

Noviembre 2012

LA ARTESANÍA ALIMENTARIA EN LA LEGISLACIÓN AUTONÓMICA RECIENTE.

Miren Jasone URKOLA IRIARTE (*)

RESUMEN. Ante la reciente publicación del Decreto 126/2012, de 3 de julio, sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi, el trabajo intenta determinar si aporta alguna innovación de interés en el ámbito de la normativa autonómica comparada, para analizar a continuación su previsible coexistencia con la normativa foral vigente en materia de artesanía.

PALABRAS CLAVE:

Producción artesanal alimentaria – Persona productora artesanal – Registro de personas productoras artesanales - Normas Técnicas - Entidades de Control y Certificación – Distintivo identificativo de calidad – Mención de calidad

ABSTRACT: *Comparative analyses of Decree 126/2012, of July the 3th, concerning artisanal food production in the Basque Country with current similar regulations in the different Autonomous Communities trying to identify innovative contributions for the artisanal food production . Finally, the contribution analyses its predictable coexistence with the artisanal “foral” statutory regulation.*

KEYWORDS: *Artisanal Food Production – Artisan Food Producer - Register of Artisan Food Producers - Technical Standards – Inspection and Certification Bodies – Quality Label – Quality Award*

Sumario. Introducción. 1. El desarrollo reglamentario sobre la producción artesanal alimentaria en Euskadi. 1.1. El aspecto subjetivo de la producción artesanal alimentaria: la determinación de los portadores del patrimonio. 1.2.

Incidencia de las normas técnicas específicas de producción artesanal en el procedimiento de elaboración de productos artesanales. 1.3. El control de la producción artesanal alimentaria: la colaboración de las Entidades de Control y Certificación. 1.4. La posibilidad de utilización de un distintivo identificativos de calidad y menciones facultativas en el etiquetado. 1.5. Organismo consultivo en materia de producción artesanal alimentaria. 1.6. Régimen sancionador. 2. Regulación foral de la artesanía alimentaria. 2.1. Acerca del ámbito de aplicación material. 2.2. El aspecto subjetivo de la artesanía en la normativa guipuzcoana. 2.3. Otros aspectos regulados en la normativa foral. 3. A modo de conclusión: la producción artesanal alimentaria ante el entramado normativo.

Introducción

El interés por la gastronomía tradicional ha experimentado un progresivo auge a lo largo de esta última década, al tiempo que cristalizaba una creciente presión social contra la comida rápida y sus procesos de elaboración y conservación, por el uso de aditivos y técnicas que alteran la composición natural de los alimentos y reducen sus propiedades nutritivas¹. En contraposición a la cultura de *fast food*, se extiende la filosofía *slow food*, que se interesa por la procedencia de los productos y por las implicaciones que a todos los niveles suponen las diversas opciones alimenticias, así como por la tutela de las tradiciones gastronómicas².

Gran número de ejemplos de la artesanía alimentaria de nuestros días no constituyen sino la materialización actualizada de esas tradiciones gastronómicas. Ofrece, por tanto, escaso margen a la duda su consideración como elementos integrantes del patrimonio cultural inmaterial o intangible, máxime si se tiene presente que desde el año 2010 la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad tutela la tradicional elaboración del pan de especias del norte de Croacia al mismo nivel que la cocina tradicional mexicana, la comida gastronómica francesa o la dieta mediterránea³.

(*) Profesora de Derecho Administrativo de la Facultad de Derecho de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea (dirección de correo electrónico: jasone.urkola@ehu.es).

¹ Resulta especialmente gráfica al respecto la denominación habitual de “comida basura”.

² El movimiento internacional [Slow Food](#), fundado en Italia, ha elegido como símbolo el caracol y actualmente se encuentra presente en más de medio centenar de países. Se trata de una organización sin ánimo de lucro que intenta fomentar una nueva lógica de la producción alimentaria, entre cuyos objetivos se encuentra la individualización de los productos alimenticios y de las modalidades de producción ligados a un concreto territorio y su protección en tanto que bienes culturales. Uno de sus proyectos, el denominado [Arca del Gusto](#) (un listado que relaciona más de 750 productos de todo el mundo), cataloga y documenta productos gastronómicos “de excelencia consagrada” en peligro de desaparición y recupera sabores olvidados. El listado valora la elaboración de productos artesanales con ingredientes y procesos tradicionales y en él se recogen productos que van desde el aguardiente de Rute andaluz hasta el fromatge de Vaca menorquina, pasando por el agrazón de Orduña o el olí de blanqueta de Muro d’Alcoi.

³ De acuerdo con el artículo 2 de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, adoptada en París el 17 de octubre de 2003 (el Instrumento de ratificación por parte de España ha sido publicado en el Boletín Oficial del Estado –en adelante, BOE- núm. 31, de 5 de febrero de 2007), este tipo de patrimonio engloba aquellos “usos, (...) conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”, “se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad

No obstante, y a pesar de esa favorable coyuntura, muchos procesos tradicionales de elaboración de alimentos se encuentran actualmente en riesgo de desaparición en nuestro entorno inmediato, por su falta de competitividad en un mercado absolutamente transformado por la potente evolución económica y tecnológica que, también en el sector alimentario, se ha venido produciendo a lo largo de las últimas décadas⁴. Esta realidad ha abocado a las instituciones públicas a plantearse la necesidad de proteger la artesanía alimentaria subsistente, una de cuyas características distintivas es, precisamente, el tradicional proceso de producción y/o elaboración de los alimentos por parte de la persona artesana⁵.

En realidad, actualmente la normativa autonómica desplaza una normativa estatal previa adoptada desde una perspectiva predominantemente económica y cuyo origen reciente se remonta al periodo de los años sesenta del siglo pasado⁶. En cualquier caso, la vigente normativa autonómica ha heredado tal enfoque, habida cuenta de la consideración de la artesanía en cuanto sector económico cuya modernización y desarrollo propugna el artículo 130.1 de la Constitución de 1978, aunque, de modo paralelo se resalta, con carácter general, su evidente significado cultural.

humana” y se manifiesta particularmente, entre otros, en las “técnicas artesanales tradicionales”.

⁴ Vid. José María GORROTXATEGI, ["Futuro de la artesanía alimentaria"](#), *Euskonews&Media*, núm. 148, 2001-2002.

Se ha destacado la suma fragilidad de este tipo de bienes ante la presión de la cultura internacional y de la globalización (vid. TUGORES, F. y PLANAS R., *Introducción al patrimonio cultural*, edit. Trea, Gijón, 2006, pág. 73).

⁵ La supervivencia del modo de producción artesanal, que subsiste “mal que bien”, radicaría, en opinión de Antxon AGUIRRE SORONDO, en una atractiva oferta de mercancías singularizadas que sólo está en manos de las personas artesanas, puesto que cada creación suya es “un fin en sí mismo”. Además de esta particularidad, el autor destaca también otros rasgos que los poderes públicos han de tener muy presentes a la hora de plantearse sus políticas protectoras: la continuidad o repetición en la sucesión de los procedimientos artesanales, la desigual disposición respecto a las innovaciones técnicas en este ámbito, la específica relación de la persona artesana con sus instrumentos y su oficio, la dificultad existente para cambiar de oficio o de especialidad, la importancia que la persona artesana otorga a la estimación social, su sometimiento a un estricto autocontrol de calidad o la práctica inexistencia de una estructura para la comercialización de su producción (["Artesanía e industria tradicional en el País Vasco"](#), *Euskonews&Media*, núm. 104, 2000-2001).

⁶ Ya el Decreto 335/1968, de 22 de febrero (BOE núm. 53, de 1 de marzo) se hace eco, en su Exposición de Motivos, de los “estrágos del tiempo y de las nuevas formas de vida” y del “empleo de nuevas técnicas” en los oficios artesanos tradicionales. El citado Decreto contempla dentro de su ámbito de aplicación la artesanía productora de bienes de consumo y complementaria de la industria y de la agricultura (art. 2.b), al tiempo que una “especial atención” a las actividades artesanas localizadas en zonas rurales. De conformidad con su Disposición Final Primera, la Orden del Ministerio de Industria de 22 de julio de 1968 (BOE núm. 183, de 31 de julio) fija un repertorio de oficios artesanos, entre los cuales recoge las especialidades correspondientes al ámbito de la alimentación (chacinería, quesería y mantequería, horchatería, pastelería, churrería y buñolería, confitería). Por otra parte, y de acuerdo con la remisión efectuada por la Disposición Transitoria Segunda del anteriormente citado Decreto 335/1968, la Orden del Ministerio de Industria de 10 febrero 1969 (BOE núm. 52, de 1 de marzo), regula las inscripciones en el Registro Artesano, creado previamente por Decreto 1211/1966, de 12 de mayo (BOE núm. 117, de 17 de mayo). Algunos años más tarde, el Decreto 549/1976, de 26 de febrero (BOE núm. 73, de 25 de marzo) establece un Plan de Fomento de la Artesanía.

El citado Decreto 335/1968 es derogado por el Real Decreto 1520/1982, de 18 de junio (BOE núm. 173, de 21 de julio), que aún se encuentra parcialmente en vigor y cuya Disposición Adicional deja a salvo las competencias asumidas por las Comunidades Autónomas en materia de artesanía en sus respectivos Estatutos en virtud del artículo 148.1.14 de la propia Constitución.

La conveniencia de la conservación de la producción artesanal se desprende simultáneamente, tanto de su carácter de patrimonio cultural, como también de su utilidad como instrumento de fomento del desarrollo de determinados sectores económicos⁷. Hay que aclarar, de inicio, que no todas las Comunidades Autónomas cuentan una regulación específica en materia de artesanía alimentaria⁸.

En la Comunidad Autónoma del País Vasco, la Ley 17/2008, de 23 de diciembre, de Política Agraria y Alimentaria, propugna como uno de los fines de la política agraria y alimentaria vasca “el reconocimiento social de la actividad agraria”, cuyo “carácter multifuncional” le otorga, entre otras externalidades inherentes, un papel en la conservación del patrimonio cultural de la Comunidad Autónoma⁹. De hecho, la producción agroalimentaria artesana constituye un tipo de producción específica, fruto de un sistema singular de producción agraria¹⁰. De ahí la orden que el texto legal dirige, en su art. 22.3, a las administraciones *agrarias* vascas (repárese en que no menciona las competentes en materia de cultura), de velar por el desarrollo de la producción artesanal, y la previsión de los principios que ha de respetar en todo caso la producción artesanal (principios de identificación, seguridad alimentaria y trazabilidad¹¹).

⁷ De modo específico, en calidad de instrumento de fomento del desarrollo rural (vid. MANRIQUE PERSIVA, “Producción alimenticia artesanal: patrimonio socio-cultural y modelo agrario”, *Revista de Desarrollo Rural y Cooperativismo*, núm. 1, 1997, p. 233).

⁸ Ocurre así en Aragón, en Navarra, en Castilla y León, en Andalucía y ahora en el País Vasco, con la aprobación de este Decreto que regula la producción artesanal alimentaria. Otras, como Cataluña y Galicia, recogen la protección de la artesanía alimentaria en el seno de la normativa de calidad agroalimentaria. A lo largo del presente texto nos referiremos a las mencionadas regulaciones autonómicas, sin detenernos en la normativa de un tercer grupo de Comunidades en las cuales la protección de este ámbito se integra en la normativa genérica reguladora de la artesanía, pues no se establece en ellas prescripciones específicas para la artesanía alimentaria, aunque se recojan los oficios artesanos alimentarios (Ley valenciana 1/1984, de 18 de abril, de ordenación de la Artesanía –Diario Oficial de la Generalitat Valenciana núm. 159, de 2 de mayo-, Ley balear de 3 de mayo de 1985, de ordenación de la Artesanía –Boletín Oficial de las Islas Baleares núm. 14, de 20 de mayo-, Ley riojana 2/1994, de 24 de mayo, de Artesanía –Boletín Oficial de La Rioja núm. 67, de 28 de mayo- o la Ley murciana 11/1988, de 30 de noviembre, de Artesanía de la Región de Murcia -Boletín Oficial de la Región de Murcia núm. 287, de 12 de diciembre-).

⁹ Boletín Oficial del País Vasco (en adelante, BOPV) núm. 250, de 31 de diciembre.

Así, con base en unas competencias que consideran como exclusivas, los entes forales han adoptado sus correspondientes normativas en el ámbito de la artesanía. Sin embargo, ni Álava ni Bizkaia engloban en la misma la artesanía alimentaria.

