'aquesta condició és obligatori.



Criteri indicatiu / orientatiu: pot donar pistes sobre si una empresa és o no artesana, però no és definitiu, s'ha de considerar amb flexibilitat.

Si les respostes als criteris restrictius són “activitat artesana” i la majoria de les respostes als criteris orientatius són “susceptible d’activitat artesana”, es pot considerar fer la sol·licitud del distintiu, sempre que sigui un dels oficis llistats al catàleg de l’annex ii del decret.

Criteri previ: existència d’obrador

L’empresa disposa d’un obrador dedicat exclusivament als processos d’elaboració i transformació (no es pot elaborar al taulell, l’obrador també es pot dedicar a l’especejament)?

☐

☐

sí: susceptible d’activitat artesana.
no: activitat que requereix avaluació.

ÀMBIT DE VALORACIÓ 1: L’ARTESÀ ALIMENTARI

Criteri 1.1: intervenció de l’artesà alimentari (artesà= “fet per un artesà”) El procés productiu és responsabilitat d’una persona artesana alimentària amb carnet que pren part directament en la definició o l’execució del treball?

☐

☐

sí: activitat artesana.
no: activitat exclosa.

La classificació de l’empresa coincideix amb el tipus de carnet que té el responsable?

☐

☐

sí: activitat artesana.
no: activitat exclosa.

ÀMBIT DE VALORACIÓ 2: PROCÉS NO INDUSTRIAL

Criteri 2.1: organització de l’empresa, del treball i de la producció

2.1.1. Organització general de l’empresa

Com s’organitza i es gestiona l’empresa? Resposta oberta: organització departamental o no.

☐

☐

Organització departamental: activitat que requereix avaluació.
Organització no departamental: susceptible d’activitat artesana.

2.1.2. Organització de la producció

El personal de producció està especialitzat en poques tasques? O intervé en tot el procés?

☐

☐

Personal especialitzat: activitat que requereix avaluació.
Intervé en tot el procés: susceptible d’activitat artesana.

El personal de producció treballa per torns (hi ha diferents grups de persones que fan els mateixos processos, a les mateixes instal·lacions, en horaris diferents)?

☐

☐

treball per torns ininterromputs: activitat que requereix avaluació.
treball discontinu, sense torns: susceptible d’activitat artesana.

CRITERI 2.2: GRAU DE MECANITZACIÓ

Hi ha processos mecanitzats de forma que es perd la individualització del producte artesanal o s’incrementa molt la productivitat?

☐

☐

procés altament mecanitzat: activitat exclosa.
procés poc mecanitzat, lots petits individualitzats, operacions discontinúes: activitat artesana.

(Vegeu exemples de mecanització permesos / no permesos a la guia de l’ofici.)

Les operacions són discontinúes?

☐

☐

operacions contínues: activitat que requereix avaluació.
operacions discontinúes: activitat artesana.

CRITERI 2.3: LIMITACIONS QUANTITATIVES

2.3.1. Mida de l’empresa: nombre de treballadors o volum total de producció o facturació

L’empresa és una microempresa (< 10 treballadors i 2 milions de € de facturació anual)?

☐

☐

sí: susceptible d’activitat artesana.
no: activitat que requereix avaluació (cal justificar-ho, criteri 2.3.2).

2.3.2. Nombre de persones artesanes en el procés productiu

Si l’empresa té més d’un obrador, hi ha com a mínim un treballador artesà alimentari adscrit a cadascun dels obradors?

☐

☐

sí: susceptible d’activitat artesana.
no: activitat que requereix avaluació.

Volum de producció per persona artesana alimentària < 1.000 kg/setmana. (Alternativament, la facturació és < 800.000 € per persona artesana/any?)

☐

☐

sí: susceptible d’activitat artesana.
no: activitat que requereix avaluació.

2.3.3. Relació entre producció artesanal alimentària i altres activitats de producció

L’operador porta a terme alguna altra activitat que no sigui l’elaboració de productes carnis? Quina proporció del volum de negoci suposa (això no inclou l’activitat detallista)?

☐

☐

l’activitat d’elaboració de productes carnis és majoritària: activitat artesana.
l’activitat d’elaboració de productes carnis és minoritària: activitat exclosa.

Si, dins de l'activitat d'elaboració de productes carnis, s'elaboren productes que no compleixen amb els requisits, es fa en una proporció < 10% del total de la producció?

☐ sí: susceptible d'activitat artesana.
☐ no: activitat que requereix avaluació.

2.3.4. Distribució dels equips / disseny de la línia de producció

La distribució dels equips i el disseny de la línia de producció es disposa en sèrie de manera que la intervenció humana és mínima?

☐ sí: activitat exclosa.
☐ no: activitat artesana.

ÀMBIT DE VALORACIÓ 3: PRÀCTIQUES NO ARTESANES

Criteri 3.1: processos tecnològics no adequats

L'operador disposa d'una sala blanca per portar a terme operacions de llescat i envasat dels productes o disposa de sistemes d'assecatge accelerat?

☐ sí: activitat que requereix avaluació.
☐ no: susceptible d'activitat artesana.

Criteri 3.2: ingredients no compatibles amb el procés artesanal

3.2.1. Limitació en l'ús d'additius

Amb la finalitat d'allargar la vida útil comercial dels productes, típica d'una producció industrial, l'operador utilitza additius que, encara que la normativa els permet, no són justificables en la producció artesanal (per exemple, sulfits en preparats de carn picada o colorants en general)?

☐ sí: activitat que requereix avaluació.
☐ no: susceptible d'activitat artesana.

(Excepció: es permet l'ús de conservants per motius de seguretat alimentària, com els nitrits en productes tractats per calor i en productes curats.)

3.2.2. Altres ingredients no adequats

L'operador addiciona proteïnes als productes? L'operador addiciona fècules, hidrats de carboni, sucres o derivats als productes? Excepció: sucres per a productes que fermenten.

☐ sí: activitat que requereix avaluació.
☐ no: susceptible d'activitat artesana.

L'operador utilitza tripa artificial en productes carnis crus?

☐ sí: activitat que requereix avaluació.
☐ no: susceptible d'activitat artesana.

L'operador utilitza tripa artificial en productes carnis curats i cuits?

☐ sí: activitat que requereix avaluació.
☐ no: susceptible d'activitat artesana.

(Excepció: la utilització de tripa artificial és la norma en alguns productes, com fränkfurts o mortadel·la, entre altres.)