¹⁰ Tal especificidad se predica no sólo en relación con “los productos obtenidos, sino también con las prácticas, los objetivos y la forma” en que se dirige dicho sistema, en la mayoría de los casos, por parte de una familia agraria, puesto que se trata de una producción generada por un tipo de agricultura aún cuantitativamente mayoritaria en Europa, cual es la agricultura familiar. Aunque los elementos diferenciadores dependen del la persona productora y del tipo de producto, las técnicas de elaboración siempre serán un elemento distintivo, y, en algunos casos, también las condiciones de producción de la materia prima utilizada (vid. MANRIQUE PERSIVA, “Producción alimentaria artesanal...”, ob. cit., p. 237).

¹¹ El principio de identificación se dirige a asegurar que la persona consumidora pueda “realizar una elección consciente y racional y pueda utilizar los alimentos de manera segura y satisfactoria”, para lo cual exige que los productos alimentarios ofrezcan a sus destinatarios “una información veraz, objetiva, completa y comprensible sobre las características esenciales de los mismos, con indicaciones para su correcto uso o consumo y advertencias sobre los riesgos previsibles” que implique el mismo y establece la información que como mínimo debe ofrecer el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos (art. 50).

Por su parte, el principio de seguridad pretende garantizar la inocuidad y salubridad, en nuestro caso, de los productos alimentarios artesanales, y exige a los productores disponer de los sistemas de autocontrol que imponga en cada momento la normativa aplicable (art. 51).

La Ley prevé, al mismo tiempo, distintos aspectos que habrá de observar la regulación reglamentaria de dicha producción (tipo de producciones amparadas, requisitos higiénico-sanitarios, distintivo de calidad, sistema de gestión y control, Registro de Productores Artesanales), finalmente concretados en su reglamento de desarrollo, el Decreto 126/2012, de 3 de julio, sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi, en cuya Exposición de Motivos se reconoce la estrecha ligazón de tal tipo de producción con la conservación de la cultura alimentaria del País Vasco¹².

Se relacionan a continuación las previsiones concretas del citado Decreto con el objeto de analizar posteriormente su previsible coexistencia con la normativa foral aprobada previamente en materia de artesanía.

1. El desarrollo reglamentario sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi

En primer lugar, ha de apuntarse que el propio Decreto excluye de su ámbito de aplicación la producción, cría o cultivo de productos primarios de la explotación agraria, restringiéndolo a la producción artesanal alimentaria vinculada a ese tipo de explotación, producida y/o elaborada en el ámbito territorial autonómico¹³. No se extiende, pues, a la totalidad de la producción artesanal alimentaria autonómica, sino sólo a la ligada a una explotación agraria, una opción coincidente con la mayoría de las regulaciones autonómicas comparadas¹⁴.

Merece también una puntualización la pretendida inexistencia de normativa comunitaria sobre este tipo de artesanía alimentaria que mantiene el enunciado de partida de su Exposición de Motivos, y recordar la vigencia del Reglamento (CE) núm. 509/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y

Finalmente, el principio de trazabilidad supone la capacidad de seguir el “proceso completo de un producto”, en nuestro caso, artesanal alimentario, “a través de todas las etapas de producción, transformación, envasado y comercialización” y es, precisamente, uno de los elementos que han de integrar los sistemas de autocontrol anteriormente mencionados (art. 52).

¹² Párrafo sexto de la Exposición de Motivos (BOPV núm. 148, de 31 de julio).

Al menos dos de las finalidades que asocia el Decreto a la producción artesanal alimentaria están íntimamente relacionadas con esa conservación: por un lado, la promoción y protección de “las pequeñas producciones y elaboraciones tradicionales artesanas de productos alimentarios”, y, por otro, el fomento de “métodos tradicionales de elaboración basados en la práctica del buen hacer artesano” (puntos 1.1 y 1.3, respectivamente, del art. 1).

Además de la ya mencionada Exposición de Motivos, el Decreto contiene 35 artículos distribuidos a lo largo de siete capítulos (que regulan, además de una serie de disposiciones generales, la producción artesanal alimentaria, el Registro de Productores Artesanales, el control y la certificación, distintivo de calidad identificativo, el Consejo Vasco de la Producción Artesanal Alimentaria y el régimen sancionador), una Disposición Transitoria, cuatro Disposiciones Adicionales y dos Disposiciones Finales.

¹³ La única excepción de la citada exclusión es la clasificación, envasado y marcado de huevos frescos (vid. art. 2 del Decreto).

¹⁴ El Decreto 53/2007, de 24 de mayo, por el que se regula la Artesanía Alimentaria en Castilla y León (Boletín Oficial de Castilla y León –en adelante, BOCyL- núm. 104, de 30 de mayo) se aplica, no sólo a la vinculada a explotación agraria, sino a la producida o elaborada en el territorio autonómico correspondiente “en cualquiera de los sectores de la alimentación humana”, con la única exclusión del sector del vino (art. 3). Diverge también en el concepto de “producción artesana”, entendiéndose como tal también el cultivo de productos hortofrutícolas.

Tampoco el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía -en adelante, BOJA- núm. 237, de 2 de diciembre) exige de modo exclusivo una vinculación a explotación agraria de este tipo de artesanía (vid. arts. 1 y 3.)

alimenticios¹⁵. Aunque tal Reglamento en ningún momento utilice el término “artesanía”, su concepto “productos tradicionales con características específicas” integra, sin duda, también los productos alimenticios artesanales, aunque no se limite a ellos necesariamente¹⁶.

En los puntos subsiguientes se detallará su contenido y, aunque ciertamente varía el enfoque de determinados aspectos si se compara con otras normativas autonómicas, ha de avanzarse que el Decreto no aporta en su articulado ninguna novedad de calado al panorama normativo de la artesanía alimentaria.

1.1. El aspecto subjetivo de la producción artesanal alimentaria: la determinación de los portadores del patrimonio

En algunas Comunidades Autónomas se distingue entre la persona física del/la artesano/a alimentario/a y la empresa artesana alimentaria, haciéndose pivotar la definición del primero de tales conceptos en torno a una acreditación que se ha de obtener a través del correspondiente documento, denominado, según los casos, Diploma (Navarra), Carné (Cataluña) o Carta (Galicia, Aragón)¹⁷. Por el

¹⁵ El Reglamento opta por la expresión «especialidad tradicional garantizada» en lugar de la anterior «certificación de características específicas». Vid. Diario Oficial de la Unión Europea – en adelante, DOUE- núm. L 93, de 31 de marzo de 2006.

Por otra parte, conviene apuntar lo que se considera “tradicional” a efectos del Reglamento, que no es sino el uso demostrado en el mercado comunitario a lo largo de un periodo cuya duración suponga la transmisión generacional, lo cual se fija en un mínimo de 25 años (art. 1.b). Aprobada con base en el art. 37 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea, la citada norma deroga el anterior Reglamento (CEE) núm. 2082/92 del Consejo, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de las Comunidades Europeas –en adelante, DOCE- núm. L 208, de 24 de julio de 1992).

Las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 509/2006 han sido establecidas por Reglamento (CE) 1216/2007 de la Comisión, de 18 de octubre de 2007 (DOUE núm. L 275, de 19 de octubre de 2007), que viene a sustituir el anterior Reglamento (CEE) núm. 1848/93 de la Comisión, de 9 de julio de 1993 (DOCE núm. L 168, de 10 de julio de 1993).

¹⁶ Exige que los productos agrícolas o alimenticios sean producidos “a partir de materias primas tradicionales” o que presenten “una composición tradicional o un modo de producción y/o de transformación que pertenezca al tipo de producción y/o de transformación tradicional” (art. 4). Las “características específicas” del producto agrícola o alimenticio que tiene en cuenta el reglamento pueden ser, tanto las características intrínsecas del producto (físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas), como el método de producción o elaboración del mismo o incluso, condiciones específicas que han de prevalecer a lo largo de su producción (art. 2.1.a en relación con art. 2.2).

¹⁷ El Decreto Foral 133/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria (Boletín Oficial de Navarra –en adelante, BON- núm. 70, de 13 de junio) exige en su art. 3 un “Diploma” que será otorgado por el Departamento de Agricultura si se cumplen una serie de condiciones que se detallan en la Orden Foral de 19 de diciembre de 1994 (BON núm. 2, de 4 de enero de 1995): mínimo temporal de experiencia en el oficio, intervención personal y directa en la ejecución de los trabajos, posesión de carné de manipulador de alimentos e informe favorable de la Comisión de Artesanía Alimentaria.

En Cataluña, la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria (Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña –en adelante, DOGC- núm. 3916, de 1 de julio), exige el Carné otorgado por el departamento competente en materia agroalimentaria (art. 29) que el Decreto 285/2006, de 4 de julio (DOGC núm. 4670, de 6 de julio) denomina “Carné de Artesano/a Alimentario/a”, para cuya obtención, también exige un mínimo temporal de experiencia, aparte de lo cual si no se trabaja en una empresa, se exige el alta censal tributaria y, en cualquier caso, la realización de un curso teórico-práctico especializado y relacionado con el oficio (vid. arts. 87-92).

La ley 2/2005, de 18 de febrero, de defensa de la calidad agroalimentaria de Galicia (Diario Oficial de Galicia –en adelante, DOG- núm. 49, de 11 de marzo), prevé también la expedición de la “Carta de Artesano” por la consejería competente en materia de agricultura, remitiéndose a la determinación reglamentaria de los requisitos y condiciones de obtención.

contrario, el Decreto 126/2012 simplifica la determinación del elemento subjetivo de la producción artesanal alimentaria, que queda “sintetizado” -por decirlo de alguna manera- en la breve definición que su artículo 3.2 efectúa de “persona productora artesanal alimentaria”, que prescinde de la personalidad jurídica a la hora de configurar el concepto, pues, junto a personas físicas y jurídicas privadas, engloba también a comunidades de bienes¹⁸.

El Decreto que nos ocupa omite también la regulación alguna especie de “maestría” artesanal alimentaria, que otras Comunidades Autónomas reservan para quienes cumplen determinados méritos de creatividad y conocimientos, y que podría resultar interesante en relación con la conservación del patrimonio cultural por su virtualidad en la transmisión del conocimiento sobre técnicas y procedimientos tradicionales de elaboración¹⁹. La cuestión de la preservación y transmisión del conocimiento dista de ser trivial. Ciertamente, existen gremios de personas artesanas, tanto en la Comunidad Autónoma del País Vasco como en otras, que imparten cursos de formación e incluso disponen de Escuelas²⁰. Ahora bien, la imagen proyectada por estas instituciones carece de la notoriedad o, tal vez, del prestigio del sistema gremial francés²¹.

En el caso aragonés, la Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de calidad agroalimentaria (Boletín Oficial de Aragón –en adelante, BOA- núm. 142, de 13 de diciembre) exige en su art. 41.2 la correspondiente “Carta de Artesano Alimentario”, previsión que es desarrollada en los arts. 10-12 de la Orden de 8 de febrero de 2011, del Consejero de Agricultura y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la artesanía alimentaria en Aragón (BOA núm. 53, de 15 de marzo). Esta norma baja el listón de exigencia, puesto que el periodo mínimo de experiencia pasa a ser de un año en lugar de los tres que se exigen en las normativas navarra y catalana, pero basta con disponer de una titulación profesional “íntimamente relacionada” con la actividad artesana para la que se solicite la acreditación (los requisitos no son acumulativos, como en las anteriores Comunidades Autónomas).

Finalmente, el Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía exige en su art. 3.b una cualificación acreditada a la “persona artesana de alimentación”, en cuanto persona física que tiene responsabilidad directa en la elaboración del correspondiente producto.

¹⁸ A este respecto habría una pequeña divergencia entre la dicción del art. 2.2 y la del 3.2, pero parece que ha de priorizarse la definición que proporciona de modo específico el segundo de ellos.

¹⁹ Es el caso de Cataluña y Aragón (arts. 30 de la Ley 14/2003 y 41.1 de la Ley 9/2006, respectivamente). En cualquier caso, para la obtención del correspondiente Diploma de Maestro/a artesano/a, se exige un periodo mínimo previo de ejercicio como artesanos/as alimentarios/as (10 años en Aragón, 15 en Cataluña). La normativa de desarrollo detalla también los requisitos de creatividad y conocimientos: mientras que el art. 93 del Decreto catalán 285/2006 habla de “larga trayectoria profesional reconocida, dominio técnico de su oficio, experiencia y méritos de carácter extraordinario” en su práctica, la Orden aragonesa de 8 de febrero de 2011 ejemplifica el tipo de méritos: influencia en la potenciación del oficio, ejercicio de oficios en riesgo de extinción o recuperación de una actividad artesanal ya desaparecida, una incidencia especial en la mejora de los métodos tradicionales de producción, trabajos de investigación y titulaciones académicas y profesionales, transmisión de sus conocimientos, influencia sobre la conservación del patrimonio cultural de Aragón o la obtención de premios o menciones como consecuencia del ejercicio de su actividad.

²⁰ Como ejemplo, el Gremio Provincial de Pasteleros y Confiteros de Gipuzkoa, el [Gremio de Artesanos de Confitería-Pastelería de Bizkaia](#). El mismo sector cuenta con ejemplos en otras Comunidades Autónomas: el [Gremio de Artesanos Confiteros de Asturias](#); en Cataluña, la [Escola de Pastisseria](#) del Gremi de Pastisseria de Barcelona; en la Comunidad Valenciana, la Escuela del [Gremio Provincial de Pasteleros Artesanos de Alicante](#) o el [Gremio de Maestros Confiteros de Valencia](#).

²¹ Recogido también en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, el sistema de gremios francés, en cuanto red de transmisión de conocimientos e identidades mediante la práctica de un oficio, es calificado como “medio excepcional para transmitir conocimientos teóricos y prácticos propios” de determinados oficios, entre los que se podrían encontrarse los relacionados con la preparación de alimentos. La información de la Lista añade que “en general, se considera que el movimiento gremial es el único sistema capaz

A falta de otro tipo de referencia, la determinación de las personas artesanas se remite al Registro de Productores Artesanales previsto en la Ley 17/2008, y regulado con más detalle en el desarrollo reglamentario²². Se trata de un registro público de naturaleza administrativa, único para todo el territorio autonómico y de inscripción voluntaria (aunque es a través de la misma como se llega a obtener el derecho a utilizar el distintivo de calidad y las menciones que se regulan en el propio Decreto)²³.

Ha sido una característica común de las distintas regulaciones autonómicas la previsión de registros similares, aunque con distintas denominaciones²⁴. En algún caso, se ha creado una “subsección” específica para la inscripción de las empresas artesanas alimentarias en el correspondiente registro de industrias agroalimentarias²⁵. Sin embargo, determinados registros, además de la

de aplicar y enseñar determinadas técnicas ancestrales, de garantizar una formación excelente para el desempeño de oficios artesanales (...). De acuerdo con la Decisión 5.COM 6-12, el Comité entiende que “el sistema gremial permite la transmisión de conocimientos mediante el aprendizaje, está arraigado en su comunidad y se recrea constantemente para adaptarse a la evolución de los contextos sociales” y su inscripción en la Lista Representativa podrá “sensibilizar a la pertinencia que siguen teniendo actualmente los sistemas tradicionales de aprendizaje”. La originalidad del sistema se basa en “una síntesis de métodos y procedimientos de transmisión del conocimiento muy diversos: viaje educativo por el territorio nacional, llamado la «Vuelta a Francia», o por países extranjeros, ritos de iniciación, enseñanza escolar, aprendizaje tradicional y adquisición de técnicas”. Y explica que una vez cumplidos los 16 años, un/a joven puede solicitar el ingreso como aprendiz/a en una comunidad gremial, lo que dará paso a una formación profesional media de cinco años, a lo largo de la cual efectuará desplazamientos periódicos “tanto en Francia como en el extranjero, para ir descubriendo diferentes tipos de conocimientos y de métodos de transmisión de los mismos”. A la finalización de ese periodo formativo, le corresponderá “a su vez transmitir sus conocimientos” y para ello ha de “ejecutar una «obra maestra» que es examinada y evaluada por maestros en el oficio”.

²² Capítulo III (arts. 8-18).

²³ Para poder inscribirse en el Registro, la persona productora artesanal alimentaria, además de cumplir una serie de requisitos establecidos en el propio Decreto (entre otros, acompañar su solicitud con una detallada memoria y una declaración responsable), ha de comunicar la actividad que realiza, adecuarse a lo establecido en la correspondiente Norma Técnica y asumir el compromiso de someterse al control de la correspondiente entidad de control y certificación. Obtenida la inscripción (a la que no se asigna expresamente periodo temporal de validez alguno, aunque sea posible su cancelación), esta persona es identificada a través de un código alfanumérico compuesto por la sigla “invariante” PAA (acrónimo que equivale a “Producción Artesanal Alimentaria”), seguido de dos dígitos que identifican el Territorio Histórico al que pertenece y un número de cuatro cifras que atiende al orden de inscripción en el Registro (vid. art. 14). Este tipo de previsión aparece también en el Decreto castellano-leonés (art. 8.4).

²⁴ En Navarra se prevé la renovación bianual de la inscripción de la empresa artesanal alimentaria en el Registro de Empresas Artesanales Agroalimentarias (arts. 5 del Decreto Foral 133/1994 y 5 de la Orden Foral de 19 de diciembre de 1994).

También son las empresas artesanales alimentarias las que se inscriben en el Registro de Artesanía Alimentaria en Galicia (art. 26 de la Ley 2/2005), cuya gestión encomienda al Instituto Gallego de Calidad Alimentaria el Decreto 259/2006, de 28 de diciembre, por el que se aprueba el reglamento del citado Instituto (DOG núm. 13, de 18 de enero de 2007); según la Disposición Transitoria Segunda de la Ley gallega, en el citado Registro de Artesanía Alimentaria de Galicia se inscriben de oficio los artesanos y talleres artesanales con actividades relacionadas con la producción alimentaria inscritos en las secciones II y III del Registro General de Artesanía de Galicia.

Mencionemos, por último, el Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León, con respecto al cual se especifica en el Decreto 53/2007, de 24 de mayo, que la inscripción de las empresas artesanas es voluntaria y gratuita (art. 11) y se prevé la emisión de un certificado de inscripción (art.7 de la Orden AYG/654/2008, de 18 de abril, por el que se desarrolla el mencionado Decreto 53/2007 –BOCyL núm. 77, de 22 de abril-).

²⁵ Es el caso de Andalucía, donde, a diferencia de los ejemplos anteriores, se integra la denominada “Subsección de empresas y producciones artesanales de alimentos de Andalucía” en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Comunidad Autónoma (art. 13 y siguientes

información relativa a las empresas artesanas, recogen también la correspondiente a las personas artesanas alimentarias expresamente acreditadas y a las que hayan obtenido la maestría artesanal alimentaria²⁶.

Repárese que se trata de un listado que dispone necesariamente de datos de carácter personal, lo cual plantea el problema de la protección de los mismos de acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre²⁷.

Como vemos, las personas productoras artesanales, entendido el concepto en su acepción más amplia, son uno de los elementos clave en torno a los cuales se configura la normativa que analizamos, a diferencia de la reglamentación europea, que se centra más en el producto que en la persona o entidad productora²⁸. Muestra de ello, el registro previsto por el Reglamento CE

del Decreto 352/2011), en cuyas fichas registrales, además de los datos especificados en el Decreto 173/2001, de 24 de Julio que aprueba el Reglamento del Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía (BOJA núm. 96, de 21 de agosto), se contendrán datos relativos a la empresa de artesanía alimentaria, a la persona artesana de alimentación responsable de la producción artesanal y a la producción artesanal alimentaria.

²⁶ En concreto, el Registro de Artesanía Alimentaria en Cataluña se divide en tres secciones, denominadas sucesivamente “carné de artesano/a alimentario/a”, “diplomas de maestro/a artesano/a alimentario/a” y “empresas artesanales alimentarias” (art. 101.3 del Decreto 285/2006), y en ellas se practica de oficio la inscripción una vez emitido el correspondiente carné, publicado en el DOGC la resolución de otorgamiento del diploma o emitido la resolución de concesión de calificación de empresa artesanal alimentaria, respectivamente (art. 103).

La Orden aragonesa de 8 de febrero de 2011 se ajusta al mismo patrón, sin variar demasiado las denominaciones de las secciones creadas en el Registro de Artesanía Alimentaria de Aragón (“sección de artesanos alimentarios”, “sección de maestros artesanos alimentarios” y “sección de empresas artesanales alimentarias”). Restaría añadir que la Disposición Transitoria Primera de la Orden prevé el traslado de oficio a este Registro de las inscripciones relativas a actividades agroalimentarias recogidas, a la entrada en vigor de la misma, en el Censo de Empresas Artesanas y en el Censo de Artesanos del Registro General de Artesanos de Aragón.

²⁷ BOE núm. 298, de 14 de diciembre de 1999.

La revista de la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid, datospersonales.org, publica en su núm. 22, de julio de 2006, la respuesta de la citada Agencia a una consulta formulada la administración autonómica madrileña (en concreto, por el Servicio de Feria y Artesanía de la Dirección General de Comercio de la Consejería de Económica e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid), acerca de la legitimidad de la cesión a una asociación artesanal, legalmente constituida, de un listado actualizado de los registros de Carné y Carta de Empresa Artesana de las personas físicas y jurídicas inscritas en el Registro autonómico de Actividades Artesanas (la solicitud incluía datos de nombre, apellidos, oficio y dirección). En su informe, la Agencia entiende que, aunque la propia normativa reguladora del citado Registro prevé el carácter público del mismo, ha de acreditarse un “interés legítimo” para el acceso a los datos personales recogidos en el mismo, y afirma que, en ese caso, los datos pueden ser comunicados sin consentimiento del afectado, pero considera que no es “admisibles una solicitud genérica” o “masiva de los datos de titularidad registral” como la que planteaba la solicitud en cuestión.

²⁸ Ciertamente, aunque el Reglamento CE núm. 509/2006 hable de “productor” y “agrupación”, parte de un distinto enfoque.

De la definición de ese concepto de “agrupación” (toda organización, cualquiera que sea su forma jurídica o su composición, de productores o de transformadores que trabajen con un mismo producto agrícola o alimenticio -art. 2-) parece deducirse la exigencia de personalidad jurídica, de modo que ni comunidades de bienes ni otro tipo de figuras sin personalidad podrían presentar solicitud al respecto. Pues bien, el Reglamento faculta a la “agrupación” en orden a la solicitud de registro de una especialidad tradicional garantizada (art. 7.1).

Por otra parte, se menciona al “productor” únicamente en relación con la declaración que ha de realizar a las autoridades de su intención de producir “por primera vez” una especialidad tradicional garantizada. Resulta extraño hablar de una producción inicial cuando hablamos de productos tradicionales que están siendo elaborados desde antaño, y no parece que la intención de la norma sea la de limitarse a los nuevos productores. Parece que la previsión ha de interpretarse en el sentido de que tenga intención de utilizar la indicación comunitaria de “especialidad tradicional garantizada” (o bien “ETG”).

509/2006 no es un registro de personas o entidades productoras, que es un registro de las especialidades tradicionales garantizadas reconocidas a escala comunitaria²⁹.

1.2. Incidencia de las normas técnicas específicas de producción artesanal en el procedimiento de elaboración de productos artesanales

Tal y como es habitual en este tipo de regulación, el Decreto establece que los procesos de elaboración de productos artesanales han de ser mayoritariamente manuales (aunque admite el empleo de medios mecánicos y tecnológicos elementales) y dispone que tales procesos deben ser desarrollados “conforme a la práctica del buen hacer artesano” que, para producto o grupo de productos, será definida en las denominadas “Normas Técnicas” que ha de aprobar la Administración³⁰. Estas Normas Técnicas han de atender a la “elaboración tradicional” a la hora de determinar los requisitos higiénico-sanitarios a cumplir por tales productos, que habrán adecuarse a la normativa en materia de salud pública, pero con la posibilidad de manejar “criterios de flexibilización” en atención a las características de ese tipo de elaboración³¹

La denominada “práctica del buen hacer artesano” ha sido recogida anteriormente, de modo expreso, en la normativa castellano-leonesa, en el mentado Decreto 53/2007, que la ha proclamado entre los principios generales a los que ha de ajustarse la producción artesana (art. 6.1), pero ha habido que esperar a su desarrollo reglamentario para avanzar en la determinación del concepto³². En cualquier caso, la normativa autonómica pionera, también en materia de normas reguladoras de este tipo, ha sido la navarra, cuya estela ha seguido la normativa más reciente³³.

²⁹ De acuerdo con su art. 3, el citado registro distingue dos listas de tales ETG, en función de si la utilización de la denominación del producto está o no reservada a los productores que respeten el pliego de condiciones del mismo, cuyo contenido se define en el art 6 y mencionaremos más adelante. La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones ha de producirse antes de la comercialización del producto (art. 15).

El Reglamento CE núm. 1216/2007 detalla en su art. 10 la información que ha de consignar la Comisión en el Registro.

A título indicativo, señalar que en el listado están registrados el [jamón serrano](#) (fecha de registro: 13 de noviembre de 1999), la [leche de granja](#) (7 de julio de 2000) y los [panellets](#) (2 de octubre de 2008), y se encuentra en tramitación el de las [tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta](#). En el caso concreto de los panellets, el DOUE núm. L 263, de 2 de octubre de 2008 publica el Reglamento CE núm. 966/2008, de la Comisión, de 1 de octubre de 2008, por el que se aprueban modificaciones no menores de su pliego de condiciones.

³⁰ Serán aprobadas por Orden del Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, a propuesta del Consejo Vasco de la Producción Artesanal Alimentaria, y posteriormente publicadas en el BOPV (art. 5.2).

³¹ El propio Decreto menciona de modo específico tres Reglamentos del Parlamento Europeo y del Consejo de fecha 29 de abril de 2004: Reglamento (CE) núm. 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; Reglamento (CE) núm. 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y Reglamento (CE) núm. 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (publicados todos ellos en el Diario Oficial de la Unión Europea núm. L 139, de 30 de abril de 2004).

³² Precisamente, el art. 4 de la Orden AYG/654/2008 nos remite a su Anexo I, que, de acuerdo con la citada “práctica del buen hacer artesano”, identifica las materias primas y productos “semielaborados” permitidos en cada sector, apunta posibles singularidades en relación con la mecanización y determina las prácticas prohibidas.

³³ Las [Normas Reguladoras de la Artesanía Agroalimentaria de Navarra](#) son aprobadas, para los distintos oficios, por Resolución de 29 de mayo de 2000 del Director General de Estructuras Agrarias e Industrias Agroalimentarias (delegado a estos efectos por el Consejero de

Conviene reparar en que la normativa comunitaria europea prohíbe limitar las características específicas de un producto alimenticio a la composición cualitativa o cuantitativa o a un modo de producción concreto, sin que importe el origen de la normativa que lo haga³⁴. Sin embargo, la prohibición queda sin efecto cuando la norma limitativa en cuestión haya sido establecida, precisamente, para definir la especificidad de un producto (lo cual es, justamente, el objeto de las normas técnicas que nos ocupan).

Por lo demás, en el ámbito del Reglamento CE 509/2006 es el denominado “pliego de condiciones” el que asume un papel similar al de las normas técnicas (salvadas, por supuesto, las distancias, pues el citado pliego ha de ser presentado a la Comisión por la agrupación solicitante de registro de un producto agrícola o alimenticio)³⁵.

1.3. El control de la producción artesanal alimentaria: la colaboración de las Entidades de Control y Certificación

Por lo general, la normativa de las distintas comunidades autónomas reserva las funciones de vigilancia y control de la producción artesanal alimentaria al ámbito de las administraciones públicas, y se atribuye el ejercicio de las mismas, bien al departamento correspondiente de la propia administración autonómica, bien a entidades institucionales dependientes de la misma, de carácter público o privado³⁶. En el caso del Decreto 126/2012, aunque la

Agricultura Ganadería y Alimentación), a propuesta de la Comisión de Artesanía Alimentaria (BON núm. 77, de 26 de junio).

En Aragón, de acuerdo con el art. 20 de la Orden de 8 de febrero de 2011, las reglamentaciones técnicas sobre artesanía alimentaria han de ser establecidas por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, aunque en este caso no se reserva la propuesta al Consejo de Artesanía Alimentaria de Aragón, sino que su intervención se reserva a la redacción de un informe con carácter previo a la aprobación de las mismas.

Por su parte, también el art. 5 del Decreto andaluz 352/2011 remite a una Orden de la Consejería competente en materia de agricultura y pesca la determinación de las condiciones técnicas específicas necesarias y las especialidades en función del proceso de elaboración empleado, y la Comisión de Artesanía Alimentaria de Andalucía tiene un papel análogo al de su homólogo aragonés. Cabe destacar que la normativa andaluza incide, de modo similar al Decreto vasco 126/2012, en el cumplimiento de la normativa sanitaria, y, en este sentido, menciona específicamente la normativa europea relativa a la higiene de los productos alimentarios.

³⁴ Es decir, sean definidos por normativa de la Unión Europea, del Estado miembro, de un organismo de normalización o incluso por normas voluntarias (art. 2.2 párrafo 3º).

³⁵ Y ello, porque el pliego de condiciones al que habrá de ajustarse un producto agrícola o alimenticio para beneficiarse de una ETG ha de contener (además del nombre, por supuesto), no sólo una descripción del producto con sus principales características (físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas), sino también la descripción del método de producción (incluidos, en su caso, la naturaleza y características de la materia prima o de sus ingredientes y el método de elaboración), los elementos clave que definen sus características específicas y que demuestren su carácter tradicional y, finalmente, los requisitos mínimos y los procedimientos de control de las características específicas (vid. art. 6.2 del Reglamento CE 509/2006). El pliego ha de ser conciso, sin sobrepasar la decena de página, excepto en casos justificados (vid. art. 1.3 del Reglamento CE 1216/2007, cuyo Anexo III detalla el contenido del pliego).

³⁶ Cataluña, Castilla y León, Aragón y Andalucía han apostado por la primera opción. De acuerdo con el Decreto catalán 285/2006 el control administrativo corresponde a la dirección general competente en materia de calidad agroalimentaria (art. 104.bis). También en Castilla y León se reserva a las autoridades administrativas (vid. arts. 8 y 9 del Decreto 53/2007), en estos momentos, tal actividad queda en manos de la Dirección general de Industrias Agrarias y Modernización de Explotaciones (en concreto, las actividades de control directo las realizan los inspectores de calidad del Servicio Territorial correspondiente de Agricultura y Ganadería). En Aragón, el art. 8 de la Orden de 8 de febrero de 2011 atribuye al Departamento de Agricultura y Alimentación la vigilancia del cumplimiento de las normas referentes a la artesanía alimentaria.

función administrativa de control se reparte, en principio, entre las direcciones con competencias en materia de salud pública y en materia de control de los distintivos de calidad (art. 19), la normativa recaba adicionalmente la colaboración de entidades privadas en las actividades de control (vía que dejan también abierta las normativas gallega y andaluza³⁷).

La solicitud de inscripción en el Registro de Productores Artesanales origina la sumisión al control de la actividad a las prescripciones del Decreto y de las correspondientes Normas Técnicas, que será ejercido por alguna de las Entidades de Control y Certificación designadas al efecto por Resolución de la Dirección de Calidad Alimentaria³⁸. Corresponde a estas entidades, en primer lugar y con carácter previo a la inscripción de una personal productora artesanal en el Registro de Productores Artesanales, efectuar las inspecciones y verificaciones necesarias para certificar el cumplimiento por parte de la misma de los requisitos establecidos en el Decreto y las correspondientes Normas Técnicas y, una vez producida la inscripción, tal actividad de verificación se repetirá con carácter anual³⁹. Por lo demás, conviene subrayar que recae sobre ellas una obligación de confidencialidad en relación con los detalles que puedan averiguar en el transcurso de sus actividades.

Y el Decreto andaluz 352/2011 establece que la autoridad de control es la Dirección general que se encargue de la materia de calidad agroalimentaria en la Consejería competente en materia de agricultura y pesca.

Navarra y Galicia, por su parte, se han posicionado a favor de la opción institucional. En Navarra, el punto 4º de la Resolución de 29 de mayo de 2000 asigna la función de control a un ente del sector público, pero de naturaleza privada, el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra SA (ICAN), cuyo lugar ocupa actualmente el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Alimentarias SA (INTIA), sociedad anónima pública del Gobierno de Navarra, creada de la fusión del citado ICAN con otras cuatro empresas públicas. En Galicia, por el contrario, el art. 27 de la Ley 2/2005 atribuye esta función a un ente de derecho público que ajusta su actividad al ordenamiento jurídico privado, el Instituto Gallego de Calidad Alimentaria (INCAGAL), cuyo Reglamento ha sido adoptado por Decreto 259/2006, de 28 de diciembre (BOG núm. 13, de 18 de enero de 2007).

³⁷ La Ley gallega 2/2005 establece que “si las demandas del sector así lo aconsejan” la Consejería competente puede permitir que la actividad de control y certificación sea realizada por entidades independientes de control que ajusten su funcionamiento a los requisitos de la Norma UNE-EN 45001 (o norma que, en su caso, la sustituya), quienes inicialmente deben presentar una declaración responsable de cumplimiento de los requisitos necesarios para su ejercicio, pero siempre a expensas de la obtención de la correspondiente acreditación para la certificación de este tipo de productos de acuerdo con el Real Decreto 2200/1995, de 28 de diciembre, que aprueba el Reglamento de infraestructuras para la calidad y la seguridad industrial (puesto que si no la obtiene, no podrá continuar con su actividad de certificación).

En Andalucía, el Decreto 352/2011 prevé, por su parte, que determinadas tareas de control de empresas y productos artesanos puedan ser ejercidas por entidades autorizadas, previa delegación conforme al Reglamento CE núm. 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre controles para la verificación del cumplimiento de la legislación en materia alimentos (vid. arts. 10 y 11).

³⁸ Tal designación se efectuará entre aquellas que figuren inscritas en el [Registro de Entidades de Control y Certificación de Productos Agrarios y Alimentarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco](#), regulado por Decreto 93/2011, de 10 de mayo (BOPV núm. 137, de 19 de julio), tengan una experiencia mínima de 3 años, estén acreditados para un alcance del sector agroalimentario por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y actúen de acuerdo con la norma UNE-EN 45011, dispongan de personal suficiente y puedan garantizar los derechos lingüísticos de quienes se relacionen con ellas. En estos momentos, la Fundazioa Hazi Fundazioa es la única que figura en la [relación de entidades acreditadas por la ENAC](#) en sector agroalimentario el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

³⁹ Además, según el art. 22 del Decreto, estas entidades han de dar cuenta a la Dirección de Calidad Alimentaria del resultado los controles efectuados mediante los correspondientes certificados y comunicar a la misma los incumplimientos que detecten.

En realidad, la sumisión a esta actividad de control constituye una situación jurídica de sujeción caracterizable como “carga”, en tanto en cuanto se impone a toda aquella persona productora alimentaria artesanal que pretenda obtener el distintivo identificativo de calidad o las menciones facultativas que regula el Decreto, puesto que, para ello, es requisito ineludible la inscripción en el Registro.

Otro tanto puede decirse de la regulación comunitaria, en que se delega en los Estados la designación de la autoridad o autoridades competentes responsables de los controles oficiales y España ha notificado un total de ocho organismos autorizados⁴⁰. Como se ha avanzado, el control se efectúa, en este caso, con carácter previo a la comercialización del producto y se dirige a la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones⁴¹.

1.4. La posibilidad de utilización de un distintivo identificativo de calidad y de menciones facultativas en el etiquetado

Aunque la precursora en la apuesta por el establecimiento de distintivos identificativos de calidad en el ámbito de la artesanía alimentaria ha sido la Comunidad Foral de Navarra, la idea ha sido posteriormente asumida con entusiasmo por las restantes regulaciones autonómicas⁴². Por ello, el Decreto 126/2012 simplemente se adhiere a la tendencia general cuando establece un distintivo identificativo de calidad, “Artisau Elikagaigintza - Artesanía alimentaria”, cuya titularidad es reservada por su art. 23 a la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco y para cuya protección se prevé la correspondiente inscripción en el Registro de Patentes y Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas⁴³. Esta previsión de titularidad pública no resulta baladí, desde el momento en que encontramos en el mismo Registro distintivos similares inscritos a nombre de personas físicas o jurídicas privadas concretas, carentes, como es obvio, de la cobertura protectora de un marco

⁴⁰ Vid. arts. 14 y 15 del Reglamento 509/2006 y 12 del Reglamento 1216/2007. El listado de notificaciones de los Estados miembros está publicado en el DOUE núm. C 324, de 21 de diciembre de 2005 y parece ser que no ha habido ninguna publicación similar con posterioridad.

⁴¹ Cabe mencionar que en sus Considerandos iniciales, el Reglamento CE 509/2006 remarca la necesaria “credibilidad” del régimen de control del que han de beneficiarse las ETG protegidas en territorio comunitario (considerando 9º).

⁴² En cualquier caso, tras su modificación por Decreto Foral 318/2011, de 5 de noviembre (BON núm.143, de 26 de noviembre), el Decreto Foral 103/1994 prevé que la calificación de empresa artesanal agroalimentaria comporta, no obstante su carácter voluntario, entre otros, el beneficio de la utilización con carácter exclusivo de la expresión “Artesanía Agroalimentaria de Navarra” y de un distintivo para la identificación en el mercado de sus productos, así como del establecimiento o punto de venta (art. 6.4.a), en realidad el propio logotipo de identificación de los productos artesanales en el mercado, creado merced a la iniciativa de una asociación de empresas, ha sido introducido por la Resolución de 29 de mayo de 2000.

En cuanto al resto de Comunidades Autónomas, el Decreto catalán 285/2006 habla en su art. 98.2 de un “distintivo aprobado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca para la identificación de los productos”. Por su parte, el Decreto castellano-leonés 53/2007 y la Orden aragonesa de 8 de febrero de 2011 los determinan en sus correspondientes Anexos, y el Decreto andaluz 352/2011 se remite a un Manual de Identidad Gráfica del distintivo Artesanía Alimentaria, a elaborar por la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, en orden a la determinación del distintivo y de sus características.

⁴³ Consultado el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas, se observa que aparecen inscritos, en el apartado de “signos distintivos” (de tipo denominativo con gráfico), los de “[NA Alimentos Artesanos de Navarra](#)”, “[A Artesanía Alimentaria](#)” de Cataluña, “[Alimentos Artesanales de Castilla y León](#)”, “[Artesanía Alimentaria de Aragón](#)” y “[Artesanía Alimentaria Andaluza](#)”. Este último también figura en el [Registro de la Oficina de Armonización del Mercado Interior](#), de acuerdo con la previsión del art. 8.2 del Decreto andaluz 352/2011.

análogo, con la consecuente confusión para las personas consumidoras⁴⁴. Pero peor aún que esa confusión es la apropiación que esas personas concretas pueden llegar a efectuar del conocimiento y de las técnicas tradicionales, pudiendo llegar a una comercialización totalmente antagónica en relación con sus iniciales valores culturales⁴⁵.

El citado distintivo podrá ser utilizado exclusivamente por las personas productoras artesanales alimentarias, inscritas en el Registro de Productores Artesanales, que cumplan convenientemente la normativa de artesanía alimentaria, aunque, como se ha dicho, no son realmente las titulares del distintivo de calidad.⁴⁶ Tal y como ocurre en la generalidad de las Comunidades Autónomas, la normativa reconoce a tales personas la posibilidad de hacer uso exclusivo del distintivo, una situación jurídica subjetiva activa cuya denominación y alcance concreto varía según los casos⁴⁷.

Estas personas podrán utilizar asimismo menciones facultativas en el etiquetado, referentes a la producción vinculada a explotación agraria, tales como la mención “Baserriko Artisau Produktuak - Alimentos Artesanos de Caserío” y los términos “artesano/a”, “artesanal” y otros análogos “que por fonética o grafismo sean similares”⁴⁸. En relación con este último aspecto, cabe

⁴⁴ Es el caso de los distintivos “[Alimentos Artesanos de Canarias](#)”, cuya titularidad corresponde a una persona física, o “[CATA Consorcio de Alimentos Tradicionales de Asturias](#)” que se trata, en realidad, de un consorcio privado de exportación. La consulta de la inscripción no admite dudas en cuanto a su naturaleza, pero la posibilidad de inducir a error a las personas usuarias es evidente.

⁴⁵ Vid. CARRERA DÍAZ, G., “La evolución del patrimonio (inter)cultural: políticas culturales para la diversidad”, *Patrimonio inmaterial y gestión de la diversidad*, PH Cuadernos, núm. 17, edit. Junta de Andalucía, Cádiz, 2005, p. 27.

⁴⁶ Al igual que el Decreto 126/2011, el Decreto castellano-leonés 53/2007 recoge específicamente la previsión de titularidad por parte del ente autonómico (art 17.2). En Andalucía, la titularidad del distintivo que el art. 8.2 del Decreto 352/2011 otorga a la Comunidad Autónoma, es asignada en las inscripciones concretamente a Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, una agencia de régimen especial cuyos estatutos regula el Decreto 99/2011, de 19 de abril –BOJA núm. 83, de 29 de abril-. Pero, con independencia de las previsiones expresas de titularidad en la normativa reguladora aplicable a cada supuesto, las inscripciones en el Registro figuran, con carácter general, a nombre de las entidades autonómicas correspondientes.

⁴⁷ Tal situación jurídica positiva recibe, así, distintas calificaciones: “beneficio” (Decreto Foral navarro 133/1994, art. 6.4.a); “derecho” (Decreto castellano-leonés 53/2007, art. 17.1; Orden aragonesa de 8 de febrero de 2011, art. 7.1), facultad derivada de la obtención de la “designación” como empresa artesanal alimentaria (Decreto catalán 285/2006, art.98.2.a) y la “autorización” de uso ligada a la misma (Decreto andaluz 352/2011, art. 6.1).

En cuanto al alcance de la situación jurídica, el Decreto castellano-leonés 53/2007 resulta bastante concreto y recoge, en su art. 18 las indicaciones, códigos y demás datos que, además del distintivo, obligatoriamente tendrá que recoger el etiquetado del producto artesanal alimentario. El uso del distintivo es calificado, simultáneamente, de obligación de la empresa artesana, por lo que se trataría, en realidad, de una situación jurídica mixta.

⁴⁸ En cuanto a la mención, el BOPV núm. 163, de 22 de agosto publica la corrección del error producido en la redacción del art. 26, que recogía la mención “Baserriko Artisau *Elikagaiak*”.

Por lo que a los demás términos se refiere, para hacernos una idea, la normativa autonómica contiene ejemplos similares, tales como “artesanía alimentaria”, “artesanía o producto artesanal elaborado artesanalmente” (Decreto catalán 285/2006, art. 98.2); “producto cultivado por el artesano”/“cultivado por el artesano”, “producto recolectado por el artesano”/“recolectado por el artesano”, “producto artesano”/“producto artesano casero”; “artesano”/“artesano casero” (Decreto castellano-leonés 53/2007, art. 16); “artesano de montaña” o “artesano de casa/artesano casero” (Ley gallega 2/2005, art. 24); “artesano alimentario”, “maestro artesano alimentario” o “empresa artesanal alimentaria” (Orden aragonesa de 8 de febrero de 2011, art. 6); “producción artesanal alimentaria o de alimentos”, “empresa de artesanía alimentaria”, “alimento artesano”, “alimento de granja” o “alimento artesano de granja” (Decreto andaluz 352/2011, art. 8.3). En otro orden, cabe reseñar que en Andalucía se prevé, para determinadas

señalar que la previsión surte sus efectos más allá de su ámbito de aplicación inicial, en concreto, en lo que se refiere a las denominaciones de origen, puesto que en alguna reglamentación se posibilita que el Consejo Regulador de una Denominación de Origen autorice el uso de la mención “artesano” en la acepción utilizada por la normativa que nos ocupa⁴⁹.

La previsión es semejante a la recogida en el Reglamento comunitario, que permite únicamente a los productores que se ajusten al pliego de condiciones hacer referencia, en el etiquetado, en la publicidad o en otros documentos, a una especialidad tradicional garantizada. Esta referencia ha de ir acompañada del nombre registrado, acompañado de la indicación “especialidad tradicional garantizada” o del símbolo comunitario correspondiente⁵⁰. El Reglamento CE 509/2006 responsabiliza, en su art. 17, a los Estados miembros en orden a adoptar las medidas necesarias para la protección jurídica de los mismos.

1.5. Órgano consultivo en materia de producción artesanal alimentaria

En el Capítulo VI del Decreto se crea el Consejo Vasco de la Producción Artesanal Alimentaria, órgano colegiado adscrito al Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, con funciones de consulta y colaboración en materia de producción artesanal alimentaria⁵¹. En cuanto a su composición, se ha previsto una representación paritaria entre las administraciones competentes en la materia y los sectores implicados, con un total de ocho representantes por cada parte⁵².

modalidades de venta directa la posibilidad de uso de la mención “directamente del productor al consumidor” (art. 7).

⁴⁹ Vid. art. 12.1 del Reglamento de la Denominación de Origen “Idiazabal” y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1993. La referencia a la legislación vigente permite entender que a la autorización por parte del Consejo Regulador debería preceder la cumplimentación de los extremos que recoge el Decreto 126/2012 y, por tanto, la actuación previa de las autoridades competentes en materia de agricultura alimentaria.

⁵⁰ Vid. art. 12 del Reglamento CE 509/2006 y 9 del Reglamento CE 1216/2007. La reproducción de los símbolos comunitarios y las correspondientes indicaciones está recogida en el Anexo V de este último.

⁵¹ Relativas a la promoción y propuesta de normas técnicas específicas de cada producto o grupo de productos, propuesta de logotipo del distintivo de calidad y colaboración en su correcto uso, propuesta de medidas de fomento y promoción de la artesanía alimentaria y del asociacionismo dentro de la misma, y de control de los requisitos higiénico-sanitarios (vid. art. 27). Similares funciones se asignan a sus homólogos en las distintas regulaciones autonómicas: Comisión de Artesanía Agroalimentaria de Navarra (Decreto Foral 133/1994, art. 7), Comisión de Artesanía Alimentaria Catalana (Decreto 285/2006, arts. 105 y 107), Consejo Gallego de la Artesanía Alimentaria (Ley 2/2005, art. 28), Comisión de la Artesanía Alimentaria de Castilla y León (Decreto 53/2007, art. 20.4), Consejo de la Artesanía Alimentaria de Aragón (Ley 9/2006, art. 44.2; Orden de 8 de febrero de 2011, art. 24.1) o Comisión de Artesanía Alimentaria de Andalucía (Decreto 352/2011, art. 20).

⁵² Vid. art. 28-31. Por la parte de las administraciones competentes, quedan representados dos Departamentos autonómicos (el de Sanidad y Consumo –un/a representante- y aquel al que está adscrito el propio órgano –cuatro representantes, si se cuenta al Presidente-), las Diputaciones Forales (un/a representante por cada una de ellas). En cuanto a los sectores implicados, el órgano aglutina la representación de las personas productoras artesanales alimentarias registradas (seis representantes elegidos democráticamente por -y de- entre los inscritos en el Registro), las entidades de control y certificación (un/a representante), y las asociaciones de personas consumidoras (un/a representante, elegido previo acuerdo de las Asociaciones de Consumidores o de sus Federaciones). No se prevé, por tanto, la representación de entidades o sectores que se recoge en otras normativas autonómicas: Cámaras Oficiales de Comercio, Industria y Navegación (Cataluña), ni de las organizaciones profesionales agrarias y artesanales (Castilla y León, Andalucía), organizaciones empresariales o sindicales más representativas (Andalucía) o expertos en materia alimentaria o artesanal (Navarra, Aragón).

En calidad de indicaciones mínimas de funcionamiento, el Decreto preceptúa la celebración, como mínimo, de una sesión ordinaria anual (igual que en el resto de Comunidades Autónomas, salvo en Cataluña, en que es semestral) aunque, además de por iniciativa del propio Presidente, es posible la convocatoria de posibles sesiones extraordinarias por petición de un tercio de sus miembros⁵³. En todo lo demás, se remite a la normativa de régimen interno que habrá de acordar el propio Consejo, aplicándose, supletoriamente, las normas sobre funcionamiento de órganos colegiados previstas en la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y de Procedimiento Administrativo Común⁵⁴.

Parece, en cualquier caso, que la tarea más interesante del Consejo es la de elaboración y modificación de las normas técnicas, y para ello se prevé la constitución *ad hoc* de un grupo de trabajo de técnicos, denominado “Comité Técnico”, por producto o grupo de productos (aunque sea también posible la creación de grupos para el análisis de cuestiones comunes a varios productos), cuyos informes, ponencias o propuestas han de ser ratificadas y aprobadas por el Pleno del Consejo (art. 34)⁵⁵.

Conviene recordar que también en el caso del Reglamento CE 509/2006 se prevé un Comité permanente de las especialidades tradicionales garantizadas, como órgano de asistencia a la Comisión (art 18)⁵⁶.

1.6. Régimen sancionador

Finalmente, se echa en falta en el Decreto que nos ocupa una concreción del régimen sancionador adecuado a su contenido, similar al que efectúa el Decreto andaluz 352/2011, tanto en relación con la tipificación de las infracciones como de las sanciones⁵⁷. Ciertamente es que la genérica remisión que realiza a las previsiones de la Ley de Política Agraria y Alimentaria en lo relativo al régimen sancionador deja perfectamente a salvo el principio de legalidad, pero una adecuada concreción en este ámbito habría redundado probablemente en un mayor respeto del principio de tipicidad, que de esta manera se salva únicamente en su aspecto formal⁵⁸.

⁵³ Se aparta así de la tendencia de la normativa más reciente (Orden aragonesa de 8 de febrero de 2011, arts. 30-34; Decreto andaluz 352/2011, arts. 21-27), que concreta algo más al respecto.

⁵⁴ La conocida Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

⁵⁵ Aunque la determinación de sus funciones, su composición se remite al Pleno del Consejo, el artículo avanza que en este Comité se integran las Direcciones de Salud Pública, de Agricultura y Ganadería y de Calidad Alimentaria, la entidad o entidades de control y certificación y las seis personas representantes de los productores artesanales alimentarios, aunque estos últimos pueden delegar en otras personas cuando no dispongan de los conocimientos técnicos necesarios (art. 34.2).

La Orden aragonesa de 2 de febrero de 2011 establece la constitución de una Comisión de Calificación, que es encargada de informar las solicitudes de reconocimiento de categorías de artesanos/as alimentarios/as (art. 34). Por lo demás, la normativa autonómica comparada deja en manos del propio Consejo la constitución en su seno de “grupos de trabajo” (Decreto castellano-leonés, art. 20.6), “comisiones de trabajo” (orden aragonesa, art. 31.2) o “subcomisiones” (Decreto andaluz, art. 21.3 y 27) para el estudio de temas específicos.

⁵⁶ El Reglamento encomienda en el art. 18.3 al propio Comité la aprobación de su Reglamento Interno.

⁵⁷ El Decreto 352/2011 determina en su art. 28 las infracciones (leves, graves y muy graves) previstas en los correspondientes preceptos de la Ley andaluza de Calidad Agroalimentaria y Pesquera en función del incumplimiento de las obligaciones y requisitos establecidos en a lo largo del propio texto reglamentario. Por otra parte, determina también las sanciones asociadas a los mismos (art. 29).

⁵⁸ La potestad sancionadora en materia alimentaria se regula, en concreto, en sus arts. 106-111.

Por lo que se refiere a la materia alimentaria, la Ley 17/2008, para empezar, excluye el vino y los productos derivados de la uva y del vino (en cuyo ámbito se remite a la legislación comunitaria, estatal y autonómica que sea de aplicación), aunque la elaboración del vino, del vinagre y de las bebidas espirituosas ha sido recogida posteriormente en el listado de actividades artesanales alimentarias⁵⁹. La previsión parece excesivamente cautelosa, dado que el principio *ne bis in idem* protegería, en su caso, de una doble sanción a la persona infractora, y, por el contrario, la exclusión imposibilita la sanción de comportamientos u omisiones calificadas como infracciones únicamente en esta normativa⁶⁰.

De modo específico, en relación con la artesanía agroalimentaria, además de infracciones relacionadas con los registros, la documentación preceptiva y la trazabilidad⁶¹, el art. 106 recoge otras que tienen que ver con el etiquetado y con la actividad de inspección. Mencionar, a título de ejemplo, que en materia de etiquetado constituye infracción muy grave la utilización de distintivos de calidad sin tener derecho a ello y también la indebida tenencia y la falsificación de tales distintivos, siempre que no sea constitutivo de infracción penal (art. 106quater.a y b). Cabe observar, por otra parte, que las Normas Técnicas podrían ser un elemento determinante en relación con otras infracciones graves o leves previstas en este apartado⁶². En temas de inspección, conviene destacar que, además de la persona productora artesanal, puede ser también el sujeto activo de la infracción el órgano de control y certificación (en nuestro caso, la Entidad de Control y Certificación), tal y como ocurre en caso de expedición de certificados o informes cuyo contenido no se ajuste a la realidad de los hechos⁶³.

Como cláusula de cierre, toda actuación no prevista específicamente que tienda a eludir la normativa de calidad agroalimentaria con propósito de fraude o ánimo de lucro es considerada como infracción grave (art. 106ter.5), sancionable con multa entre 2.001 y 30.000 euros (corresponde multa entre 30.001 y 300.000 euros a las infracciones muy graves y a las leves, apercibimiento y multa de hasta 2.000 euros⁶⁴).

Para finalizar este apartado, constatamos que tampoco la normativa comunitaria establece un régimen sancionador específico, por lo que, en su caso, habría de ser establecido por los Estados miembros⁶⁵.

⁵⁹ Vid Anexo I al Decreto 126/2012.

⁶⁰ A tales efectos, resultaría más adecuado el estilo utilizado por el propio art. 106 en su redacción inicial, pues, además de tipificar por sí mismo una serie de infracciones, se remitía de modo complementario a la normativa vitivinícola (aunque solamente a la Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola).

⁶¹ Cabe mencionar que la Ley tipifica como infracción grave la imposibilidad de seguimiento de la trazabilidad por ausencia total de registros, documentos de acompañamiento, facturas u otros documentos o datos (art. 106quater.1), pero como grave o leve la falta de conservación de los mismos por el tiempo establecido reglamentariamente en función de la previa existencia o no de requerimiento administrativo (arts. 106ter.1.e y 106bis.1.d) y también su falta de actualización en un período superior o inferior a un mes desde la fecha preceptiva (arts. 106ter.1.d y 106bis.1.e)

⁶² La utilización en etiquetado, envases, embalajes, presentación, oferta o publicidad de los productos de indicaciones erróneas sobre el sistema de producción o elaboración en una serie de supuestos es infracción grave (art. 106ter.d) y se queda en infracción leve la mera discrepancia entre las características reales y las ofrecidas, cuando se refieran a parámetros o elementos cuyo contenido estuviera limitado por la reglamentación aplicable

⁶³ Infracción grave de acuerdo con el art. 106ter.i (vid. también el art. 106quater.d).

⁶⁴ Vid. art. 107.1 de la Ley.

⁶⁵ Recuérdese el art. 17 del Reglamento CE 509/2006.

Tras este repaso “comparado” del contenido del Decreto autonómico, nos trasladamos al ámbito foral, con el objeto de observar, a grandes rasgos la regulación vigente.

2. Regulación foral de la artesanía alimentaria

En el momento de aprobarse la Ley 17/2008 existe ya en cada Territorio Histórico normativa foral reguladora del ámbito de la artesanía, aprobada con base en el reparto competencial previsto entre las instituciones comunes y forales de la Comunidad Autónoma⁶⁶. Un análisis del resultado de ese ejercicio competencial muestra posiciones diversas en el enfoque de la materia⁶⁷.

En Álava, la Orden Foral 445/1999, de 12 de julio, que regula la artesanía en su vertiente cultural, excluye expresamente la artesanía de bienes de consumo y complementaria de la industria y de la agricultura, extremo que ratifica el Repertorio de Actividades Artesanas relacionado en el artículo 12 de la Orden Foral 95/2002, de 3 de abril, de regulación del Artesano y de la Empresa artesana, del Registro General de la Artesanía de Álava y del Repertorio de Artesanía de Álava⁶⁸. Al respecto, cabe apuntar que la propia Ley autonómica 17/2008 define en su art. 4.3 las actividades artesanales realizadas en una explotación agraria como “actividad agraria complementaria”.

Algo similar ocurre en Bizkaia, donde la referencia de consulta ha de ser el Decreto Foral 37/1988, de 30 de marzo, por el que se regula la inscripción en el Registro de Artesanos, en cuyo Anexo brilla por su ausencia la artesanía alimentaria⁶⁹.

En cambio, los productos alimenticios y las bebidas figuran en el Repertorio de Actividades Artesanas de Gipuzkoa aprobado por Orden Foral núm. 213/1997, de 4 de diciembre, del Diputado de Economía y Turismo (que, en principio, se

⁶⁶ Tras haber sido recogida como competencia exclusiva autonómica por el Estatuto de Autonomía del País Vasco, en su art. 10.13, la Ley de Territorios Históricos asigna, a su vez, competencias exclusivas en esta materia a los entes forales (art. 7.a.12). El Real Decreto 1255/1981, de 8 de mayo, sobre traspaso de servicios del Estado a la Comunidad Autónoma del País vasco en materia de industria, energía y minas menciona también la competencia autonómica exclusiva en materia de artesanía. Posteriormente, los sucesivos Decretos 91/1985, 92/1985 y 93/1985, adoptados todos ellos con fecha de 5 de mayo, efectúan el traspaso de servicios desde las instituciones comunes a los Territorios Históricos de Álava, Gipuzkoa y Bizkaia, respectivamente.

⁶⁷ El Informe de Resultados del *Estudio de las Industrias Artesanas del País Vasco*, elaborado por el Grupo Consultor IKERTALDE para el Consejo Vasco de la Cultura en 2005 habla, por ello, de una “significativa diversidad reguladora en términos de enfoque y situación alcanzada”. El Territorio Histórico de Álava, se ha enfatizado la dimensión cultural del sector de la artesanía y la normativa se ha situado en torno al Departamento de Cultura; en Bizkaia se ha primado más su dimensión económica, quedando la materia en manos del área de promoción económica, y, finalmente, Gipuzkoa ha optado por un camino intermedio, pero con una consideración especial de la dimensión económica, y actualmente es al Departamento de Innovación y Sociedad del Conocimiento al que corresponde la gestión de la materia. Parece que siguen la misma línea las Bases Reguladoras y la Convocatoria para 2012 del Plan para el Fomento del Sector Artesanal en Gipuzkoa, pues orienta sus líneas de actuación “a incrementar el prestigio y la visibilidad del sector artesano que incluye la preservación de actividades artesanales tradicionales en peligro de desaparición; la potenciación del asociacionismo artesanal; el desarrollo de propuestas de actuación conjunta, bajo el concepto de el desarrollo local/endógeno, entre la artesanía, el turismo; y la reformulación, profesionalización y potenciación de las ferias de artesanía” (*sic*).

⁶⁸ Boletín Oficial del Territorio Histórico de Álava –en adelante, BOTHA- núm. 89, de 2 de agosto y núm. 46, de 22 de abril, respectivamente.

⁶⁹ Boletín Oficial de Bizkaia –en adelante, BOB- núm. 92, de 22 de abril. Tampoco la Orden Foral núm. 894/90, de 4 de mayo, que se dicta en su desarrollo, pues se limita a concretar la documentación necesaria para tal inscripción (BOB núm. 127, de 4 de junio).

mantiene en vigor en todo aquello que no se oponga a lo establecido por el Decreto Foral 28/2005, de 10 de mayo, sobre regulación de la artesanía de Gipuzkoa)⁷⁰.

Seguidamente se comparan las previsiones de la normativa autonómica y de la guipuzcoana, al objeto de determinar sus similitudes y diferencias.

2.1. Acerca del ámbito de aplicación material

Para empezar, hay que reparar en que la regulación autonómica se restringe a la producción artesanal agroalimentaria (la norma específica que ha de estar “vinculada a explotación agraria”), mientras que el Decreto Foral contempla la artesanía con carácter general, con un ámbito de aplicación material más amplio, que se extiende a todo tipo de actividad artesanal, una de cuyas modalidades es, precisamente, la artesanía alimentaria⁷¹. Ahora bien, incluso dentro de esa modalidad, la esfera que abarca la normativa foral es más amplia que la autonómica, puesto que no exige nexo con una explotación agraria.

Por lo demás, el art. 3 del Decreto Foral clasifica las actividades artesanales en cuatro grupos, de los cuales la “artesanía productora de bienes de consumo” ha de englobar necesariamente la producción artesanal alimentaria, pero en estos momentos resulta de mayor interés, por su relación con la protección del patrimonio cultural alimentario, el grupo de la “artesanía tradicional y popular”, para el que se prevé, precisamente, un régimen especial de promoción y protección⁷². Como ha podido constatarse a lo largo de los epígrafes anteriores, la normativa autonómica carece de una calificación específica al respecto, lo cual exige individualizar los supuestos que, dentro de la producción artesanal, se ajustan a procedimientos tradicionales de elaboración y tratamiento, para cuyos efectos la Norma Técnica del correspondiente producto se muestra como referencia fundamental.

Como sabemos, además de la utilización de materias principales obtenidas en la propia explotación agraria, la normativa autonómica exige, para poder calificar un producto como “artesano”, el respeto de los procesos de elaboración que, para cada actividad, delimite la correspondiente Norma Técnica (arts. 3.3 y 5.3⁷³). Pues bien, el Decreto guipuzcoano habla de procesos en que “la intervención personal constituye un factor predominante, supervisando y controlando la totalidad del proceso de producción, del que se obtiene un resultado final de factura individualizada y distinta de la propiamente industrial” (art. 2), sin que se contemple la necesaria adopción de una

⁷⁰ Esta Orden Foral de 1997 (publicada en el Boletín Oficial de Gipuzkoa –en adelante, BOG– núm. 239, de 16 de diciembre) se dicta, en su momento, en desarrollo del Decreto Foral 75/1996, de 10 de septiembre, sobre regulación de la artesanía en Gipuzkoa (BOG núm. 183, de 23 de septiembre), que ha sido derogado expresamente por Decreto Foral 28/2005, de 10 de mayo (BOG núm. 92, de 18 de mayo), pero no así la Orden Foral, y ésta dispone, en su Anexo I, como ya se ha mencionado, de un apartado dedicado a la industria de productos alimenticios y bebidas, que se correspondería con la división 15 de la CNAE.

⁷¹ De acuerdo con el mencionado Anexo de la Orden Foral de 1997, se engloban en el concepto hasta 19 tipos, que, además de la artesanía alimentaria, abarcan un amplio abanico que se extiende, desde la artesanía textil, la de confección y peletería o la del cuero, hasta la de los tratamientos de belleza, pasando por la artesanía de la madera y del corcho, cestería y espartería, la del papel o la artesanía de edición.

⁷² Vid. arts. 3.2 y 5.1 del Decreto Foral 28/2005. A tales efectos, sigue vigente el Decreto Foral 79/1997, de 25 de noviembre, que crea el Registro General de la Artesanía Tradicional y Popular (BOG núm. 238, de 15 de diciembre).

Añadiremos, a título informativo, que los otros dos grupos relacionados en el citado art. 3 son la artesanía de servicios y la artesanía artística o de creación.

⁷³ Que ha de hacerlo de acuerdo con la práctica del buen hacer artesano definido en la misma.

reglamentación específica que determine los procesos de elaboración y tratamiento⁷⁴. A falta de una reglamentación técnica, en este caso, habrá que acudir al Registro General de la Artesanía Tradicional y Popular para poder precisar el carácter artesano tradicional de un producto determinado.

2.2. El aspecto subjetivo de la artesanía en la normativa guipuzcoana

También en cuanto al aspecto subjetivo cambia la terminología, al menos formalmente, puesto que el Decreto Foral se centra en la figura de la “empresa artesana”. Ahora bien, en el fondo, el planteamiento resulta ser similar al autonómico, puesto que en el concepto se incluyen, tanto las personas artesanas individuales, como los talleres, empresas y unidades económicas de pequeño tamaño, que realicen habitualmente alguna de las actividades artesanales comprendidas en el Repertorio de Actividades Artesanas de Gipuzkoa y cumplan los requisitos relativos al alta en el Impuesto de Actividades Económicas⁷⁵. Repárese en que el término “unidad económica” que utiliza el Decreto Foral resulta más amplio que el de “comunidad de bienes” utilizado por la normativa autonómica⁷⁶.

Aparte de tales requisitos, la empresa artesana ha de inscribirse en el denominado Registro General de la Artesanía Tradicional y Popular de Gipuzkoa para poder acceder, no sólo a los beneficios que la Diputación Foral de Gipuzkoa establezca en relación con la protección y fomento de la artesanía tradicional y popular, sino también con el uso de distintivos y certificaciones expedidas por la Diputación que acrediten la autenticidad, calidad y procedencia de productos artesanos que cuenten con un valor tradicional o popular relevante. Cabe subrayar que, además de la inscripción de personas, talleres y empresas que realicen habitualmente actividades de artesanía, cuya inscripción se realiza en su Sección Primera, el Registro recoge en la Sección Segunda, inscripciones de personas artesanas que no son titulares de una actividad artesana profesional y permanente⁷⁷.

Otra cuestión en la que la normativa foral se aparta de la regulación autonómica es la Maestría Artesanal, regulada por un Decreto Foral anterior, ya en 1997, y que el que ahora analizamos recoge en su art. 5.5, según el cual “supone el reconocimiento público de una trayectoria profesional que cualifica a su titular para una actuación clave en la conservación de oficios artesanos

⁷⁴ Recuérdese que el Decreto Foral se extiende a cualquier actividad artesanal y no sólo a la alimentaria, de ahí que se subraye aquí el modo de determinar el carácter artesano del proceso de elaboración del producto.

⁷⁵ El personal empleado de la empresa, taller o unidad económica no ha de supere la decena; en otro caso, resolverá sobre su carácter artesanal el Diputado Foral para la Innovación y la Sociedad del Conocimiento (vid. art 4.1 del Decreto Foral de 2005).

⁷⁶ En principio, pueden existir “unidades económicas” diversas de la “comunidad de bienes” regulada en los arts. 392 y siguientes del Código Civil (en adelante, CC). Piénsese, por ejemplo, en las sociedades civiles reguladas en los arts. 1665 y ss. CC: incluso en el caso de las sociedades irregulares, la jurisprudencia ha matizado la remisión que respecto de las ellas efectúa el párrafo 2º del art. 1669 CC (vid. el Considerando 3º de la Sentencia de la Sala 1ª del Tribunal Supremo de 5 de julio de 1982 –Ar. 4216, 1982- o el Fundamento Jurídico 4º de la Sentencia de la misma Sala de 19 de noviembre de 2008 –Ar. 411, 2009-).

⁷⁷ Como se ha dicho, el Registro está regulado por Decreto Foral 79/1997, de 25 de noviembre, que se mantiene en vigor tras la aprobación del Decreto Foral 28/2005. Debe remarcarse asimismo que la Convocatoria del Plan de Fomento del Sector Artesanal prevé como apartado de financiación específica las ayudas a personas y talleres artesanales inscritos en la Sección Primera -Base 3ª.1.(e)-, por lo que puede entenderse que las de la Sección Segunda podrían optar a alguno de los demás apartados, como el dedicado a las iniciativas de preservación de actividades artesanales en peligro de extinción a través de soportes digitales y audiovisuales pedagógicos que permitan su posible recuperación -Base 3ª.1.(e)-.

tradicionales”, lo que se proyecta de modo principal a la docencia, pero también a la composición de órganos técnicos relacionados con la actividad artesana⁷⁸.

2.3. Otros aspectos regulados en la normativa foral

A pesar de la previsión de una actividad administrativa de acreditación de la “autenticidad, calidad y procedencia” de los productos de artesanía tradicional y popular, el Decreto Foral no contiene ningún elemento que permita moldear el ámbito de discrecionalidad, ni se ha remitido, al menos expresamente, a una posterior adopción de normas técnicas, de modo similar a lo preceptuado por la normativa autonómica⁷⁹.

Ciertamente, el carácter tradicional de la actividad regulada resulta determinante en estos casos, incluso cuando se haya previsto la aprobación de una reglamentación técnica, a la que, atendida la finalidad protectora de este tipo de normativa, queda vedada la posibilidad de desvirtuar unos arraigados métodos y procedimientos de elaboración y tratamiento⁸⁰. Parece que las instituciones deberían fomentar la estipulación de unas referencias mínimas por tipo de producto, y contar para ello con la participación de las propias personas artesanas⁸¹. Es importante destacar el carácter mínimo de esas referencias, pues los procesos y técnicas de elaboración tradicionales no son sino “elementos vivos en continuo proceso de cambio”⁸².

A estos efectos, podría pensarse en el posible papel que podría jugar el Consejo Guipuzcoano de la Artesanía, en calidad de órgano asesor de la Diputación Foral en esta materia, que canaliza la comunicación entre ésta y el

⁷⁸ Decreto Foral 80/1997, de 25 de noviembre, por el que se regula la concesión de acreditaciones de Maestría Artesanal (BOG núm. 238, de 15 de diciembre), que se mantiene vigente salvo su art. 6.3, que exigía un informe previo del Consejo Guipuzcoano de la Artesanía para la resolución de la solicitud de acreditación por parte del Diputado Foral de Economía y Turismo. En la actualidad, corresponde, en régimen de desconcentración, al Director General de Promoción de la Innovación y el Conocimiento del Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo (Decreto Foral 41/2008, de 20 de mayo, sobre estructura orgánica y funcional del Departamento de Innovación y Sociedad del Conocimiento).

⁷⁹ El concepto de autenticidad es algo confuso. En cuanto valor cultural dista de ser unívoco y universal (vid. GARCÍA CUETOS, P., *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*, edit. Pressas Universitarias de Zaragoza, Zaragoza, 2012, p. 84).

En la Conferencia de Nara sobre la Autenticidad en Relación con el Patrimonio Mundial, celebrada en la ciudad japonesa del 1 al 6 de noviembre de 1994, se adopta el *Documento de Nara sobre Autenticidad*, en cuyo punto 13º se afirma que los juicios de autenticidad, en función de la naturaleza del patrimonio cultural, de su contexto y evolución temporal, dependen de gran variedad de fuentes de información, algunos de cuyos aspectos pueden ser, además de la tradición y las técnicas que estamos subrayando, también “la forma y el diseño, los materiales y la sustancia, el uso y la función (...), la ubicación y el escenario, así como el espíritu y el sentimiento, y otros factores internos y externos”.

En suma, será labor de los expertos etnólogos e historiadores determinar el carácter auténtico de una determinada práctica y conocimiento, y, a partir de ahí, queda en manos de los agentes interesados (administraciones, productores, etc.) darles “usos y sentidos que pueden alejarse más o menos, o no alejarse en absoluto, en algunos casos, de la lectura científica” (vid. ESPEITX BERNAT, E., “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”, *Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural*, vol. 2, núm. 2, 2004, p. 200).

⁸⁰ En un supuesto como el de la artesanía alimentaria en que son posibles las afecciones al derecho a la salud de las personas, cabrían, por supuesto, excepciones derivadas de la materia de seguridad e higiene alimentaria.

⁸¹ Una de las conclusiones de las Jornadas sobre protección de Patrimonio Inmaterial celebradas en Teruel en 2009, es que toda política cultural relacionada con la gestión del patrimonio inmaterial debe ser “debatida con y aceptada por las personas creadoras y portadoras de sus manifestaciones”, cuyo papel se considera “imprescindible” (TIMÓN TIEMBLO, M.P. y DOMINGO FOMINAYA, M. (Coord.), *La salvaguarda del Patrimonio Inmaterial*, edit. Secretaría General Técnica del Ministerio de cultura, Madrid, 2010, pág. 23).

⁸² QUEROL, M.A., *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*, edit. Akal, Madrid, 2010, p. 253.

sector artesanal de Gipuzkoa, cuya composición se ha visto reducida tras la modificación efectuada por el Decreto Foral 28/2005 (art. 6)⁸³. Simultáneamente, ha disminuido su listado de atribuciones de modo que, a la hora de otorgar distintivos y certificaciones de identificación artesanal ya no se exige su informe previo, lo cual podría explicarse con base en el carácter reglado que se atribuye a tal actividad administrativa. Pero lo más destacable es que desaparece también, e inexplicablemente en este caso, la anterior previsión de informe preceptivo por su parte -aunque fuera no vinculante- en relación con los proyectos de disposiciones generales en materia de artesanía, actividad discrecional por excelencia⁸⁴. Lamentablemente, esta última modificación parece descartar, de modo tácito, la eventual habitualidad de su participación en la concreción de la reglamentación técnica.

Una concreción que, a falta de la declaración específica por parte del Decreto Foral 28/2005 de una serie de principios reguladores para el ámbito de la artesanía, resultaría también conveniente para disminuir el ámbito discrecional en la actividad de concesión de los distintivos que prevé su art. 5.3 como elemento de “identificación en el mercado”⁸⁵. A falta de todo ello, habrá que remitirse a la virtualidad de los principios generales del Derecho en orden al control de la discrecionalidad administrativa.

Por lo demás, de la dicción del art. 5.4 se deduce que, sin apelar a otro tipo de entidades que se hagan cargo de la actividad de control y acreditación, tal labor se reserva en exclusiva a la propia Administración Foral⁸⁶. Así, se prevé la concesión, por parte de la autoridad responsable del departamento foral competente, de un título acreditativo de la condición de “Empresa Artesana de Gipuzkoa de carácter Tradicional o Popular” a las personas, talleres y empresas artesanas inscritas en el Registro General de la Artesanía Tradicional y Popular de Gipuzkoa⁸⁷. Y corresponde también a la misma autoridad la concesión de la acreditación de “Maestría Artesanal”, en cuanto “documento acreditativo de que su titular posee la experiencia y conocimientos suficientes para el adecuado desarrollo de su oficio artesanal”, de carácter voluntario (se expide, en principio, a solicitud de la persona interesada) y vigencia indefinida, que constituye una competencia reglada, igual que la de la precedente certificación, pero que exige una labor administrativa más minuciosa a la hora de comprobar el cumplimiento de los requisitos exigidos, a

⁸³ Actualmente queda integrado por tres representantes de la Diputación Foral (entre los cuales se encuentra su presidente, a los que hay que añadir otro más, que actúa como secretario, con voz pero sin voto), tres representantes de las Asociaciones y Agrupaciones Profesionales del Sector por cada uno de los grupos de clasificación artesanal (que en la composición anterior sumaban cuatro representantes) y dos personas de reconocido prestigio designadas por la Administración Foral. Desaparecen, así, los dos representantes de la Asociación de Municipios vascos EUDEL, el representante de la Cámara de comercio, los dos representantes de las asociaciones promotoras de manifestaciones feriales artesanales, y el asesor nombrado por la Diputación Foral.

⁸⁴ Vid. art. 6.3 del derogado Decreto Foral 75/1996. Ciertamente es que ello no impide a la Administración solicitar su parecer en el proceso de elaboración normativa, pero la modificación del precepto parece vaticinar que la práctica no seguirá tales derroteros.

⁸⁵ Hay que apuntar que el distintivo [Artesanía de Gipuzkoa – Gipuzkoako Eskulangintza](#) se encuentra ya registrado en el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas, aunque no engloba la artesanía alimentaria.

⁸⁶ El mencionado precepto alude a que, además de los distintivos, también las certificaciones habrán de ser expedidas por la Diputación Foral.

⁸⁷ Aunque el art. 8 del Decreto Foral 79/97 asigna tal competencia al Diputado Foral de Economía y Turismo, actualmente habría que entender que corresponde al Diputado Foral de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo.

cuyos efectos se podrá pedir a la personas interesadas “cuanta información entienda necesaria para la correcta evaluación y resolución” de su solicitud⁸⁸.

La última de las diferencias entre el Decreto autonómico y la normativa foral es la inexistencia en esta última de previsión alguna relativa al régimen sancionador. En lugar de ello, la institución foral se ha decantado por encauzar el sector mediante la actividad de fomento, a través, concretamente, del denominado “Plan para el Fomento del Sector Artesanal de Gipuzkoa”, aprobado con la declarada pretensión de fijar una estrategia para el citado sector⁸⁹. Acerca de las actuaciones pueden ser objeto de subvención, interesa destacar que, además de las inversiones de talleres y empresas artesanales (en maquinaria, utillaje y equipamiento), los proyectos dirigidos a incrementar la profesionalización, el prestigio y la valoración social del sector, la organización de ferias y certámenes, y la participación en las mismas, el Programa incentiva las iniciativas de preservación de actividades artesanales “en peligro de extinción”⁹⁰. Cabe subrayar que en este caso sí queda en manos del Consejo de Artesanía de Gipuzkoa la propuesta de determinación de ese específico tipo de actividad artesanal.

3. A modo de conclusión: la producción artesanal alimentaria ante el entramado normativo

Los apartados precedentes muestran que, tras la aprobación del Decreto 126/2012, viene a resultar aún más tupido el enmarañado tejido normativo que envuelve la producción artesanal alimentaria vinculada a una explotación agraria, sin aportar ninguna innovación singular al panorama comparado autonómico. En este punto, por tanto, interesa más detenerse en la interrelación entre aquellas normativas cuyos respectivos ámbitos de aplicación han quedado solapados.

Como se ha visto, el Decreto se dirige estrictamente a regular el citado tipo de producción artesanal, una actividad ya reglamentada previamente desde instancias y perspectivas diversas. Este hecho sería ya, de por sí, un posible foco de problemas aunque los ámbitos de aplicación de las distintas regulaciones fuesen coincidentes, pero lo es aún más desde el momento en que la actividad se ubica en una zona de intersección en que se acoplan parcialmente las regulaciones de las distintas instancias (recordemos que todos

⁸⁸ Art. 5.2. del Decreto Foral 80/1997, de 25 de noviembre, que regula precisamente la concesión de este tipo de acreditaciones. Esta norma exige a las personas solicitantes (art. 3), además de cumplir los requisitos establecidos por el Decreto Foral regulador de la Artesanía de Gipuzkoa (como sabemos, actualmente, el Decreto Foral 28/2005) para ser considerada persona artesana y de encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de la normativa de la Seguridad Social, “tener intervención personal y directa en la ejecución del oficio de que se trate” y una experiencia mínima de 10 años en funciones de dirección y participación de una Empresa Artesana. Por lo demás, recordemos que el Decreto Foral 28/2005 ha derogado el art. 6.3, que exigía un informe previo del Consejo Guipuzcoano de la Artesanía para la resolución de la solicitud de acreditación por parte del Diputado Foral de Economía y Turismo.

⁸⁹ Vid. la Exposición de Motivos del acuerdo del Diputado Foral de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo que aprueba las bases reguladoras y la convocatoria del programa para 2012, publicado en el BOG núm. 122, de 27 de junio de 2012.

⁹⁰ La Base 3.1.f limita este tipo de iniciativas a las plasmadas en “soportes digitales y audiovisuales, basados en fundamentos pedagógicos que permitieran su posible recuperación”. Tales iniciativas pueden llegar a ser subvencionadas en su totalidad, con un máximo de 40.000 euros.

ellos regulan la producción artesanal alimentaria, este tipo de producción no es el único que regulan la normativa europea y foral)⁹¹.

En lo que al ámbito subjetivo se refiere, queda sin determinar en la reglamentación autonómica la posible validez de los documentos de acreditación de personas artesanas obtenidos en otras Comunidades Autónomas, la potencial aceptación del reconocimiento de Maestría otorgado, bien en otra Comunidad Autónoma, bien en el propio Territorio Histórico de Gipuzkoa, e, incluso, una cuestión no menor como la regulación de la actividad formativa relacionada con este tipo de actividad.

Por otra parte, parece que se ha de dedicar un especial cuidado al procedimiento de elaboración y posterior aprobación de las Normas Técnicas previstas por el Decreto 126/2012, especialmente en lo relativo a la consecución de la mayor cota posible de participación de las personas artesanas afectadas, puede ser determinante, en primer lugar, de cara a su eficacia en la aplicación de la propia normativa autonómica, pero también, dado que no tendría demasiado sentido que los mismos actores utilizaran referentes distintos en la misma actividad, en orden a una futura extensión al ámbito foral e, incluso, como referente para la presentación de los correspondientes pliegos de condiciones ante las instituciones europeas⁹². De hecho, los propios productores necesitan referencias concretas y éstas pueden ser, incluso, las que recoge la normativa de seguridad alimentaria para el correspondiente tipo de producción⁹³.

A pesar de las reticencias constatadas, especialmente en el caso de la normativa foral, ha de subrayarse la virtualidad de los órganos consultivos de cara a canalizar tal participación, pero la potenciación de su papel pasa por la seriedad con que realicen su trabajo en relación con las atribuciones que actualmente tienen asignadas.

Por lo demás, también podría jugar un papel interesante la Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada que crea el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, y a la que se asocian funciones de asesoramiento y coordinación. El mencionado Real Decreto se limita, en principio, a regular el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario, sin que se haya adoptado ninguna regulación específica en relación con el procedimiento de tramitación relativa a las especialidades tradicionales garantizadas, por lo que también a ellas

⁹¹ De acuerdo con las definiciones del Reglamento CE 509/2006, las especialidades tradicionales garantizadas no han que ser, necesariamente, productos artesanos: los productos artesanos entrarían, por tanto, en su ámbito de aplicación junto con otros productos que sean especialidades tradicionales, pero que no tienen por qué ser elaboradas de modo artesanal. Y, por otra parte, la normativa foral guipuzcoana regula todo tipo de productos artesanales, y no sólo los alimentarios o agroalimentarios: éstos últimos integran, a su vez, su ámbito de aplicación con otros tipos distintos de productos artesanales.

⁹² Precisamente, el grado de participación influiría en la aceptación voluntaria de las Normas Técnicas como referencia en la correspondiente actividad.

⁹³ Así ocurre en el caso de la elaboración de la sidra natural, que, según la definición que proporciona la Orden del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1979 (BOE núm. 206, de 28 de agosto) como aquella "sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente", a lo que se añade la exigencia de una graduación alcohólica adquirida superior a 4,5 grados (art. 4). La propia Orden establece las prácticas permitidas (art. 6.B) y prohibidas (art. 7.C) en su elaboración, además de las características del propio producto (arts. 9 y 10).

extiende sus atribuciones, de momento, esta Mesa de Coordinación⁹⁴. En nuestro concreto caso, quedaría en el aire la posible integración de las instituciones forales interesadas en su seno, ya que la representación autonómica queda limitada a un vocal por cada Comunidad Autónoma⁹⁵.

Otro posible foco de confusión puede venir dado por el problema de la proliferación de distintivos y menciones (cada una de las instancias analizadas prevé su propio distintivo). No parece que comercialmente resulte atractiva una especie de superposición de distintivos en el etiquetado. La solución tal vez la vaya a proporcionar el propio mercado y probablemente acabe prevaleciendo el distintivo o mención que mayor prestigio logre en el mismo.

En cualquier caso, conviene insistir en la importancia de reservar la titularidad pública de tales distintivos en el Registro de Patentes y Marcas e instrumentos similares y subrayar la necesidad de que las instituciones públicas utilicen los recursos a su alcance para proteger las mismas, no sólo de posibles riesgos de confusión en las personas consumidoras, sino también, y muy especialmente, del peligro de apropiación del conocimiento y de las técnicas tradicionales y de su utilización en contra de los valores culturales protegidos.

Por lo demás, y aunque, por cuestiones de dimensión, hayan quedado al margen del presente trabajo, a todos los anteriores problemas se suma el de posibles solapamientos con otras regulaciones (agricultura ecológica, las ya mencionadas denominaciones de origen e indicaciones geográficas...) que habrán de ir superándose con soluciones similares, en ningún caso traumáticas⁹⁶.

⁹⁴ Más concretamente, entre las funciones de la Mesa de Coordinación, adscrita a la Dirección general de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, se encuentra la propuesta de medidas que permitan asegurar un funcionamiento coordinado en la tramitación de solicitudes de protección de figuras de calidad diferenciada, el establecimiento de criterios coordinados en relación con las actividades de control oficial previas a la comercialización de los productos acogidos a una figura de protección de calidad diferenciada, tareas de estudio y asesoramiento para la adaptación de la normativa estatal a las necesidades que se planteen y que contribuyan a fijar la posición española en la materia ante organizaciones internacionales o la constitución de grupos de trabajo específicos (vid. art. 18.6).

⁹⁵ Vid. art. 18.3. Parece que, de momento, la solución vendría dada por la consecución de acuerdos entre las instituciones foral y autonómica en orden a canalizar la participación foral.

⁹⁶ No estará de más recordar la postura de la normativa europea en orden a la conveniencia de fomentar la diversificación de la producción agrícola con el objeto de incrementar la renta y la población de las zonas rurales (vid. Exposición de Motivos del Reglamento CE 509/2006).